

Tria Juregi

Jurnal Tria .docx

 Yayasan Vitka

Document Details

Submission ID

trn:oid::7704:123525871

Submission Date

Dec 3, 2025, 10:33 AM GMT+7

Download Date

Dec 3, 2025, 11:09 AM GMT+7

File Name

Jurnal Tria .docx

File Size

83.0 KB

17 Pages

5,301 Words

35,153 Characters

13% Overall Similarity

The combined total of all matches, including overlapping sources, for each database.

Filtered from the Report

- Small Matches (less than 15 words)

Top Sources

- 10%  Internet sources
- 5%  Publications
- 7%  Submitted works (Student Papers)

Integrity Flags

0 Integrity Flags for Review

No suspicious text manipulations found.

Our system's algorithms look deeply at a document for any inconsistencies that would set it apart from a normal submission. If we notice something strange, we flag it for you to review.

A Flag is not necessarily an indicator of a problem. However, we'd recommend you focus your attention there for further review.

Top Sources

- 10% Internet sources
- 5% Publications
- 7% Submitted works (Student Papers)

Top Sources

The sources with the highest number of matches within the submission. Overlapping sources will not be displayed.

1	Internet	
	ojs.umrah.ac.id	2%
2	Submitted works	
	Universitas Islam Negeri Sumatera Utara on 2025-10-07	1%
3	Internet	
	abdi.ppj.unp.ac.id	1%
4	Internet	
	jiip.stkipyapisdompou.ac.id	<1%
5	Internet	
	ejournal2.undip.ac.id	<1%
6	Submitted works	
	Johnson County Community College on 2025-07-17	<1%
7	Internet	
	journal.sinergi.or.id	<1%
8	Submitted works	
	Universitas 17 Agustus 1945 Semarang on 2025-11-26	<1%
9	Internet	
	journal.unimar-amni.ac.id	<1%
10	Internet	
	etd.repository.ugm.ac.id	<1%
11	Internet	
	ipm2kpe.or.id	<1%

12	Internet	journal.stiemb.ac.id	<1%
13	Submitted works	Universitas 17 Agustus 1945 Semarang on 2025-10-13	<1%
14	Internet	journal.poltekpar-nhi.ac.id	<1%
15	Internet	media.neliti.com	<1%
16	Internet	ojs3.unpatti.ac.id	<1%
17	Internet	ejournal.cahayailmubangsa.institute	<1%
18	Internet	jurnal.unitri.ac.id	<1%
19	Internet	jurnalonline.unsoed.ac.id	<1%
20	Submitted works	Indonesia Police Academy - University of Police Science on 2025-11-17	<1%
21	Internet	ojs.stai-ibnurusyd.ac.id	<1%
22	Submitted works	Universitas Galuh on 2025-01-17	<1%
23	Internet	infor.seaninstitute.org	<1%
24	Publication	Mochamad Irsyad Kusyairi, Burhannudin Rohid, Fahmi Hidayat. "Strategi Pemasa...	<1%



Strategi Pengelolaan Usaha Kuliner Berbasis Kearifan Lokal di Kelong Ciuyong Kabupaten Bintan

Tria Juregi^{1*}, Heri Nuryanto², Tirta Mulyadi³, Agung Arif Gunawan⁴

^{1,2,3,4}Program Studi Culinary Management, Politeknik Pariwisata Batam, Indonesia

Email: trijuregi458@gmail.com, heri@btp.ac.id, tirta@btp.ac.id, agung@btp.ac.id

*Penulis Korespondensi: trijuregi458@gmail.com

Abstract. The culinary sector plays an important role in supporting regional tourism growth. Bintan Regency is known for its marine products and coastal culture. Kelong Ciuyong Seafood is a culinary icon that highlights local wisdom through fresh seafood dishes with Malay and Chinese flavors. The business faces several challenges. These include limited human resources during peak seasons, dependence on raw material supply from local fishermen, and facilities and promotion that are not yet optimal. This study aims to analyze business management strategies, explain the application of local wisdom values, and identify challenges in maintaining business sustainability. The research uses a descriptive qualitative approach with data collected through interviews, observation, and documentation. Data were analyzed using the SWOT method. The findings show that Kelong Ciuyong has strengths in the use of fresh ingredients sourced from local fishermen, the application of cultural values such as mutual cooperation and simplicity, and a coastal atmosphere that attracts visitors. Weaknesses include limited facilities, dependence on weather conditions, and promotional efforts that need improvement. Based on the SWOT analysis, the recommended strategies include strengthening collaboration with local fishermen, improving cultural based promotion, and introducing simple innovations while maintaining traditional identity. These strategies support the sustainability of culinary businesses rooted in local wisdom in Bintan Regency.

Keywords: SWOT Analysis; Local Wisdom; Management Strategy; Culinary Tourism.

Abstrak. Sektor kuliner berperan penting dalam mendukung pertumbuhan pariwisata daerah. Kabupaten Bintan dikenal dengan hasil laut dan budaya pesisirnya. Kelong Ciuyong Seafood menjadi salah satu ikon kuliner yang mengangkat kearifan lokal melalui sajian laut segar dengan cita rasa Melayu dan Chinese. Usaha ini menghadapi kendala berupa keterbatasan tenaga kerja saat musim ramai, ketergantungan pada pasokan bahan baku dari nelayan lokal, serta fasilitas dan promosi yang belum optimal. Penelitian ini bertujuan menganalisis strategi pengelolaan usaha, menjelaskan penerapan nilai kearifan lokal, dan mengidentifikasi tantangan dalam menjaga keberlanjutan usaha. Metode yang digunakan adalah kualitatif deskriptif dengan teknik wawancara, observasi, dan dokumentasi. Analisis data menggunakan pendekatan SWOT. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Kelong Ciuyong memiliki kekuatan pada penggunaan bahan baku segar dari nelayan setempat, penerapan nilai budaya seperti gotong royong dan kesederhanaan, serta suasana pesisir yang menarik bagi wisatawan. Kelemahan yang muncul meliputi keterbatasan fasilitas, ketergantungan pada kondisi cuaca, dan promosi yang belum optimal. Berdasarkan analisis SWOT, strategi yang disarankan adalah memperkuat kerja sama dengan nelayan lokal, meningkatkan promosi berbasis budaya daerah, dan melakukan inovasi yang tetap menjaga identitas tradisional. Strategi ini diharapkan dapat memperkuat keberlanjutan usaha kuliner berbasis kearifan lokal di Kabupaten Bintan.

Kata kunci: Analisis SWOT; Kearifan Lokal; Strategi Pengelolaan; Wisata Kuliner.

1. LATAR BELAKANG

Usaha Kuliner sebagai salah satu dari lima belas subsektor dalam ekonomi kreatif, mencakup kegiatan menyiapkan, mengolah, dan menyajikan produk makanan dan minuman, dengan menekankan kreativitas, estetika, tradisi, dan kearifan lokal. Elemen-elemen ini merupakan faktor kunci dalam meningkatkan cita rasa dan nilai produk,

Naskah Masuk: 12 Juni 2024; Revisi: 12 Juni 2024; Diterima: 12 Juni 2024; Tersedia: 12 Juni 2024; Terbit: 12 Juni 2024;

Strategi Pengelolaan Usaha Kuliner Berbasis Kearifan Lokal di Kelong Ciuyong Kabupaten Bintan

sekaligus menarik minat beli dan memberikan pengalaman berkesan bagi konsumen(Ahayu et al., 2022). Kuliner juga merupakan daya tarik utama dalam sektor pariwisata yang berperan besar dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat setempat. Sebagian besar sekitar sepertiga dari total pengeluaran wisatawan dialokasikan untuk konsumsi makanan, menjadikan kuliner sebagai elemen penting dalam pengalaman perjalanan dan pengembangan industri pariwisata(Wijatanti, 2020). Salah satu aspek penting dalam dunia kuliner adalah pelestarian dan pengembangan potensi makanan khas daerah, yang kini mulai tersisih akibat maraknya produk serta tren kuliner asing. Untuk mengatasi hal tersebut, diperlukan upaya nyata dalam meningkatkan nilai ekonomi kuliner lokal melalui inovasi dan dukungan yang mampu menarik minat wisatawan, baik dari dalam negeri maupun luar negeri. Kehadiran berbagai rumah makan tidak hanya berfungsi sebagai sarana promosi kuliner daerah, tetapi juga sebagai strategi menghadapi tantangan globalisasi, di tengah persaingan bisnis yang semakin ketat di tingkat nasional maupun internasional (Sagir et al., 2024).

Persaingan di industri kuliner semakin marak karena banyaknya produk baru yang merajai pasar. Setiap tahunnya, jumlah pelaku usaha di Indonesia mengalami pertumbuhan sekitar 3,10 persen dari seluruh jumlah penduduk Indonesia (Haikal et al., 2024). Di era globalisasi dengan tingkat persaingan bisnis yang semakin kompleks, setiap pelaku usaha dituntut untuk memiliki kemampuan mengelola usaha yang baik dan mampu merumuskan strategi yang tepat agar dapat bersaing dan meraih keunggulan di pasar. Strategi adalah pola keputusan dan tindakan yang sistematis dan berjangka panjang yang dirancang untuk mencapai tujuan organisasi dan beradaptasi dengan perubahan lingkungan serta dinamika persaingan,Strategi yang matang merupakan fondasi krusial dalam menentukan arah dan langkah bisnis agar dapat berkembang secara berkelanjutan (Narsa Made, 2008). Pengelolaan pada dasar nya merupakan serangkaian proses yang saling terkait, mulai dari perencanaan dan pengorganisasian hingga implementasi dan pemantauan, yang semuanya harus dijalankan secara terintegrasi untuk memaksimalkan tujuan bisnis. Lebih lanjut, ketika merumuskan strategi untuk menghadapi persaingan bisnis, penting untuk mempertimbangkan berbagai faktor internal dan eksternal perusahaan (Sindika, 2025).

Dalam mengelola bisnis kuliner, strategi yang diambil tidak hanya berfokus pada aspek manajerial dan ekonomi, tetapi juga mempertimbangkan nilai-nilai budaya

e-ISSN: xxxx-xxxx; p-ISSN: xxxx-xxxx, Hal 00-00

22 masyarakat. Nilai-nilai ini penting untuk mempertahankan jati diri usaha dan memperkuat hubungan dengan lingkungan sosial, terutama melalui penerapan kearifan lokal. Kearifan lokal adalah menggambarkan sekumpulan nilai, norma, serta kebiasaan yang diwariskan secara turun-temurun dan dijadikan pedoman oleh masyarakat dalam berperilaku, bekerja, dan berinteraksi dengan lingkungannya (Ishami et al., 2025). Kearifan lokal ini dapat dipahami sebagai sistem pengetahuan, pandangan hidup, dan strategi yang diterapkan oleh masyarakat lokal untuk mengatasi berbagai tantangan dalam memenuhi kebutuhan hidup. Secara lebih luas, kearifan lokal mencakup segala bentuk kebijaksanaan yang didasarkan pada nilai-nilai kebaikan yang diyakini, dijalankan, serta dilestarikan oleh masyarakat (Njatrijani, 2018). Kuliner yang mengangkat kearifan lokal memiliki keunikan dan identitas khas, yang menjadi daya tarik sekaligus fondasi untuk terus berkembang di tengah derasnya arus kuliner internasional, wisata kuliner berbasis kearifan lokal juga menyimpan potensi besar dalam mendorong pertumbuhan ekonomi daerah serta menjaga kelestarian budaya dan tradisi masyarakat setempat (Yati & Rizkiwati, 2025).

Selain untuk memenuhi kebutuhan pokok, wisatawan juga cenderung mencari kuliner khas yang menjadi ciri khas daerah yang dikunjungi. Biasanya, makanan khas ini merupakan sajian tradisional yang hanya bisa ditemukan di lokasi wisata tertentu (Harsana & Triwidayati, 2020). Salah satu contoh bentuk kekayaan kuliner tradisional yang dimiliki Provinsi Kepulauan Riau adalah keanekaragamannya. Setiap pulau di daerah ini memiliki ciri khas yang unik, baik dari segi komposisi, tampilan, maupun cara penyajiannya, sehingga menjadi daya tarik tersendiri bagi wisatawan (Paramita et al., 2022). Menurut informasi dari Kompas Pedia, Provinsi Kepulauan Riau merupakan salah satu daerah di Indonesia yang didominasi oleh wilayah kepulauan. Luas wilayahnya mencapai sekitar 8.201,72 kilometer persegi atau setara dengan sekitar 0,43 persen dari total luas wilayah Indonesia (Angeline et al., 2021). Sejumlah pulau di Provinsi Kepulauan Riau telah dikembangkan oleh pemerintah sebagai kawasan industri, perdagangan, jasa, pelabuhan, dan pariwisata. Letaknya yang dekat dengan Singapura dan Malaysia menjadikan wilayah ini sebagai pintu gerbang potensial pariwisata Indonesia, terutama dalam menarik wisatawan mancanegara (Karlina, 2017). Kabupaten Bintan yang merupakan bagian dari Provinsi Kepulauan Riau memiliki wilayah laut yang luasnya mencapai 86.398,33 km², jauh melebihi wilayah daratannya yang hanya seluas

Strategi Pengelolaan Usaha Kuliner Berbasis Kearifan Lokal di Kelong Ciuyong Kabupaten Bintan

1.319,51 km². Letaknya yang strategis di jalur pelayaran internasional, yaitu berhadapan langsung dengan Laut Cina Selatan, Selat Malaka, dan Selat Singapura, menjadikan wilayah ini penting dalam lalu lintas laut dan memiliki nilai strategis di sektor perdagangan dan industri (Azmi, 2022).

Kabupaten Bintan memiliki kekayaan sumber daya alam yang sangat beragam, termasuk perikanan air tawar dan laut, budidaya rumput laut, ekosistem terumbu karang, kawasan hutan bakau, dan hutan produksi, serta, keindahan panorama alam yang masih asri menjadi daya tarik tersendiri. Pulau Bintan juga memiliki keanekaragaman hayati laut yang melimpah, seperti ikan, padang lamun, dan berbagai biota laut lainnya (Rahayu et al., 2024). Menurut data dari Kabupaten Bintan, sektor pariwisata memainkan peran penting dalam mendorong pertumbuhan industri terkait, seperti akomodasi hotel dan penginapan, layanan perjalanan, bisnis kuliner (restoran), transportasi umum, bisnis kerajinan, produksi makanan (katering), pertanian, peternakan, sumber daya laut, dan layanan pemandu wisata (Poti & Hendrayady, 2021). Kabupaten Bintan ini mengolah hasil perikanan dan pertaniannya menjadi aneka hidangan khas yang tersedia di berbagai jenis tempat makan, dari kedai sederhana hingga restoran mewah, sehingga menjadi sajian yang mudah ditemukan dan digemari (Seminar et al., 2019). Siput gonggong merupakan salah satu kuliner khas yang melambangkan kekayaan laut Bintan dan telah menjadi ikon masyarakat pesisir. Komoditas ini bernilai ekonomi tinggi, terutama saat musim panen, dan mudah ditemui sebagai sajian khas berbagai tempat makan di Bintan (Dewanti et al., 2024). Selain siput gonggong, kearifan lokal lain yang menjadi daya tarik kuliner di Kabupaten Bintan adalah keberadaan kelong. Kelong apung merupakan alat tangkap ikan tradisional yang memiliki keunikan tersendiri. Struktur ini berbentuk platform kayu lengkap dengan dapur dan rumah apung, yang difungsikan sebagai tempat tinggal sementara sekaligus pusat kegiatan nelayan selama melaut (Harahap et al., 2023).

Kelong Awalnya digunakan sebagai tempat penangkapan ikan oleh masyarakat pesisir, kini kelong telah berevolusi menjadi restoran terapung yang menyajikan beragam hidangan laut segar. Keunikan kelong terletak pada suasana bersantap di atas laut, yang tidak hanya memberikan pengalaman unik bagi wisatawan tetapi juga mencerminkan tradisi masyarakat pesisir. Salah satu pilihan yang cukup populer adalah Kelong Ciuyong Seafood di Desa Pengujan, yang kini dikenal sebagai ikon kuliner Bintan dan bagian dari kearifan lokal daerah tersebut (Andini et al., 2024). Meskipun memiliki potensi besar

e-ISSN: xxxx-xxxx; p-ISSN: xxxx-xxxx, Hal 00-00

sebagai daya tarik wisata kuliner berbasis kearifan lokal, Kelong Ciuyong Seafood masih menghadapi beberapa kendala dalam pengelolaan usahanya. Permasalahan yang sering muncul antara lain keterbatasan sumber daya manusia saat musim ramai, manajemen pelayanan yang belum konsisten, serta tantangan dalam mempertahankan cita rasa tradisional di tengah selera konsumen yang terus berubah. Selain itu, promosi usaha masih terbatas dan belum sepenuhnya memanfaatkan potensi kearifan lokal sebagai identitas utama yang bisa menarik wisatawan. Kondisi ini menunjukkan pentingnya penerapan strategi pengelolaan yang tepat agar usaha kuliner tersebut dapat berkembang secara berkelanjutan tanpa meninggalkan nilai-nilai lokal yang menjadi ciri khasnya. Berdasarkan uraian tersebut, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis strategi pengelolaan usaha kuliner di Kelong Ciuyong Seafood, menjelaskan bentuk penerapan nilai-nilai kearifan lokal dalam operasional usaha, serta mengidentifikasi berbagai tantangan yang dihadapi pengelola dalam mempertahankan keberlanjutan usaha kuliner berbasis kearifan lokal tersebut.

2. METODE PENELITIAN

Metode penelitian yang digunakan adalah pendekatan kualitatif deskriptif dengan tujuan memahami secara mendalam strategi pengelolaan usaha kuliner berbasis kearifan lokal di Kelong Ciuyong, Kabupaten Bintan. Pendekatan kualitatif dipilih karena memberi peluang bagi peneliti untuk memperoleh gambaran yang jelas mengenai praktik pengelolaan usaha kuliner, penerapan kearifan lokal, dan tantangan yang dihadapi pemilik usaha. Penelitian dilakukan di Kelong Ciuyong, Desa Pengujan, Kabupaten Bintan. Lokasi ini dipilih karena memiliki keunikan berupa konsep kuliner apung di wilayah pesisir dan menjadi salah satu ikon kuliner tradisional yang diminati masyarakat Bintan maupun wisatawan. Kunjungan lapangan dilakukan selama empat hari pada bulan Juli dan dua hari pada bulan Agustus 2025. Hal ini memungkinkan peneliti melakukan observasi langsung pada dua waktu yang berbeda.

Informan penelitian terdiri atas pemilik usaha dan beberapa karyawan yang terlibat dalam kegiatan operasional. Pemilihan informan dilakukan dengan teknik purposive sampling yaitu memilih orang yang dianggap paling mengetahui pengelolaan usaha Rumah Makan Kelong Ciuyong. Data diperoleh melalui wawancara mendalam, observasi langsung, dan dokumentasi. Wawancara dilakukan dengan pemilik usaha dan karyawan untuk mendapatkan informasi mengenai strategi pengelolaan, tantangan usaha, dan

Strategi Pengelolaan Usaha Kuliner Berbasis Kearifan Lokal di Kelong Ciuyong Kabupaten Bintan

penerapan nilai lokal dalam operasional. Observasi langsung dilakukan di lokasi penelitian untuk melihat kondisi usaha, suasana rumah makan, dan pelayanan.

Data yang terkumpul dianalisis menggunakan analisis deskriptif kualitatif yang dipadukan dengan analisis SWOT. Tahapan analisis meliputi reduksi data yaitu **memilah informasi penting dari hasil wawancara, observasi, dan dokumentasi. Penyajian data dilakukan dalam bentuk uraian naratif dan tabel SWOT untuk menggambarkan faktor internal berupa kekuatan dan kelemahan serta faktor eksternal berupa peluang dan ancaman. Penarikan kesimpulan dilakukan dengan merumuskan temuan utama mengenai strategi pengelolaan usaha kuliner berbasis kearifan lokal.**

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan data yang diperoleh dari desa pengujan kabupaten bintan, Pada bulan Juli dan bulan Agustus 2025 penelitian ini dilakukan dikelong ciuyong sebuah rumah makan pesisir, usaha ini berdiri sejak tahun 2008 dan menjadi salah satu ikon kuliner berbasis kearifan lokal yang cukup dikenal wisatawan lokal maupun mancanegara. Untuk memahami lebih dalam strategi pengelolaan usaha kuliner berbasis kearifan lokal di Kelong Ciuyong, bagian ini membahas beberapa aspek utama hasil penelitian, yaitu: (1) kondisi umum dan operasional usaha, (2) pengelolaan bahan baku serta kerja sama dengan masyarakat lokal, (3) penerapan nilai-nilai kearifan lokal dalam kegiatan usaha, dan (4) tantangan serta strategi pengelolaan untuk menjaga keberlanjutan usaha.

Kondisi Umum dan Operasional Usaha

Menurut wawancara dengan pemilik usaha (informan 1), kelong cuiyong rata rata menerima sekitar 120 pengunjung perbulan pada musim sepi, dan meningkat hingga sekitar 600 pengunjung pada saat musim ramai seperti saat liburan, untuk omset bulanan pada musim sepi berkisar 8.000.000, sedangkan pada saat musim ramai dapat mencapai sekitar 40.000.000 atau lebih. Variasi jumlah pengunjung ini menunjukkan pentingnya pengelolaan bahan baku dan kualitas sajian dalam mempertahankan kepuasan pelanggan. Bahan baku utama, seperti ikan, kerang, gong gong, dan kepiting, diperoleh dari nelayan lokal di sekitar Bintan, sementara udang besar dan ikan kakap merah kadang didatangkan dari luar daerah. Ketergantungan pada hasil tangkapan nelayan menjadi tantangan ketika cuaca buruk menurunkan pasokan. menurut hasil wawancara dengan (Informan 1). Dari hasil observasi di Kelong Ciuyong, suasana rumah makan memang masih sederhana,

e-ISSN: xxxx-xxxx; p-ISSN: xxxx-xxxx, Hal 00-00

tetapi memiliki daya tarik tersendiri karena berada dekat dengan pinggiran laut. jadi pengunjung bisa menikmati pemandangan pesisir sambil makan, ditemani angin sepoi-sepoi yang membuat suasana jadi santai dan nyaman. Pengalaman bersantap yang berpadu dengan keindahan alam ini jelas menambah kepuasan pengunjung. Temuan ini sejalan dengan penelitian (Sutrisno & Widodo, 2024) yang menyebutkan bahwa kombinasi antara cita rasa lokal dan panorama laut menjadi factor utama yang membentuk kepuasan wisatawan di destinasi kuliner pesisir. Dari sini terlihat kalau konsep ini memang penting, bukan cuma di Kelong Ciuyong, tapi juga di tempat-tempat wisata kuliner lain. Namun, Kelong Ciuyong menambahkan nilai lebih berupa keramahan karyawan dan variasi menu, yang belum dibahas di penelitian sebelumnya, sehingga memberikan pengalaman bersantap yang lebih lengkap. Menu yang ditawarkan juga cukup beragam, dari masakan Chinese dan Melayu, misalnya kerang kijang tumis jahe, kepiting lada hitam, capcai seafood, udang telur asin, gulai ikan asam pedas, gong gong rebus, lobster mentega madu, dan lain-lain. Konsep utama rumah makan ini memang menyajikan hidangan laut segar dengan cita rasa tradisional, sambil memberikan pengalaman bersantap di atas laut dengan pemandangan pesisir. Dengan demikian, meskipun prinsip dasar kepuasan pengunjung konsisten dengan temuan sebelumnya kelong ciuyong menunjukkan factor tambahan yang unik yang berkontribusi pada peningkatan kenyamanan dan kepuasan pengunjung.

Pengelolaan Bahan Baku dan Kerja sama Dengan masyarakat lokal

Kelong Ciuyong mengandalkan pasokan bahan baku segar dari nelayan sekitar Bintan. Namun, ketergantungan ini menghadapi kendala ketidakstabilan pasokan, terutama saat cuaca buruk. Informan 1 (Pemilik Usaha) menjelaskan mereka menjalin kerja sama dengan nelayan setempat untuk memenuhi kebutuhan bahan baku laut segar setiap hari. Hubungan ini tidak hanya bersifat timbal balik, tetapi juga dilandasi oleh rasa saling percaya dan saling membantu. Ketika pasokan ikan menurun akibat cuaca buruk, pihak Kelong tetap berusaha membeli hasil tangkapan seadanya dari nelayan agar roda ekonomi masyarakat pesisir tetap berjalan. Pernyataan ini menunjukkan bahwa kerja sama dengan nelayan lokal tidak hanya bersifat transaksional semata, tetapi dilandasi nilai-nilai kearifan lokal seperti gotong royong dan kepercayaan. temuan ini sejalan dengan penelitian (Yusifa & Susanti, 2024), yang menekankan pentingnya kerja sama nelayan untuk mendukung keberlanjutan ekonomi masyarakat pesisir. Namun penelitian

Strategi Pengelolaan Usaha Kuliner Berbasis Kearifan Lokal di Kelong Ciuyong Kabupaten Bintan

ini menambahkan konteks baru, yaitu penerapan kerja sama tersebut dalam operasional rumah makan kuliner berbasis kearifan lokal, dimana nilai kebersamaan gotong royong dan kepercayaan tidak hanya menjaga keberlanjutan ekonomi nelayan, tetapi juga langsung memengaruhi ketersediaan bahan baku segar dan pengalaman bersantap pengunjung di Kelong Ciuyong. Dengan demikian, penelitian ini memberikan kontribusi tambahan terhadap pemahaman integrasi kearifan lokal dalam strategi pengelolaan usaha kuliner pesisir.

Penerapan Nilai-Nilai Kearifan Lokal dalam Kegiatan Usaha

Penerapan kearifan lokal di Kelong Ciuyong terlihat dari berbagai aspek

Nilai Kekeluargaan Dan Keramahan

Informan2 (karyawan) mengungkapkan di Kelong Ciuyong sebagian besar merupakan warga sekitar yang telah lama bekerja bersama, sehingga hubungan antar karyawan lebih kekeluargaan daripada sekadar hubungan kerja. Mereka saling membantu saat jam sibuk, seperti saat menyiapkan hidangan, membersihkan area makan, atau melayani tamu. Sikap ramah, tutur kata yang sopan, dan kebiasaan menyapa tamu dengan senyum mencerminkan nilai keramahan yang dijunjung tinggi oleh masyarakat setempat.

Pelestarian Budaya Kuliner

Informan1 (Pemilik usaha), penerapan nilai pelestarian budaya dan tradisi terlihat melalui penggunaan resep turun-temurun khas Melayu dan Chinese yang sudah diwariskan sejak awal berdirinya usaha ini pada 2008. Resep tersebut tidak diubah secara signifikan agar cita rasa aslinya tetap terjaga. Proses memasak masih mengandalkan bumbu dasar hasil olahan sendiri, Penggunaan bahan alami seperti serai, lengkuas, kunyit, dan asam pedas menjadi ciri khas rasa tradisional yang dipertahankan hingga kini. Temuan ini relevan dengan (Pangestuti et al., 2025). Yang menekankan pentingnya masakan tradisional komunitas pesisir sebagai warisan budaya sekaligus identitas lokal yang harus dilestarikan. Berbeda dengan penelitian sebelumnya yang hanya menyoroti nilai budaya secara umum, penilaian ini menunjukkan bagaimana pelestarian rasa tradisional tersebut diintegrasikan langsung dalam strategi operasional rumah makan untuk menjaga identitas dan loyalitas pelanggan.

Harmoni Dengan Alam

Selain itu, nilai harmoni dengan alam juga menjadi bagian penting dalam pengelolaan usaha ini. Letaknya yang berada langsung di atas laut mendorong pemilik

e-ISSN: xxxx-xxxx; p-ISSN: xxxx-xxxx, Hal 00-00

untuk menjaga kebersihan lingkungan perairan di sekitar kelong. Sampah organik dan non-organik dipisahkan, dan limbah dapur tidak dibuang sembarangan ke laut, temuan ini sejalan dengan kajian (Hasriyanti et al., 2021). Yang menekankan pentingnya prinsip hidup selaras dengan alam dalam praktik kearifan lokal masyarakat pesisir, khususnya melalui pengelolaan sumber daya laut yang berkelanjutan. Namun, penelitian ini memberikan konteks baru dengan menunjukkan bagaimana prinsip harmoni dengan alam tersebut diterapkan dalam operasional usaha kuliner pesisir. Di Kelong Ciuyong, upaya menjaga kebersihan laut bukan hanya menjadi bagian dari nilai budaya, tetapi juga strategi bisnis untuk menjamin kualitas bahan baku serta memberikan pengalaman bersantap yang nyaman bagi pengunjung. Dengan demikian, penelitian ini memperluas pemahaman tentang integrasi kearifan lokal dalam pengelolaan usaha kuliner yang berbasis lingkungan pesisir.

Nilai kepercayaan dan kesederhanaan juga menjadi pilar penting. Menurut hasil wawancara dengan pemilik usaha (Informan 1), "Kami berusaha membangun kepercayaan pengunjung dengan menjaga kualitas rasa, kebersihan, dan keramahan, karena kepercayaan dianggap sebagai modal sosial yang tidak ternilai." Tidak hanya itu, penerapan nilai kesederhanaan tercermin dari suasana bangunan yang masih mempertahankan bentuk tradisional berbahan kayu, dengan dekorasi alami. Kesederhanaan ini justru menjadi daya tarik tersendiri karena menghadirkan nuansa autentik khas kehidupan nelayan. Secara keseluruhan, penerapan nilai-nilai kearifan lokal di Kelong Ciuyong tidak hanya berperan dalam mempertahankan identitas budaya, tetapi juga menjadi strategi yang efektif dalam menjaga hubungan harmonis dengan masyarakat sekitar dan lingkungan. Nilai-nilai seperti gotong royong, kebersamaan, pelestarian budaya, harmoni dengan alam, kepercayaan, dan kesederhanaan menjadi fondasi penting dalam menjaga keberlanjutan usaha kuliner berbasis kearifan lokal ini. Dengan menjadikan nilai-nilai tersebut sebagai dasar pengelolaan, Kelong Ciuyong tidak hanya berfungsi sebagai tempat makan, tetapi juga sebagai simbol pelestarian budaya pesisir yang hidup dan relevan di era modern.

Analisis SWOT dan Strategi Pengelolaan

Evaluasi terhadap bisnis kuliner Kelong Cuiyong menunjukkan bahwa keberlanjutan operasionalnya dipengaruhi oleh kombinasi faktor internal dan eksternal.

Strategi Pengelolaan Usaha Kuliner Berbasis Kearifan Lokal di Kelong Ciuyong Kabupaten Bintan

Berdasarkan temuan tersebut, analisis SWOT menunjukkan kekuatan, kelemahan, peluang, dan ancaman yang memengaruhi keberlanjutan operasionalnya, sebagai berikut:

Strength (Kekuatan)

- a) Menggunakan bahan baku segar yang diperoleh langsung dari hasil tangkapan nelayan sekitar
- b) Menyajikan resep masakan tradisional dengan ciri khas masakan chinese & melayu
- c) Lokasi berada diatas perairan,dialam terbuka dengan pemandangan suasana yang masih alami sehingga menambah nuasa tradisonal menjadi daya Tarik wisata kuliner
- d) Pelayanan ramah dan cepat membuat pengunjung merasa nyaman dan puas
- e) Sudah berdiri sejak 2008, dikenal luas oleh wisatawan lokal maupun mancanegara menjadi salah satu ikon kuliner di Bintan

Weakness (Kelemahan)

- a) ketersediaan bahan baku masih bergantung pada hasil tangkapan nelayan, sehingga pasokan tidak selalu stabil terutama saat musim angin kencang atau cuaca buruk.
- b) Beberapa jenis bahan baku tertentu, seperti udang berukuran besar, masih harus didatangkan dari luar daerah.
- c) Lokasi rumah makan cukup jauh dari pusat kota dan berada di dalam perkampungan, sehingga akses pengunjung memakan waktu
- d) Fasilitas masih sederhana dan belum modern, misalnya bangunan masih berbahan kayu.
- e) Promosi yang masih terbatas

Opportunity (Peluang)

- a) Resep masakan tradisional Chinese dan Melayu dapat menjadi branding sebagai restoran khas Bintan dengan cita rasa autentik, yang bisa menarik wisatawan kuliner.
- b) Harga relatif terjangkau peluang memperluas segmen pasar, bukan hanya wisatawan menengah ke atas, tetapi juga masyarakat lokal dengan daya beli terbatas.

e-ISSN: xxxx-xxxx; p-ISSN: xxxx-xxxx, Hal 00-00

- c) Suasana perkampungan yang tenang dengan angin laut bisa menjadi daya tarik untuk wisatawan yang mencari ketenangan atau ingin merasakan relaksasi alam.
- d) Reputasi Kelong Ciuyong yang sudah dikenal luas dapat dimanfaatkan untuk promosi lebih luas, misalnya melalui kerja sama dengan agen perjalanan, event pariwisata, dan media social
- e) Tren wisata kuliner berbasis budaya lokal sedang meningkat dan bisa memperkuat posisi Kelong Ciuyong sebagai ikon kuliner pesisir.

Threat (Ancaman)

- a) Ketergantungan pada cuaca dan musim laut saat angin kencang atau cuaca buruk, nelayan sulit melaut sehingga pasokan ikan/udang segar berkurang, bahkan pengunjung juga enggan datang.
- b) Persaingan dengan restoran modern restoran baru di pusat kota biasanya menawarkan fasilitas lebih lengkap (AC, dekorasi modern, live music), sehingga bisa menggeser minat wisatawan muda.
- c) Perubahan selera wisatawan generasi muda lebih suka tempat makan kekinian dengan konsep instagramable, sehingga minat ke restoran sederhana berbasis kayu bisa menurun
- d) Kenaikan harga bahan baku laut harga ikan, udang, atau kepiting bisa naik drastis tergantung musim, sehingga mengurangi margin keuntungan dan bisa membuat harga menu lebih mahal.
- e) Risiko kebersihan lingkungan sekitar laut jika ada pencemaran laut atau sampah di sekitar kelong, bisa merusak citra bersih dan alami yang menjadi daya tarik utama.

Selanjutnya, dari hasil analisis SWOT tersebut disusun strategi pengelolaan usaha melalui Matriks SWOT yang menggabungkan kekuatan, kelemahan, peluang, dan ancaman menjadi strategi SO, WO, ST, dan WT

Tabel 1. Matriks Strategi SWOT Kelong Ciuyong

Strategi SO (Strength–Opportunity)	Strategi WO (Weakness–Opportunity)
1. Memanfaatkan bahan baku laut segar dari nelayan sekitar serta resep tradisional	1. Mengurangi ketergantungan bahan baku dengan menjalin kontrak jangka

Strategi Pengelolaan Usaha Kuliner Berbasis Kearifan Lokal di Kelong Ciuyong Kabupaten Bintan

Melayu-Chinese untuk memperkuat citra kuliner khas pesisir Bintan.	panjang bersama nelayan lokal guna mendukung keberlanjutan usaha.
2. Mengoptimalkan suasana alami di atas laut dan pelayanan ramah sebagai daya tarik wisata kuliner berbasis budaya lokal.	2. Memanfaatkan tren wisata kuliner lokal dan promosi digital untuk mengatasi keterbatasan promosi yang masih sederhana.
3. Menggunakan reputasi yang sudah dikenal luas untuk bekerja sama dengan agen perjalanan dan event pariwisata guna meningkatkan kunjungan wisatawan.	3. Mengembangkan fasilitas tambahan sederhana (area foto, spot santai, gazebo bambu) agar tetap menarik tanpa meninggalkan nuansa tradisional.
4. Meningkatkan promosi dengan menonjolkan keunikan cita rasa dan pengalaman bersantap di atas laut untuk menarik wisatawan yang mencari pengalaman autentik.	4. Meningkatkan kerja sama dengan pemerintah daerah dan agen wisata untuk memperbaiki akses menuju lokasi kelong.
5. Mengembangkan paket kuliner bertema “Tradisi Pesisir Bintan” dengan menonjolkan nilai kearifan lokal sebagai bagian dari tren wisata kuliner budaya.	5. Menawarkan menu promosi atau paket hemat agar mampu menjangkau masyarakat lokal serta wisatawan menengah ke bawah.

Strategi ST (Strength–Threat)	Strategi WT (Weakness–Threat)
1. Menjaga konsistensi cita rasa tradisional dan kesegaran bahan baku untuk menghadapi persaingan restoran modern serta perubahan selera wisatawan.	1. Menyusun rencana pasokan bahan baku alternatif saat cuaca buruk untuk mengantisipasi penurunan hasil tangkapan laut.
2. Menonjolkan keunikan lokasi terapung dan suasana alami untuk tetap kompetitif di tengah tren tempat makan modern.	2. Memperkuat promosi sederhana melalui media sosial lokal atau komunitas wisata untuk menghadapi promosi besar restoran modern.
3. Mengutamakan pelayanan cepat, jujur, dan ramah guna menjaga loyalitas pelanggan meski muncul banyak pesaing baru.	3. Melakukan inovasi sederhana tanpa meninggalkan konsep tradisional agar tetap menarik bagi wisatawan muda.

e-ISSN: xxxx-xxxx; p-ISSN: xxxx-xxxx, Hal 00-00

- | | |
|--|---|
| 4. Menggunakan pengalaman panjang dan reputasi baik sejak 2008 untuk mempertahankan citra positif di tengah fluktuasi harga bahan baku laut. | 4. Mengendalikan biaya operasional dan menyesuaikan harga agar tetap stabil meskipun harga bahan baku meningkat. |
| 5. Melakukan pengelolaan lingkungan yang ketat untuk menjaga citra bersih dan alami dari ancaman pencemaran laut. | 5. Menjaga kebersihan area laut sekitar serta meningkatkan kesadaran lingkungan untuk mencegah citra negatif akibat pencemaran. |
-

Kontribusi dan Implikasi Penelitian

Berdasarkan hasil analisis SWOT dan pembahasan mendalam, penelitian ini menghasilkan beberapa kontribusi penting. Pertama, penelitian mengungkap temuan baru bahwa keberlanjutan usaha kuliner berbasis kearifan lokal tidak hanya ditentukan oleh keunikan produk, tetapi juga oleh pengelolaan pengalaman bersantap secara holistik. Perpaduan antara cita rasa tradisional, suasana rumah makan apung, panorama laut, interaksi sosial yang hangat, serta nilai-nilai kearifan lokal menciptakan sebuah “paket pengalaman” yang tidak mudah ditiru oleh restoran modern.

Kedua, penelitian ini memberikan implikasi kebijakan bagi pemerintah daerah. Kelong Ciuyong berpotensi dijadikan model pengembangan UMKM kuliner berbasis kearifan lokal di Kabupaten Bintan. Selain itu, pemerintah daerah perlu menyusun program pelatihan manajemen dan pemasaran digital yang secara khusus ditujukan bagi UMKM kuliner tradisional, serta memasukkan kelong ke dalam peta wisata kuliner resmi dan paket wisata Kabupaten Bintan.

Ketiga, penelitian ini menawarkan sejumlah rekomendasi manajerial bagi UMKM Kelong Ciuyong. Pada aspek branding, usaha perlu menonjolkan autentisitas melalui promosi konsep “rumah makan apung” dan “hidangan laut langsung dari nelayan” sebagai daya tarik utama. Untuk menjaga stabilitas operasional, kelong disarankan menjalin kerja sama jangka panjang dengan kelompok nelayan guna menjamin ketersediaan bahan baku. Dari sisi inovasi, UMKM dapat menambahkan spot foto yang menarik atau menawarkan paket wisata memancing tanpa menghilangkan nuansa tradisional. Terakhir, digitalisasi sederhana melalui pemanfaatan media sosial perlu dilakukan untuk memperkuat promosi yang menonjolkan nilai kearifan lokal.

4. KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan dari penelitian ini menunjukkan bahwa Kelong Ciuyong adalah usaha kuliner berbasis kearifan lokal yang mempertahankan daya tariknya melalui konsep rumah makan apung yang unik, dengan panorama laut yang menjadi daya Tarik utama wisatawan, pelayanan yang ramah, suasana alami yang tenang serta kebersihan area makan juga menjadi faktor penting yang memperkuat citra positif kelong ciuyong dimata pengunjung, penggunaan bahan-bahan segar dari nelayan lokal, dan cita rasa tradisional khas yang diwariskan turun temurun, Namun, usaha ini masih menghadapi sejumlah tantangan, seperti ketergantungan pada cuaca dan hasil tangkapan laut, fasilitas yang masih sederhana, serta persaingan dengan restoran modern di Kawasan wisata, Di satu sisi, peluang besar muncul dari meningkatnya minat wisatawan terhadap wisata kuliner lokal serta potensi promosi melalui social media, selain itu ancaman eksternal seperti persaingan dengan restoran baru, perubahan selera wisatawan juga menjadi tantangan yang perlu diantisipasi, berdasarkan hasil analisis SWOT, strategi yang dapat diterapkan adalah memaksimalkan keunggulan bahan segar dan keunikan konsep rumah makan apung sebagai daya tarik utama, menjaga konsistensi cita rasa tradisional, meningkatkan kerja sama pasokan untuk mengatasi kendala bahan baku, serta melakukan inovasi sederhana tanpa menghilangkan nuansa lokal. Secara keseluruhan, strategi pengelolaan usaha kuliner berbasis kearifan lokal di kelong ciuyong tidak hanya mendukung keberlanjutan ekonomi masyarakat pesisir, tetapi juga berkontribusi dalam pelestarian budaya kuliner tradisional di Kabupaten Bintan, sekaligus memperkuat posisi daerah ini sebagai destinasi wisata kuliner khas Kepulauan Riau.

Penelitian ini memiliki beberapa keterbatasan yang perlu dicatat. Pertama, penelitian bersifat kualitatif, sehingga hasil temuan lebih menekankan pemahaman mendalam terhadap konteks Kelong Ciuyong, dan tidak dimaksudkan untuk digeneralisasikan ke seluruh usaha kuliner pesisir. Kedua, waktu penelitian dilakukan hanya pada dua periode berbeda (4 hari pada bulan Juli 2025 dan 2 hari pada bulan Agustus 2025), sehingga mungkin tidak sepenuhnya menangkap variasi operasional atau perilaku pengunjung sepanjang tahun. Ketiga, data sangat bergantung pada informan kunci, sehingga kemungkinan terdapat informasi yang tidak tersampaikan atau kurang terwakili dari perspektif pihak lain yang terlibat. Keempat, temuan juga sangat bergantung pada persepsi dan pengalaman informan, sehingga ada kemungkinan bias

e-ISSN: xxxx-xxxx; p-ISSN: xxxx-xxxx, Hal 00-00

subjektif yang memengaruhi wawancara dan interpretasi data. Dengan mencantumkan keterbatasan ini, penelitian diharapkan tetap memberikan kontribusi yang signifikan terhadap pemahaman strategi pengelolaan usaha kuliner berbasis kearifan lokal, sekaligus menjadi dasar bagi penelitian lanjutan untuk memperluas cakupan atau metode pengumpulan data

Saran untuk menambah tenaga kerja paruh waktu saat musim ramai agar pelayanan tetap cepat dan memuaskan pelanggan, Menjaga hubungan kerja sama dengan nelayan lokal untuk memastikan pasokan bahan baku laut segar tetap stabil, Melakukan promosi melalui media sosial secara aktif agar dikenal lebih luas, terutama oleh wisatawan muda, menambah fasilitas sederhana seperti live music akustik atau area foto agar menambah daya tarik tanpa menghilangkan kesan tradisional, Menjaga kebersihan dan kenyamanan lingkungan kelong agar suasana alami tetap terjaga dan menarik bagi pengunjung, Meningkatkan inovasi menu dengan tetap mempertahankan cita rasa khas agar pelanggan lama tidak bosan dan wisatawan baru tertarik, dan Mengembangkan kerja sama dengan agen perjalanan lokal supaya rumah makan ini bisa masuk dalam paket wisata kuliner Bintan.

DAFTAR REFERENSI

- 3 Ahayu, M. S. S., Azim, A., Tuluki, I., Asmagvira, A., Hippy, S. A., Haruna, M. I. A., Aziza, N. W., Talib, R. A., Yanju, A. R. R., Walinelo, Z., Kasim, R., Lantowa, J., & Gobel, Y. P. (2022). Optimalisasi Usaha Kuliner Berbasis Kearifan Lokal dan Technopreneurship. *Abdi: Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat*, 4(1), 233–241. <https://doi.org/10.24036/abdi.v4i1.241>
- 14 Andini, C., Nugraha, A., & Novianti, E. (2024). Pengembangan Potensi Destinasi Wisata Kuliner Berbasis Masyarakat. *Masyarakat Pariwisata: Journal of Community Services in Tourism*, 5(1), 67–75. <https://doi.org/10.34013/mp.v5i1.1510>
- 9 Angeline, Engelica, E., & Samosir, D. L. (2021). Makanan Tradisional Nasi Lemak Suku Melayu Sebagai Dayatarik Wisata Kuliner di Kota Batam. *Jurnal ALTASIA*, 3(2), 50–56.
- Azmi, M. (2022). (Umkm) Dalam Pemasaran Produk Lokal Khas Daerah Kabupaten Bintan Perseptif. 9(1), 159–166.
- 18 Dewanti, B. S. D., Suprayogi, S., Prihanto, A. A., Pranowo, D., Tri Widayanti, V., Septifani, R., Gandhatyasri Rohmah, W., Linggar Rucitra, A., & Morita Ikasari, D. (2024). Pengembangan Klaster Industri Olahan Siput Gonggong Sebagai Upaya Penguatan Circular Economy Di Kabupaten Bintan. *JAPI (Jurnal Akses Pengabdian Indonesia)*, 9(3), 261–268. <https://doi.org/10.33366/japi.v9i3.6242>

Strategi Pengelolaan Usaha Kuliner Berbasis Kearifan Lokal di Kelong Ciuyong Kabupaten Bintan

- Haikal, M., Fajri, F., Zaki, N. N., Pratama, R. A., Noviyanti, I., & Pengembangan, S. (2024). *KEBERLANJUTAN USAHA KULINER : ANALISIS*. 9(204), 2297–2314.
- Harahap, D. F. H., Febrian, F., Nurizati, N., Sanadia, S., Adelia, M., Ambarita, N. I., Candraningtyas, R., & Rahmawati, K. (2023). Ethnomathematics on floating Kelong from Malang Rapat. *Jurnal Gantang*, 8(2), 167–180. <https://doi.org/10.31629/jg.v8i2.6662>
- Harsana, M., & Triwidayati, M. (2020). Potensi Makanan Tradisional Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Di D.I. Yogyakarta. *Universitas Negeri Yogyakarta*, 15(1), 1–24.
- Hasriyanti, H., Salam, N. P., & Sartina, S. (2021). Local Wisdom in Sustainable Management of Marine Resources: A Case Study of Coastal Communities in Bone Regency. *LaGeografia*, 20(1), 77. <https://doi.org/10.35580/lageografia.v20i1.14650>
- Ishami, N., Azura, Nurkhasanah, A., Nurjanah, Sonia, & Roza, E. (2025). Menggali Nilai-Nilai Kearifan Lokal sebagai Identitas Budaya Riau. *Maharsi Jurnal Pendidikan Sejarah Dan Sosiologi*, 07(02), 1–12.
- Karlina, T. (2017). Upaya Indonesia Meningkatkan Jumlah Kunjungan Wisatawan Mancanegara di Kepulauan Riau. *Jom Fisip*, 4(2), 1–11.
- Narsa Made, I. (2008). W H a T I S S T R a T E G Y ? *Jurnal Pendidikan Akuntansi Indonesia*, VI(1), 25–38.
- Njatrijani, R. (2018). Kearifan Lokal dalam Perspektif Budaya. *Gema Keadilan*, 5(1), 16–31.
- Pangestuti, R., Rahmadi, P., Siahaan, E. A., Nisa, K., Poeloengasih, C. D., Kurnianto, D., & Lideman. (2025). “Sea grape”-based traditional foods in Indonesia: a glimpse into the tropical coastal culinary heritage. In *Journal of Ethnic Foods* (Vol. 12, Issue 1). BioMed Central. <https://doi.org/10.1186/s42779-025-00281-7>
- Paramita, B., Azzahra, F., & Mayawi, S. (2022). Pemanfaatan dan Pengembangan Produk UMKM Berbasis Kearifan Lokal Guna Meningkatkan Pendapatan Masyarakat di Kepulauan Riau. *Bahtera Inovasi*, 5(2), 106–144. <https://doi.org/10.31629/bi.v5i2.4016>
- Poti, J., & Hendrayady, A. (2021). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pengembangan Potensi Destinasi Wisata Sebagai Desa Wisata di Kabupaten Bintan. *Takzim : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 48–57. <https://doi.org/10.31629/takzimjpm.v1i1.3843>
- Rahayu, I., Ozali, I., & Cakrawala, P. B. (2024). Model Pengelolaan Wisata Bahari Berkelanjutan Di Kabupaten Bintan, Kepulauan Riau. *Jurnal Ekonomi, Sosial & Humaniora*, 6(01), 1–9.
- Sagir, J., Yasin, M., Manan, A., & Fuadi, H. (2024). Penyuluhan Pengelolaan Keuangan Ukm Pengusaha Kuliner Di Pantai Gading Kelurahan Tanjungkarang Kota Mataram. ... *Magister Pendidikan IPA*.

e-ISSN: xxxx-xxxx; p-ISSN: xxxx-xxxx, Hal 00-00

Seminar, P., Penelitian, N., Deoranto, P., Nurdiani, R., Rohmah, W. G., Lutfi, S. R., Azizah, N., Jurusan, D., Industri, T., Brawijaya, U., Jurusan, D., Hasil, T., Brawijaya, U., Jurusan, A., Industri, T., & Brawijaya, U. (2019). *PENGEMBANGAN KULINER UNTUK PENGUATAN SUMBER DAYA MANUSIA*. 2019, 320–323.

21 Sindika, S. (2025). Konsep Pengelolaan Usaha dan Strategi Memenangkan Kompetensi Bisnis. *JPIB: Jurnal Penelitian Ibnu Rusyd*, 4(2), 45–51.

7 Sutrisno, & Widodo, S. (2024). The Influence of Local Culture, Cuisine, and Natural Scenery on Tourist Satisfaction at Gili Meno Beach, West Nusa Tenggara Indonesia. *Sinergi International Journal of Economics*, 2(1), 38–49. <https://doi.org/10.61194/economics.v2i1.202>

10 Wijatanti, A. (2020). Strategi Penguatan Pariwisata Jogja. *Khasanah Ilmu: Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 11(1), 74–82. <https://doi.org/10.31294/khi.v11i1.7998>

24 Yati, & Rizkiwati, B. Y. (2025). Pengembangan Wisata Kuliner Kearifan Lokal Berkelanjutan Di Kabupaten Cirebon. *JPEK (Jurnal Pendidikan Ekonomi Dan Kewirausahaan)*, 9(2), 520–528. <https://doi.org/10.29408/jpek.v9i2.29400>

4 Yusifa, I., & Susanti, R. (2024). Kearifan Lokal Maritim dan Solidaritas Mekanis Komunitas Nelayan Kelong Api di Desa Persing Kecamatan Singkep Pesisir Provinsi Kepulauan Riau. *JiIP - Jurnal Ilmiah Ilmu Pendidikan*, 7(12), 13418–13425. <https://doi.org/10.54371/jiip.v7i12.6383>