

MAKANAN “BUBUR *DINIYOHU*” SEBAGAI DAYA TARIK KHAS WISATA GASTRONOMI DI KOTA GORONTALO

Tazkiya Nurmayana Ichsan¹⁾, John JOI Ihalaauw²⁾, Amiluhur Soeroso³⁾

^{1,2,3} Program Studi Magister Pariwisata, Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarrukmo Yogyakarta

Email: tazkiyaichsan@gmail.com¹⁾

Asal Negara: Indonesia

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tantangan bubur *diniyohu* dan bagaimana strategi pengembangan terhadap bubur *diniyohu* sebagai daya tarik khas wisata gastronomi di Kota Gorontalo. Penelitian ini menggunakan jenis pendekatan kualitatif dengan metoda deskriptif. Teknik pengumpulan data menggunakan observasi langsung mengenai gastronomi bubur *diniyohu*, wawancara tidak terstruktur dan survei berisikan permasalahan masalah pada gastronomi bubur *diniyohu*, serta dokumentasi berupa referensi, kutipan, dan gambar atau foto. Analisis data menggunakan metode kualitatif deskriptif dan analisis celah untuk mengetahui komponen wisata gastronomi dan komponen kualitas layanan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Kota Gorontalo belum tersedia kawasan khusus daya tarik khas wisata gastronomi, tidak ada-nya wadah informasi mengenai gastronomi bubur *diniyohu* dan tempat penjualan bubur *diniyohu*, bubur *diniyohu* belum dikemas dengan menarik dan unik, cita rasa yang belum variative dan belum diterapkan edukasi mengenai gastronomi bubur *diniyohu*. Strategi yang dilakukan untuk mengembangkan gastronomi bubur *diniyohu* ialah adanya kerjasama antar pemangku-kepentingan dengan cara membuat kegiatan memasak, melestarikan, dan memperkenalkan bubur *diniyohu* dan makanan khas Gorontalo kepada generasi muda dan wisatawan.

Kata kunci: Bubur *Diniyohu*; Daya Tarik; Kota Gorontalo; Makanan Khas Gorontalo; Wisata Gastronomi

ABSTRACT

This study aims to determine the challenges of diniyohu porridge and how to develop strategies for diniyohu porridge as a special attraction for gastronomic tourism in Gorontalo City. This research uses a type of qualitative research with a descriptive approach. Data collection techniques used direct observation regarding the gastronomy of diniyohu porridge, unstructured interviews and surveys containing problems in the gastronomy of diniyohu porridge, as well as documentation in the form of references, quotes, and pictures or photos. Data analysis used descriptive qualitative methods and gap analysis to determine components of gastronomic tourism and service quality components. The results showed that the City of Gorontalo did not yet have a special area for special gastronomic tourism attractions, there was no place for information on the gastronomy of diniyohu porridge and a place for selling diniyohu porridge. regarding the gastronomy of diniyohu porridge. The strategy undertaken to develop the gastronomy of diniyohu porridge is collaboration between stakeholders by making cooking activities, preserving, and introducing Diniyohu porridge and Gorontalo special food to the younger generation and tourists.

Keywords: *Diniyohu porridge; Attraction; Gorontalo City; Gorontalo Specialties; Gastronomic Tourism*

1. PENDAHULUAN

Kebudayaan di Indonesia menjadi daya tarik utama bagi industri pariwisata Indonesia, dan perbedaan budaya Indonesia memotivasi wisatawan untuk berkunjung dan mempelajari perbedaan tersebut. Berbagai jenis wisata mulai dari wisata sejarah, warisan budaya, kuliner sampai wisata perkotaan menjadi produk wisata yang diimplementasikan oleh Kementerian Pariwisata. Komoditas untuk melayani kepentingan dasar wisatawan tidak hanya berkembang pada hubungan antara makanan dan pariwisata, tetapi juga sebagai tujuan khusus untuk terciptanya suasana yang mengesankan. Hal ini sudah menjadi ciri khas suatu destinasi. UNWTO (*United Nations World Tourism*

Organization), *World Food Tourism Report*, mengungkapkan bahwa banyak faktor yang memotivasi wisatawan untuk mendatangi wisata budaya berpangkalan kuliner (Palupi, 2019).

Salah satu hasil kerja kebudayaan adalah keragaman kuliner yang tersebar luas di seluruh wilayah Indonesia. Keragaman kuliner ini dijadikan oleh beberapa daerah menjadi destinasi wisata yang dikenal dengan wisata kuliner atau suatu hal yang berkaitan dengan masak-memasak. Kegiatan wisata kuliner yang lebih populer dengan wisata gastronomi adalah kegiatan wisatawan yang datang ke suatu daerah tertentu dengan tujuan ingin menikmati cita rasa dari suatu atau lebih makanan sekaligus ingin menggali informasi bagaimana sejarah, budaya, dan

kehidupan keseharian masyarakat di kawasan tertentu, sehingga tercipta sebuah pengalaman menarik dari wisatawan tentang makanan khas daerah tersebut.

Berdasarkan teori gastronomi, gastronomi adalah pengembangan manusia dan budaya melalui pemberdayaan seni keahlian memasak sebagai kearifan lokal masyarakat setempat (Ketaren, 2021). Gastronomi secara khusus mencakup semua teknik memasak, nutrisi, ilmu makan, dan segala sesuatu yang harus berkaitan dengan kelezatan, cita-rasa dan aroma saat mengonsumsi makanan (Turgarini, 2018). Di sisi lain dinyatakan bahwa gastronomi secara keseluruhan mencakup pencarian, pengecap, penelitian, pemahaman, serta penulisan tentang makanan dan mutu gizinya. Selain itu gastronomi juga dapat menentukan kualitas pemilihan bahan makanan, dan merancang proses produksi makanan yang sesuai dengan standar kebersihan dan sanitasi untuk mencegah makanan akan terkontaminasi secara fisik, kimiawi, dan biologis (Shenoy, 2005). Fungsi wisata gastronomi yaitu untuk menjamin tersedianya makanan dan minuman yang mengandung gizi bagi para wisatawan, menjamin kenikmatan makanan dan minuman yang disajikan dalam lingkungan yang bersih. Mulai dari pemilihan resep makanan dan mengolah bahan makanan menjadi sajian makanan yang nikmat, sehingga wisatawan yang mencicipinya akan tertarik dengan cita rasanya dan akhirnya akan menimbulkan kesan ingin tahu apa nama makanan-nya, apa saja bahan-nya dan bagaimana cara makan-nya.

Berdasarkan penelitian sebelumnya bahwa terdapat beberapa negara sudah menerapkan wisata gastronomi, seperti Turki yang terkenal dengan makanan kebab yaitu hidangan khusus yang terbuat dari daging, Italia terkenal dengan pasta dan pizza, serta Kanada terkenal dengan wisata bir (Sormaz, 2016). Selain negara luar Indonesia, di Kawasan Petak Sembilan Glodok Jakarta Barat terdapat tiga potensi wisata gastronomi yaitu Gado-gado Direksi, Kopi Takkie, dan Pantjoran Tea House. Tempat ini diajarkan cara pembuatan makanan sembari memperhatikan cerita mengenai sejarah teh, dan setelah proses pembuatan wisatawan dapat menikmati minumannya (Bhudiharty *et al.*, 2019).

Kota Gorontalo merupakan wilayah di Provinsi Gorontalo yang masih dalam tahap perkembangan, salah satunya dibidang pariwisata dan berpotensi dalam bidang wisata gastronomi. Pengembangan pariwisata di Kota Gorontalo masih cenderung pada daya tarik alam dan infrastruktur di setiap destinasi dibandingkan dengan daya tarik budaya khususnya gastronomi. Pengembangan daya tarik wisata budaya Gorontalo masih berkisar pada tarian, pakaian adat, sulaman *karawo* khas Gorontalo, dan beberapa alat musik tradisional yang pada hakikatnya merupakan warisan budaya berupa berwujud dan tak berwujud. Sementara itu, warisan budaya terkait tradisi makanan tradisional belum

mendapat perhatian serius untuk dijadikan daya tarik wisata gastronomi.

Bahan makanan yang patut menjadi perhatian dalam memenuhi kebutuhan pangan, diantaranya jagung, sagu, beras dan umbi-umbian yang tidak sulit untuk ditemukan di Gorontalo. Sagu digunakan masyarakat Gorontalo untuk dijadikan makanan yang sangat bermanfaat bagi tubuh dan kesehatan manusia. Kandungan gizi yang dimiliki oleh sagu adalah karbohidrat murni, dimana nutrisi ini termasuk dalam kategori makronutrien yaitu kategori yang sangat dibutuhkan bagi tubuh dan berfungsi untuk energi serta fungsi otak. Sagu digunakan sebagai bahan pembuatan kue seperti *bagea*, atau makanan khas Gorontalo lainnya seperti *ilabulo*, *ongol-ongol*, *perkedel nike*, dan bubur *diniyohu*.

Bubur *diniyohu* merupakan makanan yang terbuat dari campuran sagu dan gula merah. Makanan tersebut saat ini sudah mulai sulit untuk dijumpai di Kota Gorontalo. Hal ini terjadi karena beberapa hal seperti makanan ini hanya dikonsumsi oleh masyarakat lokal, terlebih untuk generasi milenial (kelahiran 1980 – 1996) dan generasi z (kelahiran 1997 – 2015) mereka lebih memilih makanan dan minuman yang lebih mengikuti zaman atau lebih moderen. Selain itu makanan ini hanya tersedia pada acara-acara yang sakral seperti halnya upacara adat, padahal tidak ada aturan yang mewajibkan olahan makanan tersebut hanya diperbolehkan diolah dan disantap saat acara – acara tertentu.

Masyarakat usia produktif tidak lagi mengenal keunikan olahan makanan tersebut justru malah budaya makanan tersebut mulai terjadi pergeseran tren ke arah makanan olahan yang lebih moderen, sehingga dikhawatirkan Kota Gorontalo lambat laun mengalami krisis identitas dimana masyarakat generasi muda tidak lagi bangga akan makanan kekhasan yang sifatnya tradisional. Hal tersebut berimplikasi pada wisatawan yang datang tidak lagi mengetahui bahwasanya Kota Gorontalo memiliki potensi daya tarik khas wisata gastronomi terkait makanan olahan sagu tersebut seperti bubur *diniyohu*. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tantangan bubur *diniyohu* sebagai daya tarik khas wisata gastronomi di Kota Gorontalo dan untuk mengetahui bagaimana strategi pengembangan bubur *diniyohu* sebagai daya tarik khas wisata gastronomi di Kota Gorontalo.

2. METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif deskriptif untuk menggambarkan gastronomi pada makanan.

2.1. Jenis dan Sumber Data

Pengumpulan data pada penelitian ini menggunakan teknik observasi, wawancara, survei, dan dokumentasi untuk mendapatkan data deskriptif mengenai demografi informan dan data bubur *diniyohu*. Teknik pengambilan data menggunakan observasi langsung mengenai gastronomi bubur

diniyohu, wawancara tidak terstruktur dan survei berisikan permasalahan masalah pada gastronomi bubur *diniyohu*, serta dokumentasi berupa referensi, kutipan, dan gambar atau foto.

2.2. Teknis Analisis Data

mencakup penyajian data, triangulasi, dan survei, yang kemudian disimpulkan dalam analisis celah berdasarkan komponen wisata gastronomi yang berkaitan dengan 9 konsep gastronomi dan berdasarkan komponen kualitas layanan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Arti bubur *diniyohu* dalam Bahasa Gorontalo adalah *wukupo*. Bubur *diniyohu* biasanya dilakukan saat pagi hari atau menjelang sore hari oleh masyarakat Gorontalo, dan melakukan-nya secara berkelompok (*mohuyula*) yang artinya berbagi, ada yang mengambil bagian sagu (*labia*), gula merah (*pahangga*), dan kelapa (*bongo*), kemudian akan dibagikan kepada tetangga. Bubur *diniyohu* baiknya dimakan dalam keadaan masih panas dan ataupun dalam keadaan masih hangat. Tidak banyak dari generasi muda yang tahu sejarah atau asal mula dari bubur *diniyohu*. Hal ini menyebabkan terjadinya pergeseran gaya hidup di Gorontalo, dan terbukti sedikit sejarah Gorontalo yang diketahui atau diingat masyarakat Gorontalo.

Tabel 1 Perkembangan Bubur *Diniyohu*

Perkembangan Bubur <i>Diniyohu</i>	Jumlah
Mulai berkembang seiring berjalan waktu	25
Mulai terlupakan	48
Tidak ada inovasi	17
Sudah terlupakan	10
Total	100

Sumber: Data Primer (2022)

Dapat dilihat pada tabel 1 bahwa bubur *diniyohu* mulai terlupakan karena ada nya pengaruh gaya hidup masyarakat Gorontalo yang saat ini banyak menggemari makanan siap saji dan makanan bukan asal atau khas Gorontalo, dan juga tidak mengetahui bentuk dari bubur *diniyohu*.

3.1. Gastronomi Bubur *Diniyohu*

Menurut Soeroso dan Susilo (2014:72) gastronomi merupakan bagian yang menghubungkan wisata budaya dengan aturan baru mengenai warisan budaya yang didukung oleh tren gaya hidup, keasrian lingkungan yang dilindungi, dan kepentingan akan pengalaman yang bermutu. Tujuan gastronomi yaitu untuk menjaga kesehatan manusia dengan nutrisi yang paling baik dan menjamin kenikmatan hidup dan makanan, makanan dan minuman yang disajikan dalam lingkungan yang bersih dan disiapkan untuk dikonsumsi akan mengarah pada kenikmatan sesuatu yang dapat diterima mulut dan visual juga merupakan salah satu topik penelitian gastronomi (Sormaz et al., 2016).

Bubur *diniyohu* merupakan makanan yang terbuat dari campuran sagu dan gula merah.

Gastronomi bubur *diniyohu* di Kota Gorontalo, saat ini hanya menjadi makanan yang dikonsumsi secara pribadi, sulit untuk ditemukan di berbagai lokasi seperti pasar tradisional, warung makan, toko kue, restoran, dan lapak ole-ole. Penyajian bubur *diniyohu* yang kurang menarik, serta kurangnya inovasi terhadap bahan baku yang digunakan, dan juga kurangnya studi literatur mengenai bubur *diniyohu*, serta masyarakat yang lebih memilih untuk mengkonsumsi makanan yang bukan berasal dari Gorontalo. Hal tersebut membuat perkembangan gastronomi bubur *diniyohu* kurang berkembang dan wisatawan kesulitan menemukannya.

Penelitian ini menggunakan 9 konsep gastronomi menurut Turgarini (2020) yaitu untuk mengetahui sejarah dan/atau perkembangan bubur *diniyohu*, bahan baku, cara mengolah, cita rasa dari bubur *diniyohu*, kandungan gizi yang terdapat dalam bubur *diniyohu*, pengalaman dari wisatawan atau konsumen terhadap bubur *diniyohu*, waktu dan cara penyajian bubur *diniyohu*, etika dan budaya dalam menikmati bubur *diniyohu*, serta mempelajari tentang makanan bubur *diniyohu*.

3.1.1. Bahan Baku Bubur *Diniyohu*

Pembuatan bubur *diniyohu* relatif mudah yaitu menggunakan perpaduan bahan baku dari sagu khas Gorontalo (sagu kering atau sagu yang telah melalui proses penjemuran di bawah cahaya matahari) dan gula merah/aren dapat dilihat pada gambar 1, serta parutan kelapa, kelapa basah (gambar 2), dan kacang tanah sebagai bahan tambahan dari bubur *diniyohu*. Untuk bahan baku yang digunakan mudah ditemukan di pasar tradisional, lapak sayur-sayuran, toko bahan makanan, *supermarket*, dan juga warung. Harganya pun terjangkau bagi semua kalangan masyarakat.



Gambar 1 Gula Merah (*Pahangga*) dan Sagu (*Labia*) khas Gorontalo (Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2022)



Gambar 2 Kelapa Basah (*Tohetiyo*)
Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2022



Gambar 3 Piring dan parutan
Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2022

3.1.2. Cara Pengolahan Bubur Diniyohu

Pada tabel 2 menunjukkan cara pembuatan bubur *diniyohu* yang relatif mudah, hanya membutuhkan waktu kurang lebih 20 menit. Namun yang menjadi tantangannya yaitu ketika menuangkan sagu cair, dituangkan sedikit demi sedikit agar tidak terjadi penggumpalan yang berlebihan, karena akan menghasilkan makanan lain yaitu *ongol-ongol* dan perlu diperhatikan, hal ini juga tergantung dari seberapa banyak porsi yang akan dibuat.

Cara Mengolah	Gambar
Masukkan air ke dalam dandang dan tambahkan gula merah yang sudah di cairkan sebelum-nya	
Lalu dimasak menggunakan api sedang, diaduk hingga air gula merah mendidih, kemudian diaduk secara perlahan serta masukkan daging kelapa ke dalam-nya	
Setelah daging kelapa, selanjutnya masukkan sagu yang sudah dicairkan dengan air, dan dituangkan sedikit demi sedikit hingga mendapat tekstur semi kental	
Bubur <i>diniyohu</i> siap dihidangkan	

3.1.3. Rasa dan Tekstur dari Bubur Diniyohu

Berbeda dari bubur pada umumnya rasa dan tekstur pada bubur *diniyohu* memiliki warna yang kecoklatan dan terkadang hitam diakibatkan kualitas dari gula merah (gambar 4). Untuk tekstur yang dimiliki bubur *diniyohu* yaitu semi kental. Untuk segi rasa dari bubur *diniyohu* yaitu manis, dan renyah dari kacang tanah dan/atau daging kelapa yang sebagai topping.



Gambar 4. Warna Bubur Diniyohu
Sumber: Hasil Observasi, 2022

3.1.4. Kandungan Gizi Bubur Diniyohu

Dalam hasil pengujian laboratorium oleh Balai Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) Gorontalo antara lain bahwa kandungan gizi yang dimiliki bubur *diniyohu* dengan berat 250 gram atau 1 kemasan cup plastik dengan bahan baku yang digunakan yaitu sagu (*labia*), gula merah (*pahangga*), dan daging kelapa / kelapa basah (*tohetiyo*) meliputi pengujian kadar (PK) air sebesar 61,84%, pengujian kadar (PK) abu sebesar 0,31%, pengujian kadar (PK) protein 0,34%, pengujian kadar (PK) lemak 0,19%, pengujian kadar (PK) karbohidrat sebesar 37,31%.

Oleh sebab itu, berdasarkan hasil pengujian laboratorium Balai Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) Gorontalo bahwa nilai gizi yang terdapat dalam sagu dan gula merah per 100 gram dan bubur *diniyohu* per 250 gram / 1 cup plastik sangat bermanfaat untuk kesehatan manusia dan juga baik untuk ibu hamil, balita, serta sangat baik bagi mereka penderita sakit maag

3.1.5. Pengalaman Wisatawan Terhadap Bubur Diniyohu

Pengalaman atau kesan pertama kali saat makan bubur *diniyohu* bagi wisatawan rasanya ada yang sudah sesuai selera, menarik, aneh, kenyal, manis, lembut, menyehatkan, dan juga mampu melancarkan pencernaan. Ada yang sudah mencicipinya ketika tahun 1975 dan terakhir 1986, ada yang belum pernah mencoba bubur *diniyohu* namun tahu bentuk dari bubur *diniyohu* karena mendengar cerita dari orang tua, ada juga yang mencicipinya ketika tahun 1977 dan terakhir kali-nya tahun 2020. Hal ini membuktikan bahwa sebagian konsumen sudah mencoba/mencicipi bubur *diniyohu* baik dari sejak ia lahir, rentang waktu 10 tahun, hingga sampai sekarang untuk makan bubur *diniyohu* lagi, serta memiliki pengalaman yang berkesan saat mencicipi makanan khas daerah bubur *diniyohu*.

3.1.6. Waktu dan Cara Penyajian Bubur Diniyohu

Waktu untuk menyajikan bubur *diniyohu* dibutuhkan waktu sekitar 27 menit dimulai dari menyediakan bahan dan alat yang dibutuhkan, mendidihkan gula merah, proses mengaduk campuran sagu dan gula merah, sampai menyajikan bubur *diniyohu* ke atas wadah. Untuk cara penyajian bubur *diniyohu* saat ini masih belum mampu menarik perhatian wisatawan untuk mencoba gastronomi bubur *diniyohu*

3.1.7. Etika dan Budaya Menikmati Bubur Diniyohu

Untuk etika dan budaya dalam menikmati bubur *diniyohu*, dilihat dari sejarah bubur *diniyohu* bahwa untuk mengkonsumsinya dilakukan dengan cara *mohuyula* (berkelompok) yang artinya berbagi, makna dari berbagi yaitu makan secara bersama dan dilakukan dengan cara melantai atau duduk lesehan serta cara makannya dimakan saat bubur tersebut dalam keadaan panas atau pun hangat.

3.1.8. Studi Literatur Bubur Diniyohu

Untuk studi literatur yang dimaksud dalam konsep gastronomi ialah ada-nya unsur edukasi yang menjadikannya sebagai ilmu pengetahuan bagi wisatawan, seperti menjelaskan asal produksi sagu dan proses pengambilan sagu dari pohon rumbia, menjelaskan kandungan gizi dan manfaat yang terdapat dalam bubur *diniyohu*, menjelaskan cita rasa dan tekstur yang dimiliki bubur *diniyohu*, serta mengajarkan kepada wisatawan cara membuat bubur *diniyohu*.

Namun berdasarkan penelitian yang telah dilakukan bahwa saat ini belum ditemukan edukasi mengenai sagu dan gastronomi bubur *diniyohu*, oleh karena itu banyak generasi milenial dan generasi z tidak mengetahui bentuk bubur *diniyohu* atau pun manfaat kesehatan pada bubur *diniyohu*.

3.2. Tantangan Gastronomi Bubur Diniyohu

Tantangan dalam mengembangkan wisata gastronomi bubur *diniyohu* di Kota Gorontalo adalah produk makanan tradisional bubur *diniyohu* yang dikelola belum dikemas secara menarik dan unik, cita rasa bubur *diniyohu* belum variative, tidak memperhatikan konsep wisata gastronomi, belum adanya edukasi mengenai sumber produksi pembuatan gastronomi bubur *diniyohu* maupun manfaat dari makanan tersebut, sehingga berdampak pada minat wisatawan. Selain itu makanan modern yang menjamur di Kota Gorontalo sangat diminati oleh wisatawan, sementara makanan khas Gorontalo yaitu bubur *diniyohu* masih satu cita rasa, tekstur dan warna belum dikembangkan sesuai selera wisatawan yang ingin ada variasi rasa, tekstur maupun kemasannya.

Wisata gastronomi bubur *diniyohu* saat ini belum diketahui keberadaannya, dikarenakan Kota Gorontalo belum menetapkan restoran, rumah makan atau toko kue sebagai kawasan wisata gastronomi untuk memudahkan wisatawan dalam mencari kuliner khas Gorontalo termasuk bubur *diniyohu*. Kemudian rendahnya pemahaman pelaku bisnis makanan terhadap makanan tradisional membuat pelaku bisnis makanan beranggapan bahwa makanan khas tradisional tidak mendatangkan keuntungan yang besar, sehingga pendapatan ekonomi masyarakat tidak meningkat signifikan.

Publikasi makanan bubur *diniyohu* belum tersebar secara luas di kalangan masyarakat lokal, regional, nasional bahkan internasional, serta belum memanfaatkan media online secara maksimal, sehingga kesulitan untuk mendapatkan informasi bubur *diniyohu*. Frekuensi kegiatan pameran kuliner di Kota Gorontalo masih terbatas dalam setahun, masih belum ada kolaborasi yang intens antar pemangku kepentingan.

Oleh karena itu untuk melakukan pembangunan pariwisata gastronomi perlu memperhatikan 9 konsep gastronomi untuk menciptakan karakteristik pada destinasi wisata, melakukan perencanaan pengembangan sebagai

bentuk upaya untuk mewujudkan wisata berkelanjutan, terlebih pada wisata budaya dalam hal ini harus memenuhi unsur pelestarian yaitu melindungi, menjaga, dan mengembangkan.

Untuk memenuhi komponen wisata gastronomi dapat dilakukan pengembangan dan strategi yang matang dimulai dari mengelompokkan bubur *diniyohu* berdasarkan 9 konsep gastronomi, menjadikan tantangan untuk menekan berbagai kekurangan dan hambatan yang kemungkinan terjadi, perlu adanya peran atau kolaborasi antar pemangku kepentingan seperti peran akademisi, Pemerintah bidang pendidikan dan bidang pariwisata, media, pengelola Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM), tokoh muda, maupun travel agent untuk memaksimalkan kegiatan pariwisata, melestarikan makanan khas tradisional dan memperkenalkan bubur *diniyohu* secara luas, dan kemudian mengimplementasikan perencanaan yang disusun dan melakukan evaluasi.

Berdasarkan penjelasan di atas, bubur *diniyohu* ditinjau dari tantangan gastronomi bubur *diniyohu* dan dapat dikembangkan melalui analisis celah/gap. Berdasarkan tabel 3 analisis celah komponen wisata gastronomi bubur *diniyohu* bahwa bubur *diniyohu* dapat memunculkan unsur-unsur terkait komponen tersebut, dan memenuhi komponen wisata gastronomi namun belum disajikan secara serius.

Tabel 3 Analisis Celah Komponen Wisata Gastronomi Bubur Diniyohu

No.	Komponen	Analisis
1	Mengenal	Berkaitan dengan pengenalan makanan melalui unsur sejarah, filosofi, dan sosial, makanan bubur <i>diniyohu</i> yang ditampilkan sebagai wisata gastronomi harus memiliki unsur tersebut yang kemudian disajikan secara narative kepada wisatawan
2	Mempelajari	Berkaitan dengan edukasi, makanan bubur <i>diniyohu</i> harus memiliki unsur edukasi yang dapat menjadi pengetahuan bagi wisatawan, seperti mengetahui proses pengambilan produksi bahan baku, proses pembuatan bubur <i>diniyohu</i> , komposisi makanan bubur <i>diniyohu</i> yang mengandung nutrisi dan manfaat bagi kesehatan, cita rasa yang unik pada makanan bubur <i>diniyohu</i> , serta bentuk penyajian dari komponen ini bisa dilakukan langsung oleh wisatawan dengan ikut terlibat dari proses pembuatan.
3	Memakan	Berkaitan dengan etika dan budaya, dalam unsur ini makanan bubur <i>diniyohu</i> yang dipilih sebagai produk wisata gastronomi harus memiliki etika yang berbudaya menyesuaikan dengan budaya di Kota Gorontalo.
4	Mencicipi	Berkaitan dengan masing-masing indera yang dimiliki manusia, digunakan untuk merasakan

	<p>makanan bubur <i>diniyohu</i>. Makanan yang disajikan harus membangun setiap indera, seperti indera pengecap untuk merasakan manis, asam, ataupun gurih dari bubur <i>diniyohu</i>, indera penglihatan untuk melihat keunikan makanan bubur <i>diniyohu</i>, indera peraba untuk mengetahui tekstur bubur <i>diniyohu</i>, dan indera pembau untuk mengetahui aroma yang dimiliki makanan bubur <i>diniyohu</i>.</p>
5	<p>Menikmati</p> <p>Berkaitan dengan pengalaman, dalam unsur ini keunikan yang dimiliki makanan bubur <i>diniyohu</i> dapat memberikan pengalaman pada wisatawan ketika menikmatinya. Komponen ini dilakukan dengan memberi pelayanan yang baik, menciptakan kegiatan wisata yang menarik dan beredukasi, agar dapat menjadi cerita dan kenangan bagi wisatawan.</p>

3.3. Strategi Pengembangan Gastronomi Bubur Diniyohu

Menciptakan dan mengembangkan wisata gastronomi perlu suatu perencanaan serta konsep yang baik, seperti pengemasan produk makanan dan fasilitas fisik berupa warung makan atau rumah makan. Perencanaan bisa meliputi konsep pengemasan produk yang akan digunakan dan konsep kegiatan memasak, seperti resep olahannya, peralatan memasak, dan peralatan makan dan minum, serta jumlah meja dan kursi yang layak sesuai dengan besar dan kecilnya suatu ruangan yang disediakan. Hal ini bertujuan untuk memberikan keleluasaan bagi wisatawan yang ingin terlibat dalam proses pembuatan/pengolahan makanan tradisional tersebut sebagai pengalaman baru bagi mereka sehingga tidak terlalu sempit ruang gerakanya.

Untuk mengembangkan bubur *diniyohu* menjadi daya tarik khas wisata gastronomi, dibutuhkan strategi yang mendukung terciptanya kawasan gastronomi bubur *diniyohu*, memunculkan inovasi baru untuk mempertahankan keberadaan gastronomi bubur *diniyohu* di Kota Gorontalo dan menjadikannya sebagai daya tarik khas wisata gastronomi dengan cara melakukan analisis kualitas layanan.

Analisis komponen kualitas layanan dalam strategi pengembangan wisata gastronomi pada makanan bubur *diniyohu* dapat dilakukan dengan cara memasarkan dan mempromosikan gastronomi bubur *diniyohu* dengan melibatkan pemangku-kepentingan seperti tokoh adat Gorontalo, Dinas Pariwisata, media, tokoh muda, pemilik usaha bubur *diniyohu*, lembaga pendidikan, dan travel agent.

Oleh karena itu, sebagai pemangku-kepentingan melakukan kerja sama terhadap pendataan makanan atau jajanan khas daerah Gorontalo dengan tujuan dibuat-nya kawasan khusus daya tarik khas wisata gastronomi. Meningkatkan rasa kepedulian terhadap bubur *diniyohu*, pemangku-

kepentingan bekerjasama dalam melakukan sosialisasi kepada generasi muda mengenai bubur *diniyohu* dan juga memperhatikan kelestarian dan warisan budaya Gorontalo dengan cara memperkenalkan budaya Gorontalo khusus-nya bubur *diniyohu* lebih luas.

Pemangku-kepentingan yaitu Dinas Pariwisata, tokoh adat, media, dan pemilik usaha bubur *diniyohu* melakukan kolaborasi untuk membuat kegiatan (demo) memasak dan lomba untuk membuat bubur *diniyohu* dan/atau makanan khas Gorontalo, agar kegiatan tersebut bisa menjadi kenangan bagi wisatawan/pihak yang mengikuti kegiatan tersebut. Bekerjasama dengan seluruh pemilik travel baik lokal maupun nasional memperkenalkan kepada wisatawan tentang bubur *diniyohu* dalam kemasan baik dan menarik.

Sebagai pemilik usaha bubur *diniyohu* melakukan perubahan terhadap kemasan yang akan dilakukan, untuk kemasan yang tadinya menggunakan wadah plastik bisa diganti dengan menggunakan batok kelapa atau wadah yang anti panas. Untuk strategi pemasarannya bisa dilakukan melalui media sosial seperti *instagram* dengan *hashtag* #kulinerGorontalo #makanankhasGorontalo, *facebook* dan sebagainya, dan bisa juga dilakukan melalui layanan pesanan antar makanan seperti *go-food*, *grab-food*, dan *shopee-food*, hal ini berguna untuk memudahkan wisatawan menemukan keberadaan bubur *diniyohu*.

Selain itu, pemilik usaha bubur *diniyohu* melakukan inovasi baru terhadap bahan baku tanpa mengurangi keaslian bubur *diniyohu*, seperti menambahkan rasa baru selain orisinal yaitu terdapat kacang tanah yang disangrai, kelapa, dan/atau pisang. Menyajikan bubur *diniyohu* pada setiap acara yang digelar oleh pemangku kepentingan. Bekerjasama dengan pemangku kepentingan pengelola UMKM melakukan pelatihan tata cara pembuatan, penyajian maupun pengemasan bubur *diniyohu* bagi generasi milenial.

Pemerintah melalui bidang pendidikan agar memperkenalkan bubur *diniyohu* kepada anak didik mulai anak-anak PAUD, murid SD, siswa SLTP dan SLTA bahkan kepada mahasiswa perguruan tinggi. Bahkan bisa dijadikan materi pokok bahasan tematik dan dimasukkan sebagai bahan kurikulum muatan lokal.

4. KESIMPULAN DAN SARAN

4.1. Kesimpulan

Berdasarkan pembahasan yang sudah dipaparkan sebelumnya bisa disimpulkan bahwa masih banyak generasi muda yang tidak mengetahui tekstur dan citarasa bubur *diniyohu*, tidak adanya kawasan wisata gastronomi, kurangnya promosi dan perhatian mengenai edukasi dan manfaat dari bubur *diniyohu* bagi kesehatan. Serta untuk mengembangkan gastronomi bubur *diniyohu* dibutuhkan peran antar pemangku-kepentingan

dalam melakukan sosialisasi, menyelenggarakan kegiatan memasak makanan khas Gorontalo khususnya bubur *diniyohu*, membuat pembaruan mengenai pengemasan makanan dan bahan baku yang digunakan, melakukan pendataan makanan khas Gorontalo untuk terciptanya daya tarik khas wisata gastronomi.

DAFTAR PUSTAKA

- Bhudiharty, S. (2019). Analisis Potensi Daya Tarik Wisata Gastronomi Di Kawasan Petak Sembilan Glodok, Jakarta Barat. *Jurnal Industri Pariwisata*, 1(2), 106-113.
- Ketaren, B. (2021). Gastronomi Upaboga Indonesia. Jakarta
- Palupi, S. dan Fitri, A. 2019. Pedoman Pengembangan Wisata Kuliner (Deputi Bidang Pengembangan Industri dan Kelembagaan Kementerian Pariwisata).
- Shenoy, S. S. (2005). *Food tourism and the culinary tourist*. Clemson University.
- Soeroso, A. dan Y.S.Susilo. (2014). Traditional Indonesian Gastronomy as a Cultural Tourist Attraction. *Journal Applied Economics for Developing Countries (JAEDC)*, 1: 1-28
- Sormaz, U., Akmes, H., Gunes, E., Aras, S. (2016). Gastronomy in Tourism. *Procedia Economics and Finance* Vol.39. 725-730
- Turgarini, D. (2018). "Gastronomi Sunda Sebagai Daya Tarik Wisata Kota Bandung". Disertasi. Sekolah Pascasarjana, Universitas Negeri Gajah Mada, Yogyakarta.
- Turgarini, D. (2020). Bandung City as A Sundanese Gastronomy Foodscape. *Digital Press Social Sciences and Humanities*, 4, 00004