

POTENSI MAKANAN TRADISIONAL OTAK-OTAK SEBAGAI DAYA TARIK WISATA KULINER DI DAERAH SUNGAI ENAM KABUPATEN BINTAN

THE POTENTIAL OF TRADITIONAL OTAK-OTAK FOOD AS A CULINARY TOURISM ATTRACTION IN THE AREA SUNGAI ENAM BINTAN

Salwa Febrina Triani, Rezki Alhamdi

Diploma 4 Manajemen Kuliner, Politeknik Pariwisata Batam

ABSTRAK

Makanan tradisional yang menjadi kekhasan sebuah daerah dapat menjadi daya tarik yang menimbulkan motivasi berkunjung bagi wisatawan. Sungai Enam, Kabupaten Bintan merupakan salah satu daerah yang ada di Provinsi Kepulauan Riau yang memiliki kekayaan kuliner tradisional khas suku melayu yang berpotensi sebagai daya tarik wisata kuliner. Penelitian berjudul “Potensi Makanan Tradisional Otak-Otak Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Di Daerah Sungai Enam Kabupaten Bintan” menggunakan metode penelitian kualitatif dengan analisis SWOT yang menganalisis faktor internal dan eksternal potensi makanan tradisional otak-otak di Sungai Enam menjadi daya tarik wisata kuliner. Data dikumpulkan melalui wawancara mendalam, observasi langsung dan hasil dokumentasi. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa makanan tradisional otak-otak merupakan suatu produk yang berdaya tarik wisata yang terlihat pada penyajian yang unik, originalitasnya, otentisitasnya, dan keragamannya dan berdasarkan hasil analisis SWOT, tersusun strategi pengembangan yang disarankan agar menjalankan strategi agresif, yaitu dengan mengoptimalkan Kekuatan dan memanfaatkan Peluang besar untuk pengembangan makanan tradisional sebagai daya tarik wisata kuliner di daerah Sungai Enam Kabupaten Bintan.

Kata kunci : Makanan Tradisional, Otak-Otak, Daya Tarik Wisata, Wisata Kuliner

ABSTRACT

Traditional food that is peculiar to an area can be an attraction that raises the motivation to visit for tourists. Sungai Enam, Bintan Regency is one of the areas in Riau Islands Province that has a wealth of traditional culinary specialties of the Malay tribe which has the potential to be a culinary tourism attraction. The study entitled "The Potential of Traditional Otak-Otak Food as a Culinary Tourism Attraction in the Sungai Enam Area, Bintan Regency" uses qualitative research methods with SWOT analysis that analyzes internal and external factors, the potential of traditional food otak-otak in Sungai Enam to become a culinary tourism attraction. Data was collected through in-depth interviews, direct observation and documentation results. The results of this study show that traditional otak-otak food is a product that is a tourist attraction. The tourist attraction of traditional food otak-otak is seen in its unique presentation, originality, authenticity, and diversity and based on the results of SWOT analysis, a recommended development strategy is compiled to carry out an aggressive strategy, namely by optimizing strengths and utilizing great opportunities for the development of traditional food as a culinary tourism attraction in the Sungai Enam area of Bintan Regency.

Keywords : Traditional Food, Otak-Otak, Tourist Attraction, Culinary Tour

PENDAHULUAN

Sungai Enam merupakan salah satu kelurahan yang ada di Kecamatan Bintan Timur, Kabupaten Bintan. Sungai Enam memiliki potensi wisata yang menarik untuk dikembangkan dan menjadi agenda bagi pemerintah setempat yaitu wisata kuliner. Makanan tradisional menjadikan Sungai Enam sebagai destinasi wisata kuliner yang sangat diminati oleh wisatawan yang datang berkunjung, hal ini dapat terlihat dari jumlah wisatawan yang datang ke daerah Sungai Enam.

Tabel 1. Jumlah Wisatawan yang datang ke daerah Sungai Enam

Tahun	jumlah wisatawan (Januari – November)
-------	--

2023	28.117
------	--------

Sumber. bintankuindonesia.bintankab.go.id, diakses 2023

Makanan Tradisional yang menjadi salah satu penanda bahwa itu adalah ciri khas daerah Sungai Enam adalah otak-otak. Otak-otak merupakan makanan tradisional yang memiliki keunikan dari segi bentuk serta rasanya dan biasa makanan ini dijadikan oleh-oleh bagi wisatawan yang berkunjung. Makanan yang dapat dimakan sebagai lauk dan juga cemilan ini dipercaya sebagai perpaduan antara hidangan Melayu dan Peranakan Tionghoa (Pranata, 2023). Otak-otak adalah makanan khas nusantara yang terbuat dari olahan ikan yang dihaluskan dan dicampur rempah-rempah, lalu di bungkus oleh daun dan dimasak dengan cara dipanggang.



Gambar 1. Otak – otak Sei Enam

Sumber. <https://ulasan.co/author/coki/>, diakses 2023

Perkembangan kuliner tradisional otak-otak, pada awalnya belum berkembang dengan baik karena rendahnya minat beli dikalangan masyarakat khususnya remaja, yang dimana minat konsumsinya lebih tinggi terhadap makanan modern daripada makanan tradisional serta keberadaan makanan tradisional otak-otak yang jarang ditemukan. Seiringnya waktu, otak-otak mulai dikenal melalui cerita dari pembeli yang datang ke Sungai Enam mengenai cita rasa dan kualitas yang berbeda dengan otak-otak di daerah lainnya, hal itulah yang menyebabkan meningkatnya minat beli otak-otak di daerah Sungai Enam.

Makanan tradisional otak-otak ini cukup banyak digemari oleh para wisatawan yang datang ke daerah Sungai Enam Kabupaten Bintan serta otak-otak tidak lagi sulit untuk ditemukan karena gerai otak-otak sudah tersebar luas di daerah Sungai Enam dan setiap warung makan sudah menyediakan makanan khas ini serta sudah dijual di pintu

masuk setiap pelabuhan. Dengan peningkatan jumlah wisatawan ke daerah Sungai Enam dalam kunjungan wisata kuliner, pada tahun 2023 Pemprov Kepulauan Riau Bersama Bapak Gubernur Kepri meresmikan sebuah Gapura wisata yang bernama Kampung Otak-otak sebagai penanda bahwa daerah Sungai Enam itu adalah kampung wisata kuliner otak-otak.



Gambar 2. Gerbang Kampung Wisata Sei Enam

Sumber : Diolah oleh peneliti, 2023

Dengan pemanfaatan kekayaan kuliner yang ada di suatu daerah menjadikan daya tarik tersendiri bagi wisatawan yang datang berkunjung. Cita rasa yang lezat serta cara penyajian yang unik dan menarik menjadikan makanan tradisional memiliki kekhasan tersendiri bagi daerah tersebut sehingga makanan tradisional ini dapat dikenal serta dijadikan daya tarik dalam mendatangkan wisatawan untuk berkunjung serta tingkat wisatawan yang tinggi, menjadikan daerah Sungai Enam berpotensi sebagai destinasi wisata kuliner. Hal inilah yang mendasari penulis untuk mengangkat potensi makanan tradisional otak-otak untuk menjadi daya tarik wisata kuliner di daerah Sungai Enam Kabupaten Bintan serta untuk mengetahui strategi pengembangan dari makanan khas otak-otak daerah Sungai Enam dalam mengembangkan pariwisata.

KAJIAN PUSTAKA

PARIWISATA

Menurut UU No 9 Tahun 1990 pasal 1 : pariwisata adalah segala sesuatu yang berhubungan dengan wisata, termasuk pengusahaan objek dan daya tarik wisata serta usaha-usaha yang terkait di bidang tersebut. Dengan demikian pariwisata meliputi hal-hal berikut : 1) semua kegiatan yang berhubungan dengan perjalanan wisata, 2) pengusahaan objek wisata dan daya tarik wisata seperti kawasan wisata, taman rekreasi, kawasan peninggalan sejarah, museum, waduk, pertunjukan seni dan budaya, tata kehidupan masyarakat, dan bersifat alamiah seperti keindahan alam, gunung berapi, danau, pantai indah dan sebagainya, 3) pengusahaan jasa dan sarana pariwisata yaitu usaha jasa pariwisata, usaha sarana wisata (akomodasi, rumah makan, bar, angkutan wisata, kerajinan daerah) dan usaha-usaha yang berkaitan dengan penyelenggaraan pariwisata.

Pariwisata tidak hanya didefinisikan sebagai perjalanan dari suatu tempat ke tempat lain dengan masyarakat dan budaya yang berbeda, tetapi pariwisata dapat dikemas menjadi perjalanan mengenang masa lampau maupun masa sekarang dengan menikmati kuliner tradisional daerah setempat (Widyatwati, 2023). Menurut

(Besra, 2012) dalam ilmu kepariwisataan mengemukakan bentuk pariwisata dapat dibagi menurut kategori sebagai berikut ;

- a) Menurut asal wisatawan.
- b) Menurut akibatnya terhadap neraca pembayaran.
- c) Menurut jangka waktu.
- d) Menurut jumlah wisatawan.
- e) Menurut alat angkut yang digunakan.

Selain yang ada diatas, pariwisata dapat di kategorikan juga berdasarkan letak geografisnya, harapan perjalanan waktu berkunjung, wisata yang dilakukan saat musim atau tanggal tertentu, dan yang terakhir kategori pariwisata berdasarkan objeknya (Tumpuan, 2022). Terlepas dari banyaknya jenis pariwisata, pariwisata bisa berubah secara dinamis berdasarkan bagaimana status perkembangan industri pariwisata disuatu wilayah, sehingga jenis pariwisata bersifat fleksibel menyesuaikan karakteristik semua daerah wisata dan kemajuan industri pariwisata.

MAKANAN TRADISIONAL

Dikatakan tradisional apabila sikap, cara berpikir, tindakan atau karakteristik lainnya masih mengikuti adat istiadat yang diwariskan oleh leluhur. Makanan tradisional adalah makanan yang dikategorikan sebagai jajanan, dimana bahan yang digunakan berupa bahan tradisional/lokal dan diolah berdasarkan resep turun temurun yang memiliki cita rasa sesuai dengan selera masyarakat setempat (Widyatwati, 2023). Makanan tradisional mempunyai pengertian lain yaitu makanan rakyat, baik yang berupa makanan pokok, makanan selingan, atau sajian khusus yang sudah turun-temurun sehingga cita rasa makanan disetiap daerah berbeda-beda.

Adapun ciri-ciri makanan tradisional menurut Marwanti (2000) dalam (Karini, 2023), diantaranya yaitu:

1. Resep makanan yang diwariskan oleh generasi pendahulunya.
2. Pengolahan makanan menggunakan alat tradisional tertentu.
3. Teknik pengolahan makanan merupakan teknik yang bertujuan untuk mendapatkan rasa maupun rupa yang khas dari makanan.

Makanan tradisional juga dikelompokkan menjadi beberapa kelompok, Menurut Murdijati (2017), makanan tradisional dapat dikategorikan menjadi tiga kelompok, diantaranya yaitu:

1. Makanan tradisional yang hampir punah
Kelompok Makanan tradisional yang sulit ditemukan disebabkan karena ketersediaan bahan dasarnya mulai sulit atau masyarakat pembuatnya mulai tidak mengerjakan lagi atau terdesak oleh produk makanan lain.
2. Makanan tradisional yang kurang populer
Kelompok makanan tradisional yang masih mudah ditemui, tetapi jarang diketahui dan cenderung berkurang peminatnya karena dianggap mempunyai status sosial yang lebih rendah dalam masyarakat.
3. Makanan tradisional yang populer
Kelompok makanan tradisional yang masih sangat diminati oleh masyarakat dengan tingkat penjualan yang tinggi oleh konsumen bahkan beberapa menjadi ikon daerah tertentu seperti otak-otak.

Masyarakat setempat diharapkan mampu memberikan informasi bagi generasi muda untuk mengenal dan menyadari pentingnya memanfaatkan produk dalam negeri untuk membangun kesehatan dan kesejahteraan hidupnya.

WISATA KULINER

Wisata kuliner adalah sebagian dari kegiatan yang bersifat sementara untuk menikmati makanan atau minuman khas dari suatu daerah (Safira, 2020). Wisata kuliner berasal dari kata Food Tourism yang secara harfiah merupakan gabungan dari pariwisata dan makanan, sehingga dapat disimpulkan sebagai kegiatan perjalanan berwisata yang menjadikan makanan sebagai daya tarik utamanya dengan tujuan untuk menikmati berbagai jenis makanan khas yang lezat serta berkualitas.

International Culinary Tourism Association (ICTA) menyatakan wisata kuliner bukan hal yang baru, berhubungan dengan agrowisata namun lebih berfokus pada bagaimana suatu makanan maupun minuman dapat menarik kedatangan wisatawan untuk menikmatinya. Beragam pilihan kuliner mempunyai cita rasa khas, baik kuliner tradisional maupun kuliner modern, tetapi wisata kuliner dengan berbasis bahan baku lokal atau kuliner tradisional patut untuk diperhatikan dan harus dikembangkan lagi mengingat bahwa wilayah Indonesia memiliki berbagai hasil produksi yang dapat diolah menjadi berbagai jenis makanan dan minuman.

Sungai Enam dijadikan sebagai daerah yang ikut serta dalam pengembangan wisata kuliner sebagai daya tarik wisata. Wisata Kuliner yang ada di Sungai Enam tidak hanya dijadikan sebagai wisata pendukung tetapi juga menjadi destinasi yang memiliki daya tarik tersendiri bagi wisatawan yang datang berkunjung. Pengembangan wisata kuliner bertujuan untuk memberikan pilihan kepada wisatawan untuk menjelajah kuliner baru, pengalaman untuk mencoba makanan yang berbeda dari yang biasanya, menambah pengetahuan mengenai jenis makanan, tata cara mengolah bahan makanan, tata cara penyajian serta meningkatkan status sosial karena dapat mencicipi makanan dengan harga yang tinggi. Sehingga menikmati kuliner lokal menjadi bagian terpenting dari pengalaman berwisata, maka wisata kuliner dapat dijadikan sebagai aktivitas belajar dan berlibur (Widyatwati, 2023).

Wisata Kuliner juga memiliki peranan penting dalam industri pariwisata (Dewantara, 2021), diantaranya yaitu :

1. Menjadi pusat pengalaman berwisata bagi wisatawan. Dari sudut pandang wisatawan, makanan dengan identitas lokal setara dengan perjalanan mengelilingi museum dan monumen.
2. Menjadi pembentuk identitas yang penting pada masyarakat di era pascamodern sebagai elemen dari identitas dan representasi budaya lokal.
3. Sebagai produk wisata budaya kreatif. Gastronomi diharapkan dapat menuju ke arah kemajuan yang memiliki adab, budaya, mempersatukan dengan tidak menolak bahan-bahan dari gastronomi lain yang dapat mengembangkan atau memperkaya kuliner tradisional.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini disusun dengan didasari oleh rumusan masalah yang ditetapkan yaitu bagaimana kelebihan, kelemahan, peluang dan ancaman dari makanan tradisional otak-otak sebagai daya tarik wisata kuliner di daerah Sungai Enam kabupaten Bintan dan bagaimana strategi pengembangan makanan tradisional otak-otak sebagai daya tarik wisata kuliner di daerah Sungai Enam kabupaten Bintan. Penentuan strategi pengembangan akan diperoleh dengan melakukan analisis matriks SWOT yang mana matriks dapat disusun berdasarkan hasil data primer dan sekunder yang diperoleh peneliti. Lokasi pada penelitian ini dilaksanakan di daerah Sungai Enam Kabupaten Bintan yang dimulai dari tanggal 21 November 2023 dan 21 Desember 2023.

Jenis penelitian yang penulis gunakan adalah penelitian deskriptif dengan pendekatan kualitatif yang bertujuan untuk menentukan dan mendeskripsikan peristiwa maupun fenomena yang terjadi di lapangan dan menyajikan data secara sistematis dan akurat mengenai fakta yang ada di lapangan. Penelitian deskriptif bertujuan untuk membuat deskripsi, gambaran atau lukisan secara sistematis, faktual dan akurat mengenai fakta-fakta, sifat-sifat serta hubungan antar fenomena yang diselidiki. Penelitian yang dilakukan akan menghasilkan data deskriptif dengan melakukan wawancara kepada informan. Penulis akan melakukan wawancara yang mendalam mengenai topik penelitian agar data yang dihasilkan di lapangan akurat dan berkualitas. Penulis melakukan observasi, wawancara, dokumentasi serta studi pustaka dalam mengumpulkan data yang diperlukan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Penelitian

Potensi Otak-Otak Sungai Enam Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner.

Sungai Enam merupakan salah satu daerah yang berada di Kabupaten Bintan dan terkenal sebagai daerah yang lekat akan kebudayaan melayu. Salah satu budaya yang masih terjaga dan terus berkembang adalah budaya kuliner baik kuliner tradisional maupun kuliner modern. Wisata kuliner merupakan kegiatan perjalanan ke suatu tempat dengan mengedepankan makanan sebagai daya tariknya. Kegiatan wisata kuliner yang dilakukan oleh wisatawan memiliki peranan penting dalam memperoleh pengalaman baru. Pengalaman baru dapat diperoleh melalui cita rasa, cara pengolahan serta cara pengemasan yang dilakukan secara tradisional.

Sungai Enam saat ini sedang mengembangkan makanan tradisional sebagai daya tarik wisata kuliner bagi turis nasional maupun internasional. Sungai Enam memiliki makanan tradisional khas yang sangat menarik dan berpotensi untuk dijadikan daya tarik pariwisata yaitu Otak-Otak. Menurut Kelurahan Sei Enam Kabupaten Bintan, memungkinkan otak-otak sebagai daya tarik wisata karena otak-otak Sei Enam memiliki keunikan dari segi rasa, proses pengolahan serta pengemasannya yang berbeda dengan jenis otak-otak lainnya dan otak-otak sendiri adalah makanan khas yang hanya dapat ditemukan di Kepulauan Riau khususnya di daerah Sungai Enam Kabupaten Bintan.

Pernyataan itulah yang menguatkan mengapa otak-otak berpotensi baik menjadi daya tarik wisata kuliner di daerah Sungai Enam, Kabupaten Bintan.



Gambar 3. Foto Bersama lurah Sei Enam, Kabupaten Bintan

Sumber: Diolah oleh peneliti, 2023

Pembahasan

Kelebihan, Kelemahan, Peluang dan Ancaman dari Makanan Tradisional Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Di Daerah Sungai Enam Kabupaten Bintan

Berdasarkan hasil wawancara dengan kedua pemilik gerai usaha otak-otak Sei Enam, diperoleh analisa internal dan eksternal atas potensi wisata kuliner di daerah Sungai Enam sebagai daya tarik pariwisata, sebagai berikut:

1. Kekuatan Internal (strength)
 - a. Otak-otak memiliki cita rasa yang gurih, lezat dan khas serta varian rasa yang bermacam dan hanya bisa ditemukan di daerah Sungai Enam.
 - b. Memiliki kemasan yang unik sehingga membedakan dengan jenis otak-otak lainnya.
 - c. Otak-otak Sei Enam diolah dengan bahan-bahan segar dan berkualitas baik serta tidak menggunakan bahan pengawet.
2. Kelemahan Internal (weakness)
 - a. Otak-otak tidak bisa bertahan lama dikarenakan dalam proses pengolahannya tidak menggunakan pengawet.
 - b. Otak-otak yang bisa dijadikan oleh-oleh belum dikemas sesuai standar penjualan sehingga tidak bisa bersaing dipasaran luar daerah.
3. Peluang Eksternal (opportunities)
 - a. Produk dikenal sebagai oleh-oleh khas melayu Kepulauan Riau.
 - b. Banyaknya wisatawan mancanegara dan lokal yang tertarik dengan kuliner otak-otak khas Sungai Enam ini. Hal ini diperoleh dari pengakuan pemilik gerai usaha otak-otak yang datang berkunjung.
 - c. Hasil laut yang melimpah sebagai bahan baku mentah. Hal ini bisa membantu pemanfaatan hasil laut untuk pengolahan produk kuliner otak-otak serta membantu pendapatan masyarakat setempat.
4. Ancaman Eksternal (Threat)
 - a. Tingginya persaingan dengan produk-produk makanan dari luar atau makanan modern.
 - b. Rendahnya minat masyarakat dalam mengembangkan usaha makanan tradisional. Sebagian besar usaha otak-otak merupakan

usaha turun-temurun dari generasi sebelumnya. Seiring dengan perkembangan zaman, dikhawatirkan muncul keengganan generasi selanjutnya untuk melanjutkan usahanya.

Strategi Pengembangan Makanan Tradisional Otak-Otak Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Di Daerah Sungai Enam Kabupaten Bintan

Setelah mengetahui kekuatan (strength), Kelemahan (weakness), peluang (opportunity) dan ancaman (threat) yang ada pada usaha otak-otak di daerah Sungai Enam Kabupaten Bintan, maka langkah selanjutnya adalah menyusun Matriks SWOT. Matriks SWOT merupakan alat yang penting dalam membantu menyusun faktor-faktor strategi pengembangan. Analisis ini dilakukan sebagai masukan kepada Pemerintah Provinsi dan Kelurahan Sungai Enam Kabupaten Bintan agar dapat lebih lagi mengembangkan kuliner otak-otak untuk menjadi daya tarik wisata utama di daerah Sungai Enam. Matriks ini menggambarkan secara jelas bagaimana peluang dan ancaman eksternal yang dihadapi oleh pemilik usaha, dapat disesuaikan dengan kekuatan dan kelemahan yang dimilikinya. Berikut strategi pengembangan yang tersusun.

1. Strategi S-O (strength-opportunity) adalah strategi yang didapat dari memanfaatkan seluruh kekuatan untuk merebut dan memanfaatkan peluang sebesar-besarnya. Dalam strategi S-O, pelaku usaha akan mengejar peluang-peluang dari luar dengan mempertimbangkan kekuatan. Strategi yang disusun berdasarkan analisis ini adalah:
 - a. Mempertahankan dan meningkatkan kualitas produk dan pelayanan.
 - b. Mengalokasikan sebuah kawasan kuliner yang spesifik menyajikan makanan khas yang mempresentasikan keunikan daerah Sungai Enam Kabupaten Bintan.
 - c. Bekerja sama dengan pemerintah provinsi Kepulauan Riau dan dengan tujuan membantu promosi kuliner otak-otak Sungai Enam Kabupaten Bintan.
 - d. Melebarkan distribusi dan memperluas jangkauan pasar dengan sosial media dan perkembangan teknologi.
2. Strategi W-O (weakness-opportunity) adalah strategi yang ditetapkan berdasarkan pemanfaatan peluang yang ada dengan cara meminimalkan kelemahan yang ada. Kelemahan-kelemahan yang ada perlu diperbaiki dan dicari solusinya untuk memperoleh peluang yang besar. Identifikasi strategi dari hasil analisis ini adalah:
 - a. Meningkatkan ketahanan produk dan pengemasan yang sesuai dengan standar penjualan untuk luar daerah.
 - b. Menyelenggarakan event besar pada saat musim liburan guna mempromosikan kuliner khas otak-otak.
 - c. Menyediakan panduan dan peta wisata kuliner dalam bentuk media cetak maupun media online sebagai Tourist Information Center bagi wisatawan yang berlibur ke daerah Sungai Enam

3. Strategi S-T (strength-threat) adalah strategi yang ditetapkan berdasarkan kekuatan yang dimiliki untuk mengatasi ataupun mengurangi ancaman dari luar. Identifikasi strategi pada analisis ini adalah:
 - a. Melakukan pembinaan dan penguatan kualitas kepada pelaku usaha kuliner otak-otak agar dapat mempertahankan kualitas produk dan cita rasa sehingga dapat meningkatkan daya minat beli.
 - b. Evaluasi berkala dan mencari produsen bahan baku yang stabil.
4. Strategi W-T (weakness-threat) adalah strategi yang ditetapkan berdasarkan meminimalkan kelemahan yang ada serta menghindari ancaman dari luar. Identifikasi strategi pada analisis ini adalah:
 - a. Melakukan standarisasi terhadap kualitas produk kuliner otak-otak mulai dari kualitas bahan, proses pembuatan, sampai kepada kualitas penyajian dan pengemasan.
 - b. Meningkatkan kerjasama antar pelaku usaha otak-otak, misalnya dengan melakukan promosi bersama, menyelenggarakan peningkatan kompetensi karyawan dan juga pembinaan terhadap usaha otak-otak yang masih belum berkembang.

Berdasarkan hasil dari Matriks SWOT di atas, maka strategi yang dapat digunakan adalah strategi S-O yaitu strategi yang diperoleh antara kekuatan (strength) dan peluang (opportunity), dimana cita rasa otak-otak dan varian rasanya menjadikannya sebagai ciri khas dari otak-otak lainnya. Otak-otak ini pun memiliki kualitas, cita rasa, kemasan serta merek dagang yang baik dimata konsumen. karena hal ini, otak-otak dapat menjadi daya tarik utama untuk menarik minat beli pengunjung sekaligus dapat memperkenalkan otak-otak ke masyarakat luar dengan cara mengembangkan dan menginovasikan jenis dan kemasan dari otak-otak agar para wisatawan lebih tertarik untuk mencoba otak-otak serta mempromosikan otak-otak ke berbagai restoran dan hotel yang ada di daerah Kepulauan Riau agar wisatawan yang menginap dapat menjadikan otak-otak sebagai oleh-oleh.

Pemerintah provinsi Kepulauan Riau juga dapat mengikutsertakan peran mahasiswa pariwisata yang bergerak dibidang kuliner untuk mengembangkan produk makanan otak-otak menjadi makanan yang dapat bernilai jual tinggi dan dapat bersaing di pasar nusantara bahkan dunia agar pemanfaatan peluang (opportunities) yang ada akan tercapai. Diharapkan juga dapat meningkatkan kualitas sumber daya manusia secara internal dan mempromosikan kekuatan (strength) pada usaha otak-otak ini melalui pemanfaatan platform digital, seperti media sosial Instagram, facebook, ataupun youtube sehingga informasi mengenai kuliner otak-otak ini dapat dikenal oleh masyarakat luas

Strategi-strategi pengembangan di atas, harapannya dapat menjadi masukan yang bisa diterapkan oleh pelaku usaha otak-otak di daerah Sungai Enam dalam meningkatkan jumlah kunjungan wisatawan baik dalam negeri maupun mancanegara sekaligus meningkatkan pendapatan asli daerah (PAD). Otak-otak sebagai daya tarik utama pada wisata kuliner yang memiliki peranan penting dalam menjaga kelestarian makanan khas melayu Kepulauan

Riau, harapannya otak-otak ini dapat selalu dikenal dan dicintai oleh masyarakat luas serta tidak tergerus oleh perkembangan zaman dan dapat terus berkembang mengikuti zaman yang semakin maju.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian Potensi Makanan Tradisional Otak-Otak Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Di Daerah Sungai Enam Kabupaten Bintan, maka dibuat beberapa catatan sebagai kesimpulan, diantaranya:

1. Otak-otak adalah kuliner khas melayu Kepulauan Riau yang menggunakan bahan dan proses pembuatan yang masih tradisional. Keunikan, rasa dan otentisitasnya yang ditunjukkan melalui nilai dan bentuk tampilannya menjadikannya sebagai kelebihan dari daya tarik pariwisatanya. Otak-otak memiliki daya tahan konsumsi yang tidak lama menjadikannya sebagai kelemahan. Untuk meminimalkan kelemahan tersebut, diusahakan tetap menjaga kualitas dan mutu dari kuliner otak-otak agar mampu mendorong wisatawan untuk berkunjung, yang berpeluang besar bagi masyarakat setempat maupun pemerintah serta mampu bersaing di pasar luar daerah, sehingga makanan tradisional otak-otak ini tidak terancam hilang oleh perkembangan zaman dan lebih dikenal oleh masyarakat luas
2. Strategi pengembangan yang disarankan adalah strategi agresif yaitu dengan mengoptimalkan kekuatan (strength) dan memanfaatkan peluang (opportunities) yang besar untuk pengembangan usaha dengan cara mengembangkan dan menginovasikan jenis dan kemasan dari otak-otak agar para wisatawan lebih tertarik untuk mencoba otak-otak serta mempromosikan otak-otak ke berbagai restoran dan hotel agar wisatawan yang menginap dapat menjadikan otak-otak sebagai oleh-oleh khas melayu dan mengikutsertakan peran mahasiswa pariwisata yang bergerak dibidang kuliner untuk mengembangkan produk makanan otak-otak menjadi makanan yang dapat bernilai jual tinggi dan dapat bersaing di pasar nusantara bahkan dunia.

SARAN

Dalam rangka meningkatkan potensi makanan tradisional otak-otak sebagai daya tarik wisata kuliner di daerah Sungai Enam Kabupaten Bintan, maka peneliti memberikan beberapa saran yang dapat dijadikan masukan bagi beberapa pihak yang bersangkutan, disampaikan sebagai berikut:

1. Bagi Pemerintah, khususnya pemerintah Kabupaten Bintan dan pemerintah provinsi Kepulauan Riau untuk dapat lebih memperhatikan kearifan lokal lebih lagi mengenai makanan tradisional khas melayu, agar dapat memperkenalkan kuliner tradisional kepada wisatawan yang datang berkunjung dengan cara mengadakan beberapa event yang berbasis kearifan lokal seperti festival wisata kuliner agar kuliner khas seperti otak-otak Sungai Enam lebih dikenal oleh masyarakat luas.

2. Bagi Peneliti, perlu adanya literatur dan kajian yang lebih luas terkait dengan pengembangan usaha otak-otak karena mempunyai potensi yang dapat dioptimalkan kedepannya, serta dapat menjadi ilmu dan memperdalam tentang makanan tradisional Indonesia khususnya makanan tradisional suku melayu Kepulauan Riau.
3. Bagi Politeknik Pariwisata Batam, dapat memberikan beberapa kontribusi penambahan ilmu dan menjadikan penelitian sebagai referensi. Referensi dapat berupa jurnal agar dapat memudahkan mahasiswa untuk membaca hasil dari penelitian sebelumnya. Peneliti mengharapkan penelitian ini bisa menjadi sumber referensi bagi mahasiswa Politeknik Pariwisata Batam khususnya jurusan Manajemen Kuliner.
4. Bagi Pemilik Gerai Otak-Otak Sungai Enam Diharapkan bagi pemilik gerai otak-otak yang ada di Sungai Enam untuk terus melakukan peningkatan terhadap kualitas dan mutu otak-otak dalam mengembangkan wisata kuliner di daerah Sungai Enam Kabupaten sehingga mampu mendorong wisatawan untuk berkunjung ke Sungai Enam.

DAFTAR PUSTAKA

- Besra, E. (2012). Potensi Wisata Kuliner Dalam Mendukung Pariwisata Di Kota Padang. *Jurnal Riset Akuntansi Dan Bisnis*, 12(1), 74–101.
- Dewantara, Y. F. (2021). Analisa Potensi Wisata Kuliner Khas Betawi Dalam Pengembangan Pariwisata Di Kota DKI Jakarta. *Jurnal Sains Terapan Pariwisata*, 6(1), 20–28.
- Esa Mutiarani, E. M. (2022). Potensi Makanan Nasi Tumpang Lethok Sebagai Daya Tarik Wisata Di Daerah Klaten. *Jurnal Budaya Nusantara*, 5(2), 95–100.
- <https://doi.org/10.36456/b.nusantara.vol5.no2.a5133>
- Fitria. (2013). Sugiyono, 2017:60. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.
- Harsana, M., Baiquni, M., Harmayani, E., & Widyaningsih, Y. A. (2019). Potensi Makanan Tradisional Kue Kolombeng Sebagai Daya Tarik Wisata Di Daerah Istimewa Yogyakarta. *Home Economics Journal*, 2(2), 40–47. <https://doi.org/10.21831/hej.v2i2.23291>
- Karini, 2023. (2023). Potensi makanan tradisional bolu kemojo sebagai daya tarik wisata di pekanbaru. *Nucl. Phys.*, 13(1), 104–116.
- Kartika, T., & Harahap, Z. (2019). The Culinary

- Development of Gastronomic Tourist Attraction in Palembang Sumatera Selatan. *Tourism Scientific Journal*, 4(3), 211–233.
- Kasari, O. (2020). Pengaruh Penggunaan Media Flashcard Terhadap Kemampuan Membaca Anak Tuna Rungupengaruh Penggunaan Media Flashcard Terhadap Kemampuan Membaca Anak Tuna Rungu. *Tumbuh Kembang: Kajian Teori Dan Pembelajaran PAUD*, 7(1), 97–105. <https://doi.org/10.36706/jtk.v7i1.11598>
- Muliani, L. (2019). Potensi Bubur Ase Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Jakarta. *Destinesia : Jurnal Hospitality Dan Pariwisata*, 1(1), 49–56. <https://doi.org/10.31334/jd.v1i1.485>
- Munro, J. F., & Giannopoulos, G. A. (2018). Publicly Funded Research and Innovation in the P. R. China and the Outlook for International Cooperation. *Lecture Notes in Mobility*, 5(2), 55–104. https://doi.org/10.1007/978-3-319-68198-6_3
- Noho, Y., Modjo, M. L., & Kadir, P. A. (2021). Makanan Lokal “Tatake” sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner di Desa Botutonu’o Kabupaten Bone Bolango. *Ideas: Jurnal Pendidikan, Sosial, Dan Budaya*, 7(4), 243. <https://doi.org/10.32884/ideas.v7i4.545>
- Pranata, A. (2023). *Uniknya Otak-otak Kepulauan Riau*. Publikasi KMA. <http://kebudayaan.kemdikbud.go.id/ditkma/uniknya-otak-otak-kepulauan-riau/>
- Putri, S. R. D. (2021). ANALISIS SISTEM PENGENDALIAN INTERNAL ATAS PERSEDIAAN SPARE PART (Studi pada AHASS Setio Motor). *Doctoral Dissertation, STIE PGRI Dewantara*, 43–51. <http://repository.stiedewantara.ac.id/1947/5/14>. BAB III.pdf
- Ramadhan, D. R., Priatini, W., & Indriasari, I. (2017). Potensi Sayur Besan sebagai Daya Tarik Wisata Warisan Gastronomi Betawi di DKI Jakarta. *The Journal Gastronomy Tourism*, 4(2), 89–105. <https://doi.org/10.17509/gastur.v4i2.40605>
- Safira, D. (2020). Wisata Kuliner Di Surabaya. *UNiversitas Airlangga Repository*, 1–37.
- Saputera, E., Listiana, A., Susanti, E., Fitriyani, F., & Kurbaniatin, K. (2021). Potensi Sate Beber sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner di Desa Beber. *COMSERVA Indonesian Journal of Community Services and Development*, 1(1), 15–19. <https://doi.org/10.36418/comserva.v1i1.3>
- Triwidayati, M. H. M. (2020). Potensi Makanan Tradisional Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Di D.I. Yogyakarta. *Universitas Negeri Yogyakarta*, 15, 1–24.
- Tumpuan, A. (2022). Exploration of Culinary Tourism Potential in Supporting Tourism Development in Natuna. *Journal of Tourismpreneurship Culinary, Hospitality, Convention and Event Management*, 5, 41–50.
- Widyatwati, K. (2023). *Revitalisasi Makanan Tradisional Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner di Kabupaten Semarang*. 14(September), 115–125. <https://doi.org/10.31294/khi.v14i2.15584>