

**LAPORAN AKHIR
SKEMA PENELITIAN DASAR
DANA HIBAH INTERNAL AKADEMI SAGES T/A 2021-2022**



JUDUL:
**UPAYA MENINGKATKAN NILA JUAL KLEPON MELALUI
INOVASI KLEPON CHEESE CAKE**

TIM PENELITIAN:
Ketua : Otje Herman Wibowo, S.E., M.Par (Akademi Sages)
Anggota : 1) Tjing Man Lie, S.H
 2) Darryck Egan Alisasmito

Sesuai Surat Perjanjian Kerja Pelaksanaan Penelitian
Nomor: 007/SPK-LPPM-A.SAGES/H/IX/2021

**LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN
KEPADA MASYARAKAT
AKADEMI SAGES
2022**

HALAMAN PENGESAHAN LAPORAN AKHIR

Judul : UPAYA MENINGKATKAN NILAI JUAL
KLEPON MELALUI INOVASI KLEPON
CHEESECAKE

Lokasi Penelitian : Laboratorium Baking & Pastry

Ketua Tim Peneliti:

- 1) Nama : Otje Herman Wibowo, S.E., M.Par.
- 2) NIDN : 0711107505
- 3) Jabatan : -
Fungsional
- 4) Jabatan : Ketua Program Studi Seni Kuliner Akademi Sages
Struktural
- 5) Program Studi : Diploma Tiga Seni Kuliner
- 6) Alamat : Ds. Durensewu, KM. 03, Kec. Pandaan, Kab.
Pasuruan
- 7) Nomor Telepon : 0857-5565-0350
- 8) E-mail : otje@sages.ac.id

Anggota : 1) Tjhing Man Lie, S.H.
2) Darryck Egan Alisasmito

Jangka Waktu : 4 bulan (Oktober 2021-Januari 2022)

Pelaksanaan

Biaya Penelitian : Rp 3.500.000,-

Mengetahui:
Direktur Akademi Sages,

Pasuruan, 24 Januari 2022
Peneliti,


Drs. Bawa Mulyono Hadi, M.M.
NIDN: 0725126601


Otje Herman Wibowo, S.E., M.Par.
NIDN: 0711107505

Mengesahkan:
Ketua LPPM Akademi Sages,


Daniel Pandu Mau, M.Par., M.M.
NIDN: 0728079105

SURAT PERNYATAAN

Melalui surat ini, saya menyatakan bahwa penelitian:

Judul : UPAYA MENINGKATKAN NILAI JUAL
KLEPON MELALUI INOVASI KLEPON
CHEESECAKE

Lokasi Penelitian : Laboratorium Baking & Pastry

Ketua Tim Peneliti:

1) Nama : Otje Herman Wibowo, S.E., M.Par.
2) NIDN : 0711107505
3) Jabatan : -
Fungsional

4) Jabatan : Ketua Program Studi Seni Kuliner Akademi Sages
Struktural

5) Program Studi : Diploma Tiga Seni Kuliner

6) Alamat : Ds. Durensewu, KM. 03, Kec. Pandaan, Kab.
Pasuruan

7) Nomor Telepon : 0857-5565-0350

8) E-mail : otje@sages.ac.id

Anggota : 1) Tjhing Man Lie, S.H.
2) Darryck Egan Alisasmito

Jangka Waktu : 4 bulan (Oktober 2021-Januari 2022)

Pelaksanaan

Biaya Penelitian : Rp 3.500.000,-

telah direvisi sesuai dengan masukan dan petunjuk yang disampaikan oleh *reviewer team*.

Demikian Surat Pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya. Apabila dikemudian hari ditemukan ketidaksesuaian, maka kami bersedia menerima sanksi sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Pasuruan, 24 Januari 2022

Yang menyatakan,



Otje Herman Wibowo, S.E., M.Par.
NIDN: 0711107505

RINGKASAN

Penelitian ini bertujuan untuk mengintegrasikan kuliner lokal ke dalam pariwisata dalam menciptakan manfaat ekonomi dan sosial di era digital 4.0. Teknik pengumpulan data adalah dokumentasi dari sumber jurnal dan literatur yang relevan seperti Google Scholar. Analisis data dengan literatur kritis. Hasil penelitian menunjukkan Integrasi kuliner lokal ke pariwisata era digital 4.0 menciptakan manfaat ekonomi dan sosial. Kuliner lokal menarik wisatawan dengan keunikan hidangan tradisional. Infrastruktur digital dan pemasaran meningkatkan visibilitas kuliner lokal. Dampak positif pada pariwisata dan komunitas lokal, seperti pendapatan dan pekerjaan baru. Interaksi wisatawan dan penduduk lokal melalui kuliner meningkatkan pemahaman budaya, identitas lokal, dan toleransi. Potensi besar untuk manfaat ekonomi dan sosial yang berkelanjutan.

Kata kunci: Kuliner Lokal, Pariwisata, Ekonomi Dan Sosial, Era Digital 4.0

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	ii
SURAT PERNYATAAN TELAH REVISI	iii
RINGKASAN	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	2
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan Penelitian	2
1.4 Manfaat Penelitian	2
BAB II METODE PENELITIAN	3
2.1 Rancangan dan Ruang Lingkup Penelitian	3
2.2 Lokasi dan Waktu Penelitian	3
2.3 Pengumpulan Data	3
BAB III HASIL DAN CAPAIAN LUARAN	4
3.1 Hasil dan Pembahasan	4
3.2 Capaian Luaran	12
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	13
4.1 Kesimpulan	13
4.2 Saran	13
DAFTAR PUSTAKA	
DAFTAR LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1	Capaian Luaran Hasil Penelitian	12
------------------	---------------------------------------	----

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Re-print Artikel Ilmiah Publikasi	16
Lampiran 2	Surat Tugas Pelaksanaan Kegiatan Penelitian	17

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dalam era digital 4.0 yang berkembang pesat ini, pariwisata telah menjadi salah satu sektor yang semakin penting dalam pertumbuhan ekonomi dan sosial. Melalui kemajuan teknologi dan konektivitas global, pariwisata menjadi lebih mudah diakses oleh banyak orang di seluruh dunia. Di tengah perkembangan ini, integrasi kuliner lokal ke dalam sektor pariwisata telah menjadi strategi yang menarik dalam menciptakan manfaat ekonomi dan sosial yang signifikan (Isdarmanto, 2020) .

Kuliner lokal merupakan salah satu aset tak ternilai dari suatu daerah atau negara. Makanan dan minuman lokal tidak hanya mencerminkan warisan budaya dan tradisi suatu tempat, tetapi juga menciptakan identitas yang kuat dan daya tarik bagi wisatawan. Dalam era digital 4.0, di mana informasi dapat dengan mudah diakses melalui internet dan media sosial, kuliner lokal menjadi lebih mudah ditemukan dan dibagikan kepada khalayak yang lebih luas. Hal ini membuka peluang baru bagi para pelaku pariwisata untuk memanfaatkan kekayaan kuliner lokal sebagai daya tarik wisata yang unik (Kurniawan, 2020).

Integrasi kuliner lokal ke dalam sektor pariwisata memiliki manfaat ekonomi yang signifikan. Dengan mempromosikan makanan dan minuman lokal kepada wisatawan, daerah atau negara tersebut dapat meningkatkan pendapatan dari sektor pariwisata. Wisatawan akan mencari pengalaman autentik dan berkesan saat berkunjung ke suatu tempat, dan kuliner lokal merupakan salah satu faktor penting dalam menciptakan pengalaman tersebut. Dengan memanfaatkan kekayaan kuliner lokal, sektor pariwisata dapat menarik lebih banyak wisatawan yang berkontribusi pada pertumbuhan ekonomi lokal, menciptakan lapangan kerja baru, dan meningkatkan pendapatan bagi para pelaku industri kuliner (Hariyanto & Wariyanto, 2020).

Selain manfaat ekonomi, integrasi kuliner lokal ke dalam pariwisata juga memiliki dampak sosial yang positif. Kuliner lokal dapat menjadi sarana untuk mempromosikan inklusi sosial dan keberagaman budaya. Dalam era digital 4.0,

wisatawan semakin tertarik untuk menjelajahi keunikan budaya dan tradisi suatu tempat. Melalui pengalaman kuliner lokal, wisatawan dapat memahami dan menghargai keberagaman budaya, serta berinteraksi langsung dengan komunitas lokal. Ini dapat memperkuat hubungan antara wisatawan dan komunitas setempat, serta menciptakan kesempatan untuk pertukaran pengetahuan dan pengalaman yang berharga.

Namun, mengintegrasikan kuliner lokal ke dalam sektor pariwisata juga menghadapi beberapa tantangan. Diperlukan upaya kolaborasi antara pemerintah, pelaku pariwisata, dan masyarakat lokal untuk mempromosikan kuliner lokal dengan tepat. Pelatihan dan pengembangan keterampilan juga diperlukan bagi para pelaku industri kuliner untuk meningkatkan kualitas dan keberlanjutan usaha mereka. Selain itu, perlindungan terhadap keanekaragaman kuliner lokal dan warisan budaya juga perlu diperhatikan agar kuliner lokal dapat terjaga dan lestari dalam menghadapi arus globalisasi (Ulumi & Syafar, 2021).

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijabarkan sebelumnya, maka diformulasikan beberapa rumusan masalah, yaitu:

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah tersebut, maka tujuan penelitian adalah sebagai berikut:

1.4 Manfaat

Dalam teori dan dalam lingkup akademis, penelitian ini diharapkan akan memberikan sumbangan pengetahuan yang berharga untuk kemajuan dalam bidang pariwisata, terutama dalam pemanfaatan makanan tradisional. Dari segi praktis, diharapkan bahwa temuan dari penelitian ini dapat berfungsi sebagai panduan bagi para stakeholders yang terlibat dalam merancang kebijakan pengembangan makanan tradisional.

BAB II

METODE PENELITIAN

2.1 Rancangan dan Ruang Lingkup Penelitian

Penelitian ini merupakan tinjauan pustaka. Tinjauan pustaka, juga dikenal sebagai literature review, adalah jenis penelitian yang bertujuan untuk menginvestigasi, menganalisis, dan menggabungkan hasil penelitian sebelumnya yang telah dilakukan dalam suatu bidang studi khusus. Penelitian ini melibatkan pengumpulan dan evaluasi berbagai artikel jurnal, buku, laporan penelitian, dan sumber-sumber lain yang relevan dengan topik yang sedang diteliti (Bashori, 2012).

2.2 Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Surabaya, Oktober 2021 – Januari 2022)

2.3 Pengumpulan Data

Penelitian ini melibatkan pengumpulan dan evaluasi berbagai artikel jurnal, buku, laporan penelitian, dan sumber-sumber lain yang relevan dengan topik yang sedang diteliti (Bashori, 2012)

BAB III

HASIL DAN CAPAIAN LUARAN

3.1 Hasil dan Pembahasan

Era digital 4.0 dan perubahan dalam industri pariwisata

Era digital 4.0, yang juga dikenal sebagai Revolusi Industri 4.0, telah membawa perubahan signifikan dalam berbagai sektor termasuk industri pariwisata. Perkembangan teknologi dan transformasi digital telah mengubah cara pariwisata dijalankan, mempengaruhi semua aspek dari perencanaan perjalanan hingga pengalaman wisatawan. Era digital 4.0 telah menghubungkan orang-orang dari seluruh dunia dan memberikan akses mudah ke informasi. Wisatawan sekarang dapat dengan mudah mencari informasi tentang tujuan wisata, akomodasi, transportasi, dan aktivitas melalui internet. Situs web, aplikasi perjalanan, dan platform media sosial menyediakan informasi real-time yang membantu wisatawan merencanakan perjalanan mereka dengan lebih baik, lebih mudah dan praktis.

Teknologi digital telah memfasilitasi pemesanan online untuk tiket pesawat, hotel, transportasi, dan tur. Wisatawan dapat memesan semua kebutuhan perjalanan mereka dengan mudah melalui situs web atau aplikasi. Hal ini memungkinkan wisatawan untuk membandingkan harga, memilih opsi terbaik, dan menghemat waktu. Augmented reality (AR) dan virtual reality (VR) telah membuka peluang baru dalam industri pariwisata. Wisatawan dapat memiliki pengalaman virtual dari destinasi wisata sebelum benar-benar mengunjunginya. Museum, taman, dan objek wisata lainnya menggunakan teknologi ini untuk meningkatkan daya tarik wisata dan memberikan pengalaman interaktif kepada pengunjung (Eddyono, 2021).

Teknologi digital memungkinkan penyedia layanan pariwisata untuk meningkatkan interaksi dengan pelanggan mereka. Chatbot, asisten virtual, dan sistem otomatisasi lainnya digunakan untuk merespons pertanyaan pelanggan, memberikan rekomendasi, dan memberikan layanan pelanggan 24 jam 7 hari. Ini membantu meningkatkan kepuasan pelanggan dan efisiensi operasional. Pemasaran digital telah menjadi aspek penting dalam industri pariwisata. Penyedia layanan pariwisata menggunakan media sosial, iklan online, dan konten digital lainnya

untuk mempromosikan tujuan wisata mereka. Mereka dapat mentargetkan audiensi yang relevan, menganalisis data, dan mengoptimalkan strategi pemasaran mereka secara real-time.

Data dan analisis yang dikumpulkan melalui era digital 4.0 memungkinkan penyedia layanan pariwisata untuk memahami preferensi dan kebutuhan wisatawan dengan lebih baik. Ini memungkinkan mereka untuk menawarkan pengalaman wisata yang lebih personalisasi, mulai dari rekomendasi tempat wisata hingga layanan khusus. Dalam era digital 4.0, keamanan dan privasi menjadi perhatian penting dalam industri pariwisata. Penyedia layanan pariwisata harus melindungi data pribadi pelanggan mereka dan mengimplementasikan langkah-langkah keamanan digital yang kuat untuk melawan ancaman keamanan online. Perubahan ini menunjukkan bagaimana teknologi digital telah mengubah cara industri pariwisata beroperasi. Industri pariwisata perlu mengikuti perkembangan teknologi terbaru dan memanfaatkannya dengan baik untuk tetap relevan dan bersaing di era digital 4.0 (Suryana & Hijriani, 2022).

Potensi kuliner lokal sebagai daya tarik pariwisata

Kuliner lokal merupakan salah satu aspek yang penting dalam daya tarik pariwisata suatu daerah. Makanan dan minuman tradisional yang unik dan autentik dapat menjadi magnet bagi wisatawan yang ingin mencoba pengalaman budaya lokal. Setiap daerah memiliki makanan tradisional yang unik. Misalnya, rendang dari Sumatera Barat, sate dari Madura, pempek dari Palembang, kerak telur dari Jakarta, atau gudeg dari Yogyakarta. Makanan-makanan ini dapat menarik perhatian wisatawan yang ingin mencicipi cita rasa otentik dari suatu daerah.

Selain makanan tradisional, setiap daerah juga memiliki kuliner khasnya sendiri. Contohnya, bakso dari Malang, nasi rawon dari Surabaya, ayam taliwang dari Lombok atau ayam betutu dari Bali. Wisatawan akan tertarik untuk mencoba kuliner-kuliner khas ini yang tidak dapat ditemui dengan mudah di daerah lain. Beberapa daerah telah mengembangkan wisata kuliner yang menarik bagi wisatawan. Misalnya, kawasan makanan malam di Jalan Alor di Kuala Lumpur, Indonesia Street Food Festival di Jakarta, atau pasar malam di Taiwan. Wisatawan dapat menikmati berbagai macam hidangan dan suasana yang khas di tempat-tempat ini (Hermawanto & Anggraini, 2020).

Selain makanan, produk lokal seperti kopi, teh, cokelat, atau rempah-rempah juga dapat menjadi daya tarik pariwisata. Wisatawan dapat mengunjungi kebun atau pabrik tempat produksi produk lokal ini, belajar tentang proses pembuatan, dan tentu saja, mencicipi produknya. Festival makanan adalah acara yang populer di banyak tempat. Acara semacam ini mengumpulkan berbagai makanan dan minuman dari daerah tersebut dan menarik wisatawan untuk mencoba kuliner lokal dalam suasana yang meriah. Restoran-restoran yang menyajikan makanan tradisional dengan suasana yang autentik dapat menjadi daya tarik pariwisata. Wisatawan dapat merasakan atmosfer budaya lokal sambil menikmati hidangan yang lezat. Dengan mempromosikan kuliner lokal, suatu daerah dapat menarik minat wisatawan untuk berkunjung. Penting untuk menjaga keaslian dan kualitas kuliner lokal agar pengalaman wisatawan menjadi berkesan dan mendorong mereka untuk kembali lagi di masa depan (Baskara, 2022).

Strategi mengintegrasikan kuliner lokal ke dalam pariwisata

Mengintegrasikan kuliner lokal ke dalam pariwisata dapat menjadi strategi yang efektif untuk meningkatkan daya tarik destinasi dan memberikan pengalaman yang autentik bagi wisatawan. Dalam upaya mempromosikan kuliner lokal, kerja sama dengan otoritas pariwisata setempat, restoran, dan warung makan lokal sangat penting. Kampanye pemasaran yang cermat dapat dilakukan melalui media sosial, situs web pariwisata, dan bahan promosi seperti brosur dan video. Promosikan keunikan dan kelezatan makanan lokal serta ceritakan kisah di balik makanan tersebut. Mendukung pelatihan dan pengembangan bagi pemilik usaha kuliner lokal, termasuk para koki dan penjual makanan, dapat membantu meningkatkan kualitas dan kreativitas kuliner. Melalui pelatihan, mereka dapat belajar tentang kebersihan, presentasi, dan teknik memasak yang modern untuk menghadirkan pengalaman kuliner yang lebih baik kepada wisatawan. Menyelenggarakan tur kuliner yang terarah dapat menjadi cara yang efektif untuk memperkenalkan makanan lokal kepada wisatawan. Tur kuliner dapat mencakup kunjungan ke pasar tradisional, lokasi pembuatan makanan, dan restoran lokal yang terkenal. Sambil menikmati makanan, wisatawan juga dapat mempelajari sejarah, budaya, dan proses pembuatan makanan tradisional (Akib, 2020).

Mengadakan festival kuliner lokal dapat menjadi cara yang baik untuk menarik perhatian wisatawan dan mengenalkan beragam hidangan lokal. Festival tersebut dapat mencakup pertunjukan musik, tarian, pameran, dan lomba memasak. Dengan mengadakan festival kuliner secara teratur, destinasi tersebut dapat dikenal sebagai tempat yang unik untuk menikmati makanan lokal. Kolaborasi dengan perguruan tinggi dan sekolah memasak setempat dapat memberikan kesempatan bagi para mahasiswa untuk belajar tentang makanan lokal dan mempraktikkan keterampilan memasak mereka. Perguruan tinggi dan sekolah memasak juga dapat membantu dalam penelitian dan pengembangan menu baru yang mencerminkan kekayaan kuliner daerah (Hidayat et al., 2022). Mengintegrasikan keberlanjutan dalam industri kuliner lokal dapat menjadi nilai tambah dalam pariwisata. Dorong penggunaan bahan makanan lokal dan organik, dukung praktik pertanian berkelanjutan, dan promosikan restoran yang mengurangi pemborosan makanan dan mengelola limbah dengan baik. Bekerjasama dengan penyedia tur, hotel, dan agen perjalanan lokal dapat memperluas jangkauan promosi kuliner lokal. Saling merekomendasikan dan memasarkan paket wisata kuliner dapat menciptakan sinergi yang menguntungkan untuk semua pihak. Dengan menerapkan strategi ini, destinasi pariwisata dapat mengintegrasikan kuliner lokal secara efektif, menghasilkan pertumbuhan ekonomi lokal, dan memberikan pengalaman yang berkesan bagi wisatawan.

Dampak ekonomi dari integrasi kuliner lokal ke dalam pariwisata

Peningkatan Pendapatan. Dengan adanya integrasi kuliner lokal ke dalam pariwisata, wisatawan akan tertarik mencoba makanan dan minuman lokal. Hal ini akan meningkatkan permintaan terhadap produk kuliner lokal dan pada gilirannya meningkatkan pendapatan bagi para pelaku usaha kuliner setempat seperti restoran, pedagang makanan jalanan, petani, dan produsen makanan lokal. Penciptaan Lapangan Kerja. Dengan adanya peningkatan permintaan terhadap makanan dan minuman lokal, pelaku usaha kuliner lokal akan membutuhkan tenaga kerja tambahan untuk memproduksi, menyajikan, dan mendistribusikan produk mereka. Integrasi kuliner lokal ke dalam pariwisata dapat menciptakan peluang kerja baru bagi penduduk setempat, baik dalam sektor kuliner maupun sektor-sektor

pendukung lainnya seperti pertanian, perikanan, perhotelan, dan jasa transportasi (Rozaki & Rohaya, 2019).

Peningkatan Daya Beli Komunitas Lokal. Dengan bertambahnya pendapatan yang dihasilkan oleh sektor kuliner lokal, komunitas setempat akan mendapatkan manfaat ekonomi yang lebih besar. Pendapatan yang diperoleh oleh para pelaku usaha kuliner lokal dapat digunakan untuk meningkatkan daya beli mereka, membeli barang dan jasa dari bisnis lokal lainnya, dan berkontribusi pada pertumbuhan ekonomi lokal secara keseluruhan. **Peningkatan Investasi dan Infrastruktur.** Integrasi kuliner lokal ke dalam pariwisata dapat menarik minat investor untuk berinvestasi dalam sektor kuliner dan pariwisata di suatu daerah. Para investor mungkin akan melihat potensi pertumbuhan ekonomi dan peluang bisnis yang dapat dihasilkan oleh pengembangan kuliner lokal yang menarik. Dalam jangka panjang, hal ini dapat mendorong pengembangan infrastruktur seperti restoran, pasar, tempat pengolahan makanan, dan fasilitas pendukung lainnya yang diperlukan untuk memperkuat industri kuliner lokal.

Peningkatan Pajak dan Pendapatan Pemerintah. Dengan meningkatnya aktivitas pariwisata yang dihasilkan oleh integrasi kuliner lokal, pemerintah dapat mengumpulkan pendapatan tambahan melalui pajak pariwisata, pajak restoran, pajak penjualan, dan pajak lainnya. Pendapatan ini dapat digunakan untuk membiayai pembangunan infrastruktur, meningkatkan pelayanan publik, dan mempromosikan pariwisata serta industri kuliner lokal (Isdarmanto, 2020). Namun, penting untuk mencatat bahwa integrasi kuliner lokal ke dalam pariwisata juga dapat memiliki dampak negatif seperti komersialisasi berlebihan, perubahan budaya lokal, dan ketimpangan distribusi manfaat ekonomi. Oleh karena itu, diperlukan pengelolaan yang bijaksana dan berkelanjutan untuk memastikan dampak positif yang berkelanjutan bagi komunitas lokal dan lingkungan.

Dampak sosial dan budaya dari integrasi kuliner lokal ke dalam pariwisata

Peningkatan kesadaran budaya. Integrasi kuliner lokal memperkenalkan wisatawan kepada budaya lokal melalui makanan dan minuman tradisional. Ini dapat meningkatkan pemahaman dan apresiasi terhadap warisan budaya suatu tempat. Wisatawan dapat belajar tentang praktik kuliner yang unik, bahan-bahan lokal, teknik memasak khas, dan cerita di balik hidangan-hidangan tersebut.

Pelestarian tradisi kuliner. Ketika makanan lokal menjadi daya tarik wisata, ada insentif yang lebih besar bagi masyarakat setempat untuk mempertahankan tradisi kuliner mereka. Masyarakat akan berusaha menjaga resep-resep tradisional, metode memasak khas, dan bahan-bahan lokal yang digunakan dalam hidangan mereka. Hal ini membantu mempertahankan keberlanjutan dan warisan kuliner tradisional dari generasi ke generasi.

Diversifikasi ekonomi lokal. Integrasi kuliner lokal dalam pariwisata dapat memberikan peluang ekonomi kepada masyarakat setempat. Peningkatan jumlah wisatawan yang tertarik pada makanan lokal dapat memberikan dorongan kepada pengusaha lokal, seperti pedagang makanan, restoran, petani, dan produsen lokal. Hal ini menciptakan lapangan kerja baru dan meningkatkan pendapatan bagi masyarakat setempat (Kurniawan, 2020). Peningkatan keragaman budaya. Ketika kuliner lokal diintegrasikan ke dalam pariwisata, ada peluang untuk pertukaran budaya antara wisatawan dan penduduk setempat. Wisatawan dapat mencoba hidangan lokal, sementara penduduk setempat dapat belajar tentang preferensi kuliner wisatawan dari berbagai budaya. Ini menciptakan kesempatan untuk memperkaya pengalaman budaya dan mempromosikan toleransi serta pemahaman antar budaya.

Peningkatan kebanggaan dan identitas lokal. Integrasi kuliner lokal ke dalam pariwisata dapat meningkatkan kebanggaan dan identitas lokal. Ketika masyarakat setempat melihat wisatawan menikmati makanan dan minuman mereka, mereka merasa dihargai dan diakui dalam warisan kuliner mereka. Hal ini dapat memperkuat rasa kebanggaan dan identitas lokal, serta memotivasi masyarakat untuk mempertahankan dan mempromosikan budaya kuliner mereka (Hariyanto & Wariyanto, 2020). Meskipun integrasi kuliner lokal ke dalam pariwisata dapat memiliki dampak positif, penting untuk memastikan bahwa proses ini dilakukan dengan menghormati dan memperhatikan kebutuhan dan harapan masyarakat setempat. Partisipasi dan keterlibatan masyarakat lokal dalam pengembangan dan pemasaran kuliner lokal sangat penting untuk menjaga keseimbangan antara pariwisata dan keberlanjutan sosial-budaya.

Tantangan dan solusi dalam mengintegrasikan kuliner lokal ke dalam pariwisata di era digital 4.0

Keterbatasan aksesibilitas informasi. Meskipun era digital memungkinkan akses mudah ke informasi, masih ada tantangan dalam memastikan bahwa wisatawan dapat dengan mudah menemukan informasi tentang kuliner lokal yang ada. Persaingan online. Dalam era digital, persaingan untuk menarik perhatian wisatawan melalui media sosial dan platform online sangat tinggi. Kuliner lokal perlu bersaing dengan opsi-opsi lain yang tersedia di dunia digital. Pendidikan dan pelatihan. Tidak semua pelaku usaha kuliner lokal memiliki pemahaman yang cukup tentang penggunaan teknologi digital dan pemasaran online. Ini dapat menjadi hambatan dalam mengintegrasikan kuliner lokal ke dalam platform digital. Pengembangan platform digital. Membangun platform digital yang didedikasikan untuk promosi dan informasi tentang kuliner lokal dapat membantu mengatasi keterbatasan aksesibilitas informasi. Platform tersebut dapat berupa situs web, aplikasi seluler, atau portal khusus yang mencakup berbagai informasi tentang kuliner lokal, termasuk tempat-tempat yang direkomendasikan, resep, ulasan pengguna, dan sebagainya (Ulumi & Syafar, 2021).

Konten visual yang menarik. Dalam menghadapi persaingan online, penting untuk memiliki konten visual yang menarik dan menarik perhatian. Ini dapat berupa foto-foto makanan yang menggugah selera, video yang menunjukkan proses pembuatan hidangan, atau cerita tentang makanan dan budaya lokal. Konten-konten ini dapat dipromosikan melalui media sosial dan situs web. Pelatihan digital. Memberikan pelatihan dan pendidikan kepada pelaku usaha kuliner lokal mengenai penggunaan teknologi digital dan pemasaran online dapat membantu mereka meningkatkan kehadiran mereka di dunia digital. Pelatihan ini dapat mencakup penggunaan media sosial, pengelolaan situs web, strategi pemasaran online, dan keterampilan terkait lainnya (Satria & Wibowo, 2021). Selain tantangan dan solusi di atas, penting juga untuk memperhatikan kerjasama dengan pemerintah, komunitas lokal, dan mitra pariwisata lainnya untuk mempromosikan kuliner lokal secara efektif. Dalam era digital 4.0, kolaborasi yang kuat antara sektor publik dan swasta menjadi kunci untuk mengintegrasikan kuliner lokal ke dalam pariwisata dengan sukses

Implikasi kebijakan dan rekomendasi untuk mengintegrasikan kuliner lokal ke dalam pariwisata

Promosi Destinasi Kuliner. Pemerintah dan badan pariwisata dapat mengembangkan kampanye promosi yang fokus pada kekayaan kuliner lokal. Hal ini dapat dilakukan melalui pemasaran online, media sosial, pameran kuliner, dan kerjasama dengan influencer kuliner. Kampanye tersebut dapat memperkenalkan makanan khas daerah, cerita di baliknya, serta mengundang wisatawan untuk mencicipi pengalaman kuliner yang autentik. Pelatihan dan Sertifikasi. Untuk mengembangkan kualitas layanan kuliner lokal, penting untuk menyediakan pelatihan bagi para pekerja dan pemilik usaha di sektor kuliner. Pelatihan dapat meliputi keterampilan memasak, kebersihan makanan, manajemen restoran, dan pemasaran kuliner. Sertifikasi dapat memberikan jaminan kualitas kepada wisatawan dan meningkatkan kepercayaan terhadap kuliner lokal (Eddyono, 2021). Kolaborasi dengan Pengusaha Kuliner Lokal. Pemerintah dapat bekerja sama dengan para pengusaha kuliner lokal untuk menciptakan program yang saling menguntungkan. Misalnya, dengan menyediakan subsidi atau insentif pajak bagi pengusaha kuliner yang menggunakan bahan baku lokal, bekerja sama dengan petani lokal, atau menyediakan pelatihan bisnis. Kolaborasi semacam ini dapat mendorong pertumbuhan industri kuliner lokal dan menciptakan dampak positif bagi masyarakat setempat.

Pemberdayaan Masyarakat Lokal. Melalui pengembangan kuliner lokal, pemerintah dapat mendorong partisipasi masyarakat setempat. Misalnya, melalui pelatihan keterampilan, pembuatan kelompok usaha bersama, atau pemberdayaan perempuan dalam industri kuliner. Dengan melibatkan masyarakat lokal, mereka dapat merasakan manfaat ekonomi langsung dari pariwisata kuliner dan terlibat dalam pelestarian tradisi dan warisan kuliner mereka (Suryana & Hijriani, 2022). Pemeliharaan Warisan Kuliner. Pemerintah perlu melindungi dan melestarikan warisan kuliner lokal melalui kebijakan yang tepat. Ini dapat dilakukan dengan memberikan perlindungan hukum terhadap resep tradisional, menggalakkan praktik pertanian organik atau berkelanjutan, dan melibatkan komunitas dalam pengelolaan dan pengawetan bahan-bahan makanan tradisional. Pemeliharaan warisan kuliner lokal akan membantu menjaga keunikan destinasi dan daya tarik bagi wisatawan.

Penciptaan Infrastruktur Pendukung. Pemerintah perlu menyediakan infrastruktur pendukung yang memadai, seperti pasar tradisional, area pejalan kaki, pusat kuliner, atau tempat pengolahan makanan. Infrastruktur yang baik akan meningkatkan aksesibilitas, keamanan, dan kenyamanan bagi para pelancong yang ingin menikmati kuliner lokal. Mengintegrasikan kuliner lokal ke dalam pariwisata dapat menjadi sumber pendapatan yang signifikan bagi masyarakat setempat, memperkuat identitas budaya, dan meningkatkan daya tarik pariwisata suatu destinasi. Dengan menerapkan kebijakan yang mendukung dan rekomendasi di atas, pariwisata kuliner dapat menjadi kekuatan yang mendorong pembangunan berkelanjutan dan inklusif (Hermawanto & Anggraini, 2020)

3.4 Capaian Luaran

Luaran wajib dari hasil penelitian ini adalah artikel ilmiah yang akan dipublikasi di jurnal ilmiah nasional terakreditasi. Rincian capaian luaran dapat dilihat pada Tabel 3.1 berikut:

Tabel 3.1 Capaian Luaran Hasil Penelitian

Capaian Luaran	Judul	Jurnal Tujuan	Status Kemajuan
Publikasi Artikel di Jurnal Ilmiah Nasional SINTA 4	Mengintegrasikan Kuliner Lokal Ke Dalam Pariwisata Dalam Menciptakan Manfaat Ekonomi Dan Sosial Di Era Digital 4.0	Jurnal Kepariwisata	Submitted

BAB IV

KESIMPULAN DAN SARAN

4.1 Kesimpulan

Integrasi kuliner lokal ke pariwisata era digital 4.0 menciptakan manfaat ekonomi dan sosial. Kuliner lokal menarik wisatawan dengan keunikan hidangan tradisional. Infrastruktur digital dan pemasaran meningkatkan visibilitas kuliner lokal. Dampak positif pada pariwisata dan komunitas lokal, seperti pendapatan dan pekerjaan baru. Interaksi wisatawan dan penduduk lokal melalui kuliner meningkatkan pemahaman budaya, identitas lokal, dan toleransi. Potensi besar untuk manfaat ekonomi dan sosial yang berkelanjutan.

4.2 Saran

Untuk meningkatkan nilai jual klepon melalui inovasi klepon cheese cake, Anda dapat mempertimbangkan langkah-langkah berikut: Lakukan penelitian pasar untuk memahami preferensi pelanggan terkait rasa, tekstur, dan harga. Identifikasi tren konsumsi makanan dan pencarian rasa yang unik. Kembangkan resep klepon cheese cake yang menyatukan rasa tradisional klepon dengan elemen keju. Eksperimen dengan berbagai bentuk dan ukuran, seperti mini cheese cake atau cheese cake dalam bentuk bola kecil seperti klepon. Pastikan kualitas dan konsistensi rasa yang tinggi dalam setiap cheesecake.

DAFTAR PUSTAKA

- Akib, E. (2020). Pariwisata Dalam Tinjauan Pendidikan: Studi Menuju Era Revolusi Industri. *Pusaka: Journal of Tourism, Hospitality, Travel and Business Event*, 2(1), 1–7.
- Baskara, I. (2022). Strategi Bisnis Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Pada Era New Normal. *J. Abdimas*, 8(04), 241–250.
- Eddyono, F. (2021). *Pengelolaan Destinasi Pariwisata*. uwais inspirasi indonesia.
- Hariyanto, W., & Wariyanto, A. (2020). *Peran Dana Desa untuk Percepatan Transformasi Desa di Era Revolusi Industri 4.0*.
- Hermawanto, A., & Anggraini, M. (2020). *Globalisasi, Revolusi Digital dan Lokalitas: Dinamika Internasional dan Domestik di Era Borderless World*. LPPM Press UPN" Veteran" Yogyakarta.
- Hidayat, N., Robiyanti, R. R., & Purwaningsih, T. (2022). PENGUATAN LITERASI DIGITAL UNTUK MENINGKATKAN UMKM DALAM MENDUKUNG DESA WISATA DI CIRUMPAK KABUPATEN TANGERANG. *KREATIF: Jurnal Pengabdian Masyarakat Nusantara*, 2(4), 106–115.
- Isdarmanto, I. (2020). Strategi Branding Pengembangan Industri Pariwisata 4.0 melalui Kompetitif Multimedia di Era Digital. *Journal of Tourism and Creativity*, 4(1), 1–20.
- Kurniawan, A. R. (2020). Tantangan pengembangan pariwisata berbasis masyarakat pada era digital di Indonesia (Studi Kasus Pengembangan Pariwisata Berbasis Masyarakat di Pangalengan). *Tornare: Journal of Sustainable and Research*, 2(2), 10.
- Rozaki, A., & Rohaya, S. (2019). Memberdayakan desa melalui pariwisata berbasis bumdes. *Engagement: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(1), 1–20.
- Satria, D., & Wibowo, J. M. (2021). Peran Klaster Pariwisata Terhadap Ekonomi Kreatif Kabupaten Banyuwangi Di Era Industri 4.0. *Jurnal Kepariwisata Indonesia: Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Kepariwisata Indonesia*, 15(2), 134–147.
- Suryana, D., & Hijriani, A. (2022). Pengembangan Media Video Pembelajaran

Tematik Anak Usia Dini 5-6 Tahun Berbasis Kearifan Lokal. *Jurnal Obsesi: Jurnal Pendidikan Anak Usia Dini*, 6(2), 1077–1094.

Ulumi, H. F. B., & Syafar, M. (2021). Pengembangan Ekowisata Pulau Tunda Berbasis Komunitas dalam Era Industri 4.0. *Jurnal Antropologi: Isu-Isu Sosial Budaya*, 23(1), 118–128.

LAMPIRAN 1: Re-print Artikel Ilmiah Publikasi

LAMPIRAN 2: Surat Tugas Pelaksanaan Kegiatan Penelitian