

POTENSI JAWADAH TAKIR SEBAGAI ATRAKSI WISATA GASTRONOMI DI DESA PANJALU KECAMATAN PANJALU KABUPATEN CIAMIS

Karina Sinthiya^{1*}, Caria Ningsih², Dewi Turgarini³

^{1,2,3} Manajemen Industri Katering, Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial, Universitas Pendidikan Indonesia

Jl. Dr. Setiabudhi No. 229, Bandung 40154, Indonesia

**Email Korespondensi: Karinasinthiya@student.upi.edu*

ABSTRAK

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk melakukan dokumentasi tertulis pengembangan dari Jawadah Takir yang dapat digunakan sebagai atraksi wisata gastronomi. Objek pada penelitian ini yaitu Jawadah Takir. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif dengan pendekatan metode campuran. Wawancara dilakukan dengan *salapan cinyusu* dan menyebarkan kuesioner kepada 100 responden wisatawan yang pernah berwisata ke Desa Panjalu dan mencicipi Jawadah Takir kemudian dianalisis menggunakan pengujian hipotesis dan analisis SWOT. Hasil penelitian ini diketahui bahwa Jawadah Takir merupakan makanan buhun khas Panjalu yang muncul di Dusun Garahang dan sudah lama turun-temurun sejak 100 tahun yang lalu hingga sekarang. Jawadah Takir juga memiliki filosofi, tradisi dan sosial yang melekat dengan kebudayaan Sunda. Jawadah Takir memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai atraksi wisata gastronomi karena terikat dengan adanya budaya masyarakat daerah Panjalu. Faktor-faktor Daya Tarik Wisata memiliki pengaruh positif dan signifikan secara bersama pada Daya Tarik Desa Panjalu sebagai wisata gastronomi Jawadah Takir dan menghasilkan 9 strategi untuk pengembangan Jawadah Takir sebagai atraksi wisata gastronomi di Desa Panjalu.

Kata Kunci: Makanan Lokal; Jawadah Takir; Gastronomi

ABSTRACT

The purpose of this research is to do written documentation of the development of Jawadah Takir which can be used as a gastronomic tourist attraction. The object of this research is Jawadah Takir. The method used in this study is a descriptive method with a mixed methods approach. Interviews were conducted with cinyusu salad and distributed questionnaires to 100 respondents of tourists who had traveled to Panjalu Village and tasted Jawadah Takir then analyzed using hypothesis testing and SWOT analysis. The results of this study indicate that Jawadah Takir is a typical Panjalu buhun food that appears in Garahang Hamlet and has been passed down from generation to generation since 100 years ago until now. Jawadah Takir also has a philosophy, tradition and social inherent in Sundanese culture. Jawadah Takir has the potential to be developed as a gastronomic tourist attraction because it is tied to the culture of the Panjalu local community. The factors of tourist attraction have a positive and significant influence together on the attractiveness of Panjalu Village as a gastronomic tourism of Jawadah Takir and produce 9 strategies for the development of Jawadah Takir as a gastronomic tourism attraction in Panjalu Village.

Keywords: Local Food; Jawadah Takir; gastronomy

PENDAHULUAN

Pasca pemekaran wilayah dengan Kabupaten Pangandaran, pemerintah Kabupaten Ciamis gencar mengembangkan wisata dan menambah destinasi wisata baru, diantaranya berupa wisata alam, sejarah, budaya, dan minat khusus lainnya. Kabupaten Ciamis melakukan pengembangan kawasan wisata dan menggali potensi desa wisata sebagai upaya untuk menyejahterakan masyarakat serta membantu pertumbuhan pariwisata di Kabupaten Ciamis. Pariwisata menjadi sebuah prioritas pembangunan di Kabupaten Ciamis, termasuk apabila wisata gastronomi yang juga ikut serta dalam pengembangan pariwisata.

Gastronomi merupakan bagian yang tak terpisahkan dari kehidupan sehari-hari. Turgarini (2018) Gastronomi tidak hanya fokus pada makanan dan minuman mengenai cara memasaknya, tetapi termasuk didalamnya yaitu memilih bahan baku, cara mencicipi, menghidangkan masakan dan mempelajarinya, mencari pengalaman dalam mengonsumsi masakan tersebut serta mengetahui nilai gizi yang terkandung dalam makanan dan minuman tersebut yang berkaitan dengan etika dan etiket, serta mengetahui filosofi, sejarah, tradisi dan sosialnya. Potensi wisata gastronomi sudah mulai dikembangkan di berbagai daerah tujuan wisata yang menarik untuk dikunjungi.

Panjalu menjadi salah satu daerah kawasan wisata andalan Kabupaten Ciamis. Daerah yang kental akan budaya dan kearifan lokalnya menjadi sebuah daya tarik bagi wisatawan yang berkunjung. Panjalu menyuguhkan berbagai atraksi wisata yang dapat dinikmati wisatawan, diantaranya adalah atraksi wisata religi Makam Mbah Panjalu, wisata alam Situ Lengkong Panjalu dan Curug 7 Cibolang, wisata sejarah Bumi Alit, serta wisata budaya Nyangku dan Buta Kararas. Selain berbagai atraksi wisata, Panjalu juga memiliki makanan khas yang menjadi kebanggaan masyarakat Panjalu, salah satunya adalah Jawadah Takir.

Desa Panjalu merupakan daerah asal dari Jawadah Takir. Makanan lokal yang sudah menjadi khas dari Panjalu sejak dulu yang dijadikan sebagai oleh-oleh apabila berkunjung ke Panjalu. Bahan dasar Jawadah Takir yaitu tepung beras yang diolah dengan kelapa parut dan gula merah. Teksturnya kering di luar dan lembut di dalam serta memiliki rasa manis dan gurih. Jawadah Takir memiliki keunikan tersendiri, yaitu diwadahi dengan daun pisang kering atau *kararas* dalam Bahasa Sunda yang dibentuk takir dengan kedua ujungnya ditusuk menggunakan *pipiti* atau lidi. Namun, masih banyak yang belum mengetahui makanan khas Panjalu ini.

Peneliti telah menyebarkan kuesioner kepada 30 orang responden yang terdiri dari mahasiswa dan anggota masyarakat luar Kabupaten Ciamis. Hasilnya menunjukkan bahwa 19 responden atau 36,7% belum pernah mengunjungi Panjalu, 21 responden atau 70% dari total responden tidak mengetahui Jawadah Takir, 30 responden atau 100% tidak mengetahui cara membuat Jawadah Takir, 21 responden atau 70% mengatakan jarang menemui Jawadah Takir di sentra oleh-oleh khas Panjalu, 28 responden atau 93,3% tertarik untuk mengetahui proses pembuatan Jawadah Takir, dan 29 atau 96,7% setuju bahwa Jawadah Takir berpotensi sebagai atraksi wisata gastronomi di Desa Panjalu.

Tabel berikut berisi tambahan untuk penelitian:

Tabel 1. Produsen Jawadah Takir

Pemilik	Usia	Nama Usaha	Lama Usaha
Ibu Edah	65 Tahun	Ibu Edah	45 Tahun
Ibu Idah	43 tahun	Mandiri	6 Tahun
Ibu Inah	54 Tahun	Mekar Sari	36 Tahun

Sumber : Data Diolah Penulis (2020)

Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi komponen gastronomi yang terkandung dalam Jawadah Takir, mengetahui potensi Jawadah Takir sebagai atraksi wisata gastronomi, mengetahui sejauh mana daya tarik Desa Panjalu sebagai wisata gastronomi Jawadah Takir, menganalisis faktor lingkungan internal dan eksternal dari Jawadah Takir Desa Panjalu, menganalisis strategi pengembangan Jawadah Takir sebagai wisata gastronomi di Desa Panjalu, serta merancang rute dan paket wisata gastronomi untuk Jawadah Takir di Desa Panjalu.

Pariwisata

Pariwisata merupakan aktivitas perjalanan yang dilakukan seseorang atau kelompok dari tempat tinggal semula ke daerah tujuan dengan alasan untuk memenuhi rasa ingin tahu, menghabiskan waktu senggang atau libur serta tujuan-tujuan lainnya. (Mayers, 2009)

Potensi Wisata

Pendit dalam Prantawan P & Sunarta (2015) mengungkapkan potensi wisata merupakan sumber daya yang terdapat di suatu daerah tertentu yang bisa dikembangkan menjadi daya tarik, potensi wisata merupakan komponen dari sumber daya yang dimiliki oleh suatu objek wisata dan dapat dikembangkan menjadi atraksi wisata (*tourism attraction*) yang dimanfaatkan untuk memajukan ekonomi dengan tetap memperhatikan segala aspek.

Daya Tarik Wisata

Daya Tarik Wisata dibedakan menjadi dua yaitu: (1) Daya Tarik Wisata ciptaan Tuhan YME yang berwujud keadaan alam, serta flora dan fauna. (2) Daya Tarik Wisata hasil karya manusia yang berwujud daerah wisata dengan tujuan tertentu, seperti museum, peninggalan purbakala, peninggalan sejarah, seni budaya, dan tempat hiburan.

Murgado (2013) mengemukakan dimensi yang memengaruhi Daya Tarik Wisata yaitu: (1) *Destination attraction*, (2) *Destination-support services*, (3) *People-related factors*.

Ada beberapa komponen obyek wisata yang dikemukakan oleh Pitana & Diarta (2009) yaitu: (1) Adanya objek wisata daya tarik wisata yang beragam, dimana didalamnya terdapat *site attraction* dan *event attraction*, (2) Aksesibilitas, (3) Amenitas, (4) *Organization Tourist*.

Makanan Lokal

Timbul Haryono dalam (Turgarini, 2018: 24) memaparkan bahwa pangan atau makanan tradisional sebagai produk lokal yang mengandung aspek keprilakuan (*behavioral*) yang menyangkut tempat terjadinya proses pembuatan atau pengolahan makanan, proses penggunaan beragam bahan baku dalam fungsi pengolahan makanan, dan proses deposisi yaitu dengan mewariskan kedua proses sebelumnya kepada generasi alamnya.

Wisata Gastronomi

Turgarini (2018: 20) mengungkapkan kajian tentang aspek-aspek gastronomi yaitu gastronomi praktis (mengubah bahan baku menjadi makanan hidangan), gastronomi teoritis (ilmu pengetahuan), gastronomi teknis (performa, kinerja, evaluasi system), gastronomi makanan (pengembangan produk), dan gastronomi molekuler (transformasi fisio-kimiawi pangan). Kelima aspek tersebut mempunyai karakteristik yang berbeda dan diaplikasikan sesuai dengan bidang gastronomi yang akan dilakukan.

Komponen-komponen dalam gastronomi dipadukan menjadi satu kesatuan yang dapat digunakan dalam mempelajari gastronomi, yaitu: (1) masak-memasak/kuliner, (2) bahan baku, (3) mencicipi, (4) menghidangkan, (5) mempelajari, meneliti, dan menulis makanan, (6) mencari pengalaman yang unik, (7) pengetahuan gizi, (8) filosofi, sejarah, tradisi dan sosial, (9) etika dan etiket.

Wisata gastronomi adalah sarana wisatawan untuk mempelajari dan menghargai berbagai budaya yang berbeda, ruang lingkungannya lebih dari sekadar mempelajari keahlian memasak. Wisata gastronomi menawarkan pengalaman berwisata yang melibatkan panca indra untuk menikmati rasa, tampilan, aroma, dan komposisi dari sebuah makanan. Selain itu, wisatawan juga mempelajari bagaimana makanan tersebut dibuat mulai dari persiapan hingga penyajian makanan.

Salapan Cinyusu

Turgarini (2018:218) mengemukakan bahwa *Salapan Cinyusu* (sembilan mata air) merupakan konsep pengembangan dari konsep *pentahelix* yang berunsur ABCGM – *Academia* (Akademisi), *Business* (Bisnis), *Community* (Masyarakat), *Government* (pemerintah) and *Media*. *Salapan Cinyusu* ini terdiri dari pengusaha, pemerintah, pekerja, pemasok (termasuk petani), Pakar, pemerhati, penikmat, lembaga swadaya masyarakat (*NGO, Non Government Organization*) dan Teknologi Informasi.

Model Pengelolaan Gastronomi Sunda

Model Pengelolaan Gastronomi Sunda menyiratkan unsur klasik-tradisional Gastronomi Sunda berhubungan dengan esensi sebagai sumber energi manusia untuk bertahan hidup yang dilengkapi oleh etika sosial dan etiket atau budaya makan yang baik dan santun. (Turgarini, 2018)

Level pertama dalam model pengelolaan ini adalah Kontemporer-progresif yaitu diplomasi, kesehatan, dan bahan cerita. Level kedua yakni berperan sebagai mesin penggerak diantaranya adalah cita rasa dan aroma, variasi, serta sanitasi dan kebersihan. Di level ketiga menghasilkan kesuksesan gastronomi sunda yaitu seni, keterampilan, dan pengetahuan. Pada level terakhir berwujud lingkaran yang menunjukkan bahwa pengelolaan gastronomi sunda adalah satu kesatuan, integral, yang tidak terpisahkan.

Strategi Pengembangan

Analisis Lingkungan Internal

A. Sumber Daya Manusia

Menurut Ningsih (2008) Sumber Daya Manusia perlu didorong dengan tersedianya sarana pendidikan dan pelatihan bagi pengembangan suatu industri. Kualitas dari sumber daya manusia dijadikan sebagai penentu keberhasilan suatu organisasi atau perusahaan.

B. Pemasaran

Menurut David (2009:198) pemasaran digambarkan sebagai suatu proses untuk mendefinisikan, mengantisipasi, menciptakan, dan memenuhi kebutuhan serta keinginan pelanggan terhadap barang atau jasa.

C. Keuangan

Analisis faktor internal dalam keuangan yaitu mengetahui kekuatan dan kelemahan dalam sebuah perusahaan dari sistem keuangan.

D. Produksi atau Operasional

Menurut Lesal (2015) analisis faktor internal dalam produksi yaitu menelaah kekuatan dan kelemahan dalam kegiatan yang berhubungan dengan produk atau jasa suatu perusahaan atau organisasi.

Analisis Lingkungan Eksternal

Analisis lingkungan eksternal dilakukan oleh sebuah perusahaan untuk mengetahui faktor eksternal yang dapat dijadikan peluang dan bisa menjadi ancaman suatu perusahaan dengan tujuan untuk mengembangkan dan mempertahankan kelangsungan suatu perusahaan. Berbagai tantangan dan peluang dalam praktik menciptakan efek dan bermanfaat bagi industri pariwisata (Ningsih dan Sudono 2016).

Rute Wisata Gastronomi

Salah satu cara untuk melestarikan sebuah objek gastronomi yaitu dengan mengelola dan memanfaatkan potensi yang dimiliki oleh objek tersebut menjadi sebuah atraksi wisata. Hal ini dikarenakan rute wisata gastronomi mengangkat sistem asli, menawarkan wisata tematik dan kompleks, serta dapat memberikan informasi mengenai atraksi wisata lain yang terlewat oleh rute tersebut. (Marinescu, 2014)

Paket Wisata Gastronomi

Hasil perencanaan rute wisata dapat diterapkan dalam paket wisata sehingga dapat memberikan nilai ekonomi bagi masyarakat lokal dan pemerintah daerah serta pihak terkait seperti layanan wisata dan perjalanan. Nuriata (2017) menyebutkan paket wisata sebagai suatu sistem yang terdiri dari wisatawan, atraksi, fasilitas, dan waktu.

Jawadah Takir

Jawadah Takir merupakan makanan khas dari Panjalu Kabupaten Ciamis, tepatnya Desa Panjalu. Bahan baku dari Jawadah takir yaitu tepung beras, gula aren, dan kelapa parut sehingga memiliki rasa yang manis legit dan gurih. Jawadah Takir memiliki bentuk yang bulat dan keunikan yaitu diwadahi dengan daun pisang kering atau *kararas* dalam Bahasa Sunda yang dibentuk takir dengan kedua ujungnya ditusuk dengan *pipiti* atau lidi. Jawadah Takir biasa disajikan di atas piring dan dinikmati dengan teh hangat ataupun kopi ketika di pagi hari atau sore hari.

METODE PENELITIAN

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif dengan pendekatan metode campuran. Wawancara dilakukan dengan *salapan* cinyusu dan menyebarkan kuesioner kepada 100 responden wisatawan yang pernah berwisata ke Desa Panjalu dan mencicipi Jawadah Takir kemudian dianalisis menggunakan pengujian hipotesis dan analisis SWOT.

Instrument yang digunakan dalam penelitian ini dimaksudkan untuk menghasilkan data yang akurat dengan menggunakan skala skala diferensial.

The instrument used in this study was intended to produce accurate data using semantic differential scale. Sugiyono (2013: 135) menyatakan bahwa skala semantic diferensial adalah skala untuk mengukur suatu sikap seseorang yang disusun dalam satu garis kontinum yang jawaban “*sangat positif*” terletak di bagian kanan garis, dan jawaban yang “*sangat negative*” terletak di bagian kiri garis, atau sebaliknya.

Penelitian ini juga melakukan observasi dan wawancara dengan komponen *Salapan Cinyusu Salapan Cinyusu* yang nantinya akan dianalisis menggunakan analisis SWOT.

Sebelum pengumpulan data dilakukan, pertanyaan-pertanyaan dalam kuesioner harus diuji terlebih dahulu untuk mengetahui validitas dan reliabilitasnya. Kuesioner diujikan kepada 30 responden, sebagai syarat minimum untuk menguji validitas dan reliabilitas. Metode pengukurannya adalah menggunakan SPSS.

Uji Validitas

Uji validitas menggunakan kuesioner yang dibagikan kepada 30 responden jika R tabel lebih kecil dari R hitung dapat dikatakan valid (Sugiyono, 2013: 126) dengan hasil berikut:

Tabel 2. Validitas

Variabel	R. Hitung	R. Tabel	Hasil Uji
<i>Destination Attraction (Atraksi Destinasi Wisata) (X1)</i>			
X1.1	0.787	0.361	VALID
X1.2	0.885	0.361	VALID
X1.3	0.858	0.361	VALID
X1.4	0.887	0.361	VALID
X1.5	0.736	0.361	VALID
X1.6	0.818	0.361	VALID
<i>Destination Support Services (Pelayanan Pendukung Destinasi Wisata) (X2)</i>			
X2.1	0.558	0.361	VALID
X2.2	0.760	0.361	VALID
X2.3	0.712	0.361	VALID
X2.4	0.823	0.361	VALID
X2.5	0.891	0.361	VALID
X2.6	0.770	0.361	VALID
X2.7	0.888	0.361	VALID
X2.8	0.679	0.361	VALID
<i>People Related Factors (Faktor Hubungan yang Terkait Orang) (X3)</i>			
X3.1	0.780	0.361	VALID
X3.2	0.865	0.361	VALID
X3.3	0.714	0.361	VALID
X3.4	0.574	0.361	VALID
<i>Daya Tarik Wisata (Y)</i>			
Y1	0.861	0.361	VALID
Y2	0.865	0.361	VALID
Y3	0.773	0.361	VALID

Y4	0.673	0.361	VALID
Y5	0.662	0.361	VALID

Sumber : Data Diolah Penulis, 2020

Nilai R tabel untuk $n = 30$ dan tingkat kesalahan (α) 5% sama dengan 0.361 ($db = n - 2$).

Berdasarkan hasil tabel di atas, dapat dilihat bahwa nilai rata-rata setiap variable lebih besar dari nilai tabel. Artinya semua pernyataan yang terkandung dalam variable X dan Y adalah Valid.

Uji Realibitas

Uji reliabilitas menggunakan SPSS akan dilakukan dengan menggunakan analisis statistik Cronbach Alpha (α). Jika nilai Cronbach Alpha value (α) > 0.60 , maka dapat dikatakan bahwa variable tersebut reliabel.

Table 3. Uji Realibitas

Cronbach Alpha	Nilai Minimal Cronbach Apha	N of Items	Hasil Uji
Variabel X			
0.924	0.600	18	Reliabel
Variabel Y			
0.828	0.600	5	Reliabel

Sumber : Data Diolah Penulis (2020)

Tabel di atas menunjukkan bahwa nilai Cronbach Alpha untuk setiap variable dalam penelitian ini lebih besar dari 0.600. dengan demikian dapat disimpulkan bahwa semua pernyataan pada variable tersebut reliable.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penelitian ini mencakup Sembilan komponen dalam *Salapan Cinyusu*: pengusaha, pemerintah, pekerja, pemasok, pakar, pemerhati, penikmat (wisatawan), NGO (non-government organizations), dan informasi teknologi.

Komponen Gastronomi Jawadah Takir

Jawadah Takir merupakan makanan khas Panjalu. Jawadah Takir termasuk ke dalam makanan buhun atau kuno di Panjalu yang diperkirakan sudah ada sejak 100 tahun yang lalu. Terlihat dari wawancara di atas, Ibu Edah merupakan pengusaha Jawadah Takir yang sudah berjualan dari 100 tahunan apabila dihitung dari sejak nenek buyut mereka karena merupakan warisan turun temurun. Dan Jawadah Takir ini memang sudah menjadi sebuah usaha bisnis sejak dahulu.

Jawadah Takir diwadahi dengan daun pisang kering atau *kararas* yang dibentuk takir, yaitu kedua ujungnya ditusuk menggunakan *pipiti*. Takir pada Jawadah melambangkan perahu, karena di Desa Panjalu terdapat sebuah situ bernama Situ Lengkong Panjalu yang biasanya warga sekitar menggunakan perahu untuk menuju sebuah pulau yang berada di tengah-tengah situ bernama Nusa Larang/Nusa Gede. Sementara bentuk bulat dari Jawadah takir melambangkan ketatasuryaan yang mengisyaratkan semesta.

Jawadah Takir biasa dijadikan sebagai suguhan untuk para tamu dalam acara pernikahan, khitanan, hari raya ataupun acara lainnya. Jawadah Takir juga dijadikan sebagai oleh-oleh khas panjalu sejak dulu hingga sekarang. Apabila dilihat dari segi sosialnya, Jawadah Takir sejak dulu sudah dijadikan sebuah bisnis oleh masyarakat

Panjalu dengan memanfaatkan potensi ekonomi lokal yang ramah lingkungan dengan menggunakan takir dari daun pisang kering dan bahan baku yang mudah didapat. Daun pisang kering yang biasanya menjadi limbah, dimanfaatkan oleh masyarakat sebagai tempat atau pembungkus makanan.

Dalam proses pengolahan Jawadah Takir tidak ada ketentuan khusus. Namun, dalam proses pengolahan makanan, sebetulnya ada rangkaian yang harus diperhatikan. Jawadah Takir merupakan makanan buhun, yang tentu saja melibatkan adat kebiasaan orang jaman dahulu. Masyarakat Sunda zaman dahulu sangat memperhatikan etika ketika dari mulai penanaman, panen, hingga mengolahnya menjadi sebuah makanan.

Bahan baku dari Jawadah Takir yaitu tepung beras, kelapa, gula aren/gula kawung, gula pasir, dan vanili sabagai tambahan. Proses pembuatan Jawadah Takir adalah sebagai berikut:

1. Pertama, siapkan semua bahan dari memarut kelapa, menggiling beras, dan menyisir gula merah. Dalam perlakuan kelapa, para produsen ada yang menggunakan mesin, adapula yang menggunakan pamarut kelapa biasa. Begitu pun dengan beras, ada yang menggunakan beras langsung menggilingnya, ada pula yang langsung membeli tepung beras.
2. Kemudian kelapa parut dan tepung beras dimasukkan ke dalam wajan besar dan tambahkan air. Aduk semua bahan hingga mengental
3. Kemudian masukkan gula pasir dan gula merah hingga mencair. Aduk kembali sekitar 2 jam hingga warnanya coklat tua. Proses pengadukan ini tidak boleh berhenti agar Jawadah tidak gosong.
4. Setelah 2 jam, para produsen langsung mencetak Jawadah Takir menggunakan sendok di daun kararas yang sudah dibentuk takir.
5. Susun Jawadah Takir di atas *ebeg/sasag*.
6. Kemudian tumpuk Jawadah Takir di atas tungku dalam keadaan api mati, kemudian tutupi dengan kain ataupun karung goni. Hal ini dilakukan agar panasnya tidak menguap.
7. Esoknya Jawadah Takir siap untuk dikemas.

Tidak ada ketentuan khusus dalam menyantap Jawadah Takir. Namun masyarakat Panjalu biasa menyantapnya dengan teh ataupun kopi yang memiliki rasa pahit, karena Jawadah Takir sendiri memiliki rasa yang manis dari gula aren. Santapan tersebut biasa dilakukan di pagi maupun sore hari. Jawadah Takir memiliki kandungan gizi karbohidrat dari tepung beras, kalori dari gula merah dan gula pasir, serta lemak dari kelapa.

Pengelolaan Gastronomi

Jawadah Takir memiliki potensi yang dapat dikembangkan sebagai wisata gastronomi di Desa Panjalu. Selain memiliki keunikan dan unsur budaya sosialnya, Jawadah Takir memiliki cita rasa yang digemari masyarakat. Pengelolaan gastronomi pada Jawadah Takir di Desa Panjalu adalah dengan mempertahankan daya tariknya yang memiliki keunikan serta meningkatkan kualitas dari segi bahan baku dan pengemasan tanpa menghilangkan ke khasannya, serta mewariskan kepada generasi berikutnya.

Promosi yang dilakukan harus selalu dikembangkan agar keberadaan Jawadah Takir tetap ada. Kebersihan dan sanitasi tempat produksi juga perlu diperhatikan demi terjaganya kesehatan pada makanan tersebut.

Analisis Daya Tarik Desa Panjalu sebagai sebagai Wisata Gastronomi Jawadah Takir

Analisis Linear Berganda

Tabel 4. Linear Berganda

Coefficients*					
Model	Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients		
	B	Std. Error	Beta	t	Sig.
1 (Constant)	1,744	,934		1,868	,065
(X1)	,104	,056	,131	1,852	,067
(X2)	,255	,047	,405	5,406	,000
(X3)	,518	,084	,444	6,127	,000

a. Dependent Variable: Daya Tarik Wisata (Y)

$$Y = a + bX_1 + bX_2 + bX_3$$

$$1,744 = 0,104X_1 + 0,255X_2 + 0,518X_3 + e$$

Nilai konstanta adalah 1,744 artinya jika tidak terjadi perubahan variabel *Destination Attraction*, *Destination-Support Services*, dan *People-Related Factors* (nilai X_1 , X_2 , dan X_3 adalah 0) maka Daya Tarik Wisata pada Jawadah Takir Desa Panjalu ada sebesar 1,744 satuan.

Koefisien Determinasi

Tabel 5. Koefisien Determinasi

Model Summary*				
Model	R	R Square	Adjusted R Square	Std. Error of the Estimate
1	,907 ^a	,822	,817	1,112

a. Predictors: (Constant), People-Related Factors, Destination-Support Services, Destination Attraction

Besarnya nilai r square 0,817 atau 81,7% berarti bahwa variabel *Destination Attraction*, *Destination-Support Services*, dan *People-Related Factors* mempengaruhi Daya Tarik Wisata sebesar 81,7% sisanya 19,3% dijelaskan oleh variable lain yang tidak diketahui dalam penelitian ini.

Uji t

Table 6. Uji t

Model	Coefficients*		Beta	t	Sig.
	Unstandardized Coefficients	Standardized Coefficients			
1 (Constant)	1,744	,934		1,868	,065
(X1)	,104	,056	,131	1,852	,067
(X2)	,255	,047	,405	5,406	,000
(X3)	,518	,084	,444	6,127	,000

a. Dependent Variable: Daya Tarik Wisata (Y)

Nilai signifikan dari variabel *Destination Attraction* (X1) $0,065 > 0,05$. Maka, dapat disimpulkan bahwa variabel *Destination Attraction* (X1) tidak berpengaruh secara positif dan signifikan terhadap Daya Tarik Wisata Desa Panjalu sebagai Wisata Gastronomi Jawadah Takir. Nilai $t_{tabel} = t(\alpha/2; n-k-1) = t(0,05/2; 100-3-1) = 0,025; 96 = 1,98498$. Berarti nilai t_{hitung} lebih kecil dari t_{tabel} ($1,852 < 1,98498$), maka H_0 diterima dan H_a ditolak. Sehingga hipotesis yang berbunyi terdapat pengaruh *Destination Attraction* terhadap Daya Tarik Wisata Desa Panjalu sebagai Wisata Gastronomi Jawadah Takir secara parsial ditolak. Sementara nilai signifikan dari variabel *Destination-Support Services* (X2) $0,000 < 0,05$. Maka, dapat disimpulkan bahwa variabel *Destination-Support Services* (X2) berpengaruh secara positif dan signifikan terhadap Daya Tarik Wisata Desa Panjalu sebagai Wisata Gastronomi Jawadah Takir. Nilai $t_{tabel} = t(\alpha/2; n-k-1) = t(0,05/2; 100-3-1) = 0,025; 96 = 1,98498$. Berarti nilai t_{hitung} lebih besar dari t_{tabel} ($6,127 < 1,98498$), maka H_0 ditolak dan H_a diterima. Sehingga hipotesis yang berbunyi terdapat pengaruh *People-Related Factors* terhadap Daya Tarik Wisata Desa Panjalu sebagai Wisata Gastronomi Jawadah Takir secara parsial diterima. Terakhir, nilai signifikan dari variabel *People-Related Factors* (X3) $0,000 < 0,05$. Maka, dapat disimpulkan bahwa variabel *People-Related Factors* (X3) berpengaruh secara positif dan signifikan terhadap Daya Tarik Wisata Desa Panjalu sebagai Wisata Gastronomi Jawadah Takir. Nilai $t_{tabel} = t(\alpha/2; n-k-1) = t(0,05/2; 100-3-1) = 0,025; 96 = 1,98498$. Berarti nilai t_{hitung} lebih besar dari t_{tabel} ($6,127 < 1,98498$), maka H_0 ditolak dan H_a diterima. Sehingga hipotesis yang berbunyi terdapat pengaruh *People-Related Factors* terhadap Daya Tarik Wisata Desa Panjalu sebagai Wisata Gastronomi Jawadah Takir secara parsial diterima.

Uji F

Table 7. Uji F

ANOVA*				
Model	Sum of Squares	df	Mean Square	F
Regression	549,775	3	183,258	148,169
Residual	118,735	96	1,237	
Total	668,510	99		

a. Dependent Variable: Daya Tarik Wisata
b. Predictors: (Constant), People-Related Factors, Destination-Support Services, Destination Attraction

Berdasarkan hasil pengujian di atas dengan menggunakan SPSS bahwa nilai F_{hitung} adalah 148,169 dengan nilai F_{tabel} adalah 2,70. Maka nilai $F_{hitung} > F_{tabel}$ atau $148,169 > 2,70$, dan tingkat signifikan $0,000 < 0,05$ maka H_0 ditolak dan H_a diterima. Jadi dapat disimpulkan bahwa variabel *Destination Attraction* (X1), *Destnation-Support Services* (X2), dan *People-Related Factors* (X3) secara bersamaan berpengaruh signifikan terhadap Daya Tarik Wisata Desa Panjalu sebagai Wisata Gastronomi Jawadah Takir.

Faktor Lingkungan Internal dan Eksternal

Lingkungan Internal

A. Sumber Daya Manusia

Jumlah karyawan dalam masing-masing usaha Jawadah Takir di Desa Panjalu memiliki dua orang. Karyawan tersebut merupakan keluarga dari para pengusaha itu sendiri. Hal ini dilakukan agar resep keluarga turun-temurun tetap terjaga.

Tidak ada standar khusus untuk penempatan karyawan pada produsen Jawadah Takir di Desa Panjalu. Hal ini karena para pengusaha lebih memfokuskan kepada keinginan dan pengetahuan karyawan mengenai proses pembuatan Jawadah Takir. Karena itulah para pekerja memahami proses pembuatan Jawadah Takir dan mengetahui bagaimana memilih bahan baku yang baik.

B. Pemasaran

Para pengusaha menargetkan Jawadah Takirnya kepada semua kalangan masyarakat. Baik itu masyarakat lokal maupun masyarakat luar (wisatawan) yang dijadikan sebagai oleh-oleh atau *souvenir*. Harga Jawadah Takir sangat terjangkau bagi semua kalangan masyarakat, yaitu Rp5.000 berisi 10 buah Jawadah Takir dengan berat sekitar 100 gram dan Rp25.000 dengan berat 600 gram, dengan metode promosi yaitu *word of mouth* dan menitipkan Jawadah Takir mereka ke toko oleh-oleh di Desa Panjalu.

C. Keuangan

Sumber keuangan yang di dapat yaitu dari keluarga masing-masing para pengusaha Jawadah Takir. Para pengusaha Jawadah Takir tidak memiliki pembukuan dalam usahanya. Baik dalam pengeluaran, pemasukan, maupun laba.

D. Produksi

Mengenai bahan baku Jawadah Takir yang digunakan, para pengusaha menggunakan bahan baku lokal yang tersedia di Desa Panjalu dan memastikan bahwa bahan baku tersebut memiliki kualitas yang baik dan tidak menggunakan pengawet. Bahan baku seperti gula merah didapatkan di daerah Desa Mandalare Kecamatan Panjalu, sementara beras dan kelapa di dapat dari para petani di Desa Panjalu.

Proses produksi dilakukan di rumah masing-masing para pengusaha dengan peralatan yang tradisional, yaitu tungku, *kancah/wajan* besar, *susuk* atau *spatula*, *ebeg/sasag*, *kararas* dan lain-lain. Proses produksi berlangsung selama 2 hari hingga proses pengemasan.

Faktor kekuatan internal dalam usaha Jawadah Takir di Desa Panjalu termasuk:

- 1) Menggunakan bahan baku lokal
- 2) Mempertahankan resep tradisional
- 3) Tidak menggunakan bahan pengawet
- 4) Proses pembuatan masih tradisional
- 5) Memiliki keunikan
- 6) Pengetahuan karyawan mengenai Jawadah Takir
- 7) Jawadah Takir memiliki kandungan gizi yang baik
- 8) Harga yang terjangkau

Faktor kelemahan internal dalam usaha Jawadah Takir di Desa Panjalu termasuk:

- 1) Pengemasan yang kurang menarik
- 2) Tidak terdapat informasi yang lengkap pada kemasan
- 3) Tidak terdapat area perkebunan khusus
- 4) Promosi belum maksimal
- 5) Belum terdaftar halal MUI dan P-IRT
- 6) Pengelolaan keuangan yang belum baik

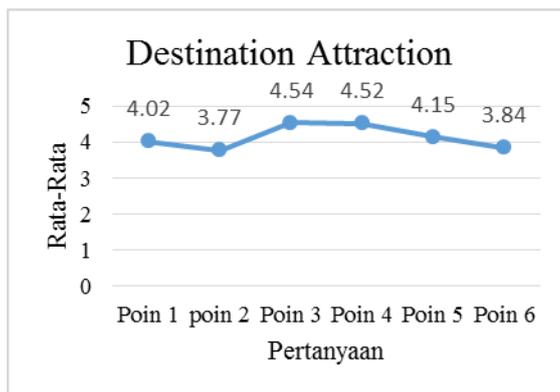
Lingkungan Eksternal

Lingkungan Mikro

Analisis faktor lingkungan eksternal mikro dilakukan dengan menyebarkan kuesioner kepada 100 responden dari tanggal 20 Mei 2020 sampai 12 Juni 2020. Sasaran dalam penyebaran kuesioner ini adalah wisatawan yang pernah ke Desa Panjalu dan menikmati makanan lokal Jawadah Takir. Tujuan dari penyebaran kuesioner ini adalah untuk mengetahui faktor-faktor yang menjadi daya tarik Desa Panjalu sebagai wisata gastronomi Jawadah Takir yang terdiri dari destination attraction, destination-supported services, dan people-related factors. Serta aspek-aspek Daya Tarik Wisata meliputi objek wisata (site attraction dan event attraction), aksesibilitas, amenities, dan tourist organization mengenai daya tarik wisata terhadap Jawadah takir sebagai wisata gastronomi Desa Panjalu.

1) Destination Attraction

Destination attraction meliputi indikator budaya dan sejarah, sentra oleh-oleh atau souvenir, aktifitas. Dalam penelitian ini menggunakan data kuesioner 100 responden dengan menggunakan skala sematik, dimana nilai 5 menunjukkan angka tertinggi dan nilai 1 menunjukkan angka terendah.

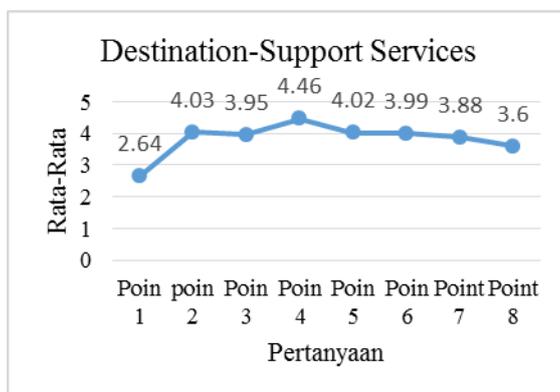


Grafik 1. Destination Attraction

Berdasarkan grafik 1 di atas, rata-rata persepsi wisatawan tertinggi terdapat pada indikator budaya pada poin 3, yaitu tentang keunikan Jawadah Takir dengan rata-rata 4,54. Sementara rata-rata terendah ada di poin 2, yaitu tingkat kemenarikan kemasan Jawadah Takir dengan rata-rata 3,77, ini menunjukkan bahwa kemasan Jawadah Takir menarik tetapi perlu ditingkatkan sehingga dapat menarik wisatawan yang membeli.

2) Destination-Support Services

Destination-support services meliputi indikator akomodasi, transportasi, dan fasilitas komunikasi. Dalam penelitian ini menggunakan data kuesioner 100 responden dengan menggunakan skala sematik, dimana nilai 5 menunjukkan angka tertinggi dan nilai 1 menunjukkan angka terendah.

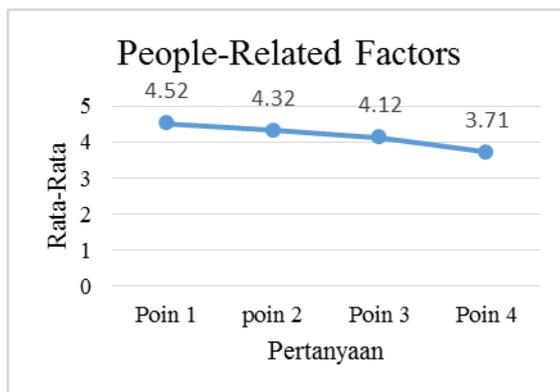


Grafik 2. Destination-Support Services

Berdasarkan grafik 2 di atas, rata-rata persepsi wisatawan tertinggi terdapat pada indikator akomodasi pada poin 4, yaitu tentang ketersediaan tempat ibadah seperti mushola dengan rata-rata 4,46. Sementara rata-rata terendah ada di poin 1, yaitu ketersediaan penginapan atau homestay dengan rata-rata 2,64, ini menunjukkan bahwa penginapan atau homestay di Desa Panjalu ditambahkan sehingga wisatawan yang datang dapat melakukan wisata dengan jangka waktu yang agak panjang.

3) People-Related Factors

People-related factors meliputi indikator sikap masyarakat lokal, pengetahuan masyarakat, customer service. Dalam penelitian ini menggunakan data kuesioner 100 responden dengan menggunakan skala sematik, dimana nilai 5 menunjukkan angka tertinggi dan nilai 1 menunjukkan angka terendah.

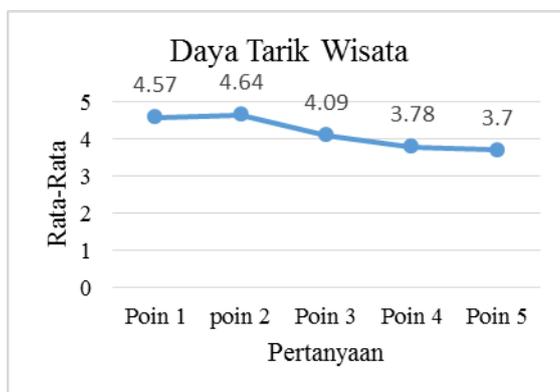


Grafik 3. People-Related Factors

Berdasarkan grafik 3 di atas, rata-rata persepsi wisatawan tertinggi terdapat pada indikator sikap masyarakat lokal pada poin 1, yaitu tentang sikap masyarakat lokal terhadap wisatawan dengan rata-rata 4,52. Sementara rata-rata terendah ada di poin 4, yaitu ketersediaan pemandu wisata lokal dengan rata-rata 3,71, ini menunjukkan bahwa perlunya peningkatan terhadap ketersediaan pemandu wisata lokal sebagai pendamping dan petunjuk bagi wisatawan.

4) Daya Tarik Wisata

Daya Tarik Wisata meliputi indikator objek wisata, aksesibilitas, amenitas, dan oraginasasi. Dalam penelitian ini menggunakan data kuesioner 100 responden dengan menggunakan skala sematik, dimana nilai 5 menunjukkan angka tertinggi dan nilai 1 menunjukkan angka terendah.



Grafik 4. Daya Tarik Wisata

Berdasarkan grafik 4 di atas, rata-rata persepsi wisatawan tertinggi terdapat pada indikator objek wisata pada poin 2, yaitu tentang ketertarikan Jawadah Takir sebagai atraksi wisata gastronomi dengan rata-rata 4,64. Sementara rata-rata terendah ada di poin 5, yaitu ketersediaan ketersediaan organisasi atau lembaga yang mengelola potensi wisata dengan rata-rata 3,7, ini menunjukkan bahwa perlunya peningkatan terhadap ketersediaan organisasi atau lembaga yang mengelola potensi wisata sehingga daerah tersebut berkembang.

B. Lingkungan Makro

Analisis faktor lingkungan eksternal makro didasarkan pada pedoman wawancara untuk komponen *Salapan Cinyusu*, yaitu pemerintah, pakar, pemerhati, organisasi non-pemerintah (NGO *Non-Government Organization*) dan Teknologi Informasi. Mengenai

pengembangan Jawadah Takir sebagai atraksi wisata gastronomi di Desa Panjalu.

Faktor eksternal peluang dalam Jawadah Takir di Desa Panjalu meliputi:

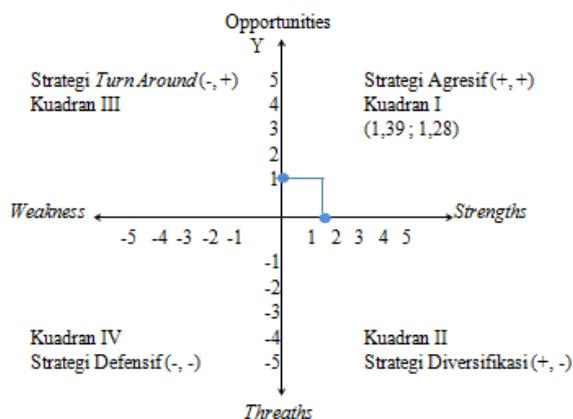
- 1) Salah satu makanan khas Panjalu
- 2) Fasilitas di area tempat produksi Jawadah Takir cukup memadai
- 3) Perkembangan wisata gastronomi
- 4) Banyak pihak yang merespon baik terhadap pengembangan Jawadah Takir
- 5) Lokasi produksi Jawadah Takir dekat dengan destinasi wisata
- 6) Terdapat atraksi wisata lain di Desa Panjalu
- 7) Belum ada wisata gastronomi di Desa Panjalu

Faktor eksternal ancaman dalam Jawadah Takir di Desa Panjalu meliputi:

- 1) Tidak dilalui kendaraan umum
- 2) Belum ada program pemerintah untuk mengembangkan wisata gastronomi Jawadah Takir
- 3) Persaingan dengan makanan modern
- 4) Sedikitnya informasi yang didapat
- 5) Fasilitas penginapan atau *homestay* sangat sedikit.

Strategi Pengembangan Jawadah Takir sebagai Atraksi Wisata Gastronomi di Desa Panjalu

Gastronomi Jawadah Takir berdasarkan hasil dari matriks IFE dan matriks EFE, selanjutnya adalah menentukan titik sumbu X, yaitu IFE 1,92-0,53 (total kekuatan-total kelemahan), sumbu X pada posisi 1,39. Sedangkan sumbu Y adalah EFE 1,84-0,56 (total peluang-total ancaman), sumbu Y di posisi 1,28. Berikut ini adalah gambar yang menunjukkan posisi Jawadah Takir sebagai wisata gastronomi di Desa Panjalu sebagai berikut:



Gambar 1. Positioning Kuadran SWOT

Sumber : Data Diolah Penulis

Strategi dalam pengembangan Jawadah Takir di Desa Panjalu dianalisis menggunakan analisis matriks SWOT dan kemudian menyesuaikan prioritas strategi menggunakan matriks QSPM (Matriks Perencanaan Strategis Kualitatif) untuk menghasilkan urutan strategi berikut:

1. Mempererat kerjasama dengan pemerintah Desa dan bekerjasama dengan pemerintah pusat (Kabupaten Ciamis) dengan memanfaatkan fungsi pemerintah yang memfasilitasi, promosi, dan sosialisasi.
2. Meningkatkan kualitas produk. Seperti kemasan, bahan baku yang berkualitas, daya tahan produk.

3. Membuat inovasi produk (rasa dan pengemasan) guna menghindari persaingan dengan makanan lain dan kejenuhan penikmat.
4. Mengadakan pelatihan kepada para pengusaha berkaitan dengan inovasi, pengemasan, pemasaran, dan pengelolaan keuangan.
5. Memaksimalkan fasilitas di area lokasi produksi Seperti masjid, toilet, dan akses listrik dan menambah fasilitas penginapan atau *homestay* di Desa Panjalu.
6. Mengoptimalkan daya tarik Jawadah Takir (menggunakan bahan baku lokal, menggunakan resep turun-temurun, proses pembuatan masih tradisional, dan merupakan makanan khas)
7. Memanfaatkan media promosi mulut ke mulut, media sosial, ataupun pameran/festival untuk mempromosikan keunggulan Jawadah Takir.
8. Memaksimalkan media informasi dengan cara bekerjasama dengan pihak media untuk mengenalkan Jawadah Takir.
9. Bekerjasama dengan komunitas, masyarakat setempat, akademisi, dan *travel agent* dengan memanfaatkan potensi Desa Panjalu untuk mengembangkan Jawadah Takir sebagai wisata gastronomi.

Rute dan Paket Wisata Gastronomi

Rute Wisata Gastronomi

Rute gastronomi meliputi kegiatan yang dilakukan oleh wisatawan seperti kunjungan ke lokasi pembuatan Jawadah Takir, membuat dan mencicipi Jawadah Takir, mengunjungi museum, menikmati alam dan di Desa Panjalu. Melalui rute ini wisatawan diharapkan mendapatkan pengalaman dan nilai dari Jawadah Takir.

Table 8. Rute Wisata Gastronomi Desa Panjalu

LOKASI	KEGIATAN
Taman Borosngora	Titik kumpul
Museum Bumi Alit	Berjalan-jalan dan melihat benda-benda pusaka yang ada di Museum Bumi Alit
Rumah produksi Jawadah Takir	Pengenalan serta penjelasan mengenai Jawadah Takir
Rumah produksi Jawadah Takir	Melihat dan dijelaskan bagaimana proses penggilingan beras
Rumah produksi Jawadah Takir	Melihat dan mencoba memarut kelapa dengan parutan tradisional
Rumah produksi Jawadah Takir	Melihat dan dijelaskan proses pemasakan tepung beras dan kelapa parut yang dicampur dengan air sehingga menjadi bubur
Rumah produksi Jawadah Takir	Melihat dan dijelaskan proses pemasakan dengan penambahan gula aren, dan mencoba mengaduk Jawadah Taki
Rumah produksi Jawadah Takir	Diajarkan cara mengemas Jawadah Takir dengan <i>kararas</i>
Rumah Produksi Jawadah Takir	Dipersilahkan mencicipi Jawadah Takir
Rumah produksi Jawadah Takir	Melakukan foto bersama produsen sambil membawa Jawadah Takir sebagai oleh-oleh
Situ Lengkong Panjalu	Melakukan wisata alam Situ Lengkong dengan manaiki perahu



Gambar 2. Rute Gastronomi Desa Panjalu

Sumber : Data Diolah Penulis (2020)

Paket Wisata Gastronomi

Penulis membuat sebuah rekomendasi paket wisata. Satu kali kunjungan dapat menampung 4 orang wisatawan/peserta dengan harga Rp380.000. Dengan biaya tersebut peserta sudah mendapatkan *snack* dan makan siang, penjelasan gastronomi Jawadah Takir, mempelajari cara pembuatan Jawadah Takir, *tasting*, membawa pulang produk Jawadah Takir, *merchandise paper bag*, dan berwisata perahu di Situ Lengkong Panjalu.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Kesimpulan yang diperoleh berdasarkan hasil penelitian:

1. Jawadah Takir merupakan makanan buhun khas Panjalu yang sudah menjadi turun-temurun sejak 100 tahun yang lalu hingga sekarang di Dusun Garahang. Jawadah Takir diwadahi dengan daun pisang kering atau *kararas* yang dibentuk takir, yaitu kedua ujungnya ditusuk menggunakan *pipiti*. Takir tersebut melambangkan sebuah perahu yang berada di Situ Lengkong Panjalu, sebuah situ atau danau yang terdapat di Desa Panjalu. Sementara bentuk bulat dari Jawadah Takir melambangkan sebuah ketatasuryaan yang mengisyaratkan semesta. Jawadah Takir ini biasa disajikan di acara-acara khusus seperti pernikahan, khitanan, hari raya, ataupun sebagai oleh-oleh. Bahan baku dari Jawadah Takir yaitu tepung beras, kelapa parut, gula aren, dan gula pasir.

2. Wisata gastronomi merupakan salah satu upaya dalam pengembangan suatu daerah dalam bidang pariwisata. Jawadah Takir memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai atraksi wisata gastronomi karena terikat dengan budaya masyarakat daerah Panjalu. Namun, hal itu tidaklah mudah melihat faktor-faktor yang belum mendukung seperti tempat produksi pengolahan yang masih berskala industri rumahan dan belum menerapkan standar kebersihan yang baik serta fasilitas pendukung yang belum memadai sebagai sarana penunjang bagi wisatawan.
3. Variabel *Destination Attraction*, *Destination-Support Services*, dan *People-Related Factors* secara bersamaan berpengaruh positif signifikan terhadap Daya Tarik Jawadah Takir Desa Panjalu sebesar 81,7% sisanya 19,3% dijelaskan oleh variable lain yang tidak diketahui dalam penelitian ini. Sementara variabel *Destination Attraction* tidak berpengaruh signifikan terhadap Daya Tarik Jawadah Takir Desa Panjalu secara parsial karena Desa Panjalu sudah dikenal karena memiliki banyak atraksi wisata yang dapat dinikmati wisatawan seperti atraksi wisata *heritage* Bumi Alit, wisata religi Makam Mbah Panjalu, wisata alam Situ Lengkong Panjalu, wisata budaya Wayang Landung dan Buta Kararas.
4. Faktor internal Jawadah Takir Desa Panjalu memiliki kekuatan yaitu masih mempertahankan resep dan proses pengolahan yang masih tradisional secara turun-temurun dengan bahan baku lokal yang berada di sekitar Panjalu. Namun kelemahannya yaitu para pengusaha belum mendapatkan izin P-IRT dan halal MUI serta pengemasan yang kurang menarik dan kurangnya informasi mengenai Jawadah Takir dalam kemasan. Sementara faktor eksternalnya yaitu Jawadah Takir memiliki peluang untuk dikembangkan sebagai atraksi wisata gastronomi dengan memanfaatkan potensi bahan baku Jawadah Takir yang ada Desa Panjalu serta atraksi wisata lain yang terdapat di desa tersebut. Namun lokasi pembuatan Jawadah Takir ini tidak dilalui kendaraan umum, penginapan di Desa Panjalu yang terbatas, serta adanya persaingan dengan makanan modern menjadi sebuah ancaman dari Jawadah Takir di Desa Panjalu.
5. Strategi yang dapat dilakukan dalam mengembangkan Jawadah Takir sebagai atraksi wisata gastronomi di Desa Panjalu berdasarkan analisis positioning kuadran SWOT adalah untuk mendukung kebijakan pertumbuhan yang agresif (*Growth Oriented Strategy*). Jawadah Takir memiliki kekuatan sehingga dapat memanfaatkan peluang yang ada dan dapat mengatasi kelemahan dan ancaman. Analisis matriks SWOT menghasilkan 9 strategi dimana strategi prioritas yang harus dilakukan adalah bekerja sama dengan pemerintah dengan cara melakukan pelatihan kepada para pengusaha untuk mengoptimalkan daya tarik Jawadah Takir sebagai atraksi wisata gastronomi.
6. Hasil akhir dari penelitian ini adalah peneliti membuat rekomendasi rute dan paket wisata gastronomi Jawadah Takir di Desa Panjalu. Rute dan paket wisata ini menunjukkan beberapa kegiatan dan tempat yang akan dikunjungi sebagai panduan bagi wisatawan saat berlibur. Paket wisata ini bertujuan sebagai salah satu upaya untuk mengenalkan Jawadah Takir kepada masyarakat luar dan menjadi bahan studi bagi pemerintah untuk mengembangkan atraksi wisata di Panjalu.

Saran

Pengakuan

1. Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kabupaten Ciamis.
2. Desa Panjalu.
3. Pengusaha Jawadah Takir Desa Panjalu.

DAFTAR PUSTAKA

- David, F. R. (2009). *Manajemen Strategis Konsep*, Edisi 12. Jakarta: Salemba Empat.
- Murgado, E. M. (2013). Turning food into a gastronomic experience: olive oil tourism. *Options Mediterranéennes*, 106, 97-109.
- Lesal, I. (2015). Analisa Internal dan Eksternal pada CV. Gading Mas Surya Sidoarjo dalam Rangka Strategi Bersaing. *Agora*, 3(2), 148-157.
- Marinescu, C. (2014). "ANT: Turismul Gastronomic, Posibil Brand Al Romaniei". Retrieved from <https://www.agerpres.ro/economic/2014/03/13/ant-turismul-gastronomic-posibil-brand-al-romaniei-10-36-41>
- Meyers, K. (2009). *Pengertian Pariwisata*. Jakarta: Unesco Office.
- Ningsih, C. (2014). Sinergitas industri kreatif berbasis pariwisata dengan strategi pembangunan industri nasional menuju globalisasi. *Jurnal Manajemen Resort dan Leisure*, 11(1), 59-64.
- Ningsih, C., & Sudono, A. (2016). The competitiveness of Indonesian tourism industry in facing ASEAN Economic Community (AEC). *Heritage, Culture and Society: Research agenda and best practices in the hospitality and tourism industry*, 361.
- Nuriata. (2017). *Paket Wisata Penyusunan Produk Dan Perhitungan Harga*. Bandung: Alfabeta.
- Nuriata. (2019). *Perencanaan dan Pelaksanaan Perjalanan Wisata Konsep dan Aplikasi*. Bandung: Alfabeta.
- Pitana, I., & Diarta, I. (2009). *Pengantar ilmu pariwisata*.
- Prantawan P, D., & Sunarta, I. (2015). "Studi Pengembangan Desa Pinge Sebagai Daya Tarik Ekowisata Di Kecamatan Marga Kabupaten Tabanan". *Jurnal Destinasi Pariwisata*, 3(1), 1-8-8. <https://doi.org/10.24843/JDEPAR.2015.v03.i01.p01>
- Sugiyono, S. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Alfabeta.
- Turgarini, D. (2018). *Gastronomi Sunda Sebagai Atraksi Wisata Di KOTA BANDUNG* (Doctoral dissertation, Universitas Gadjah Mada)