

Strategi Omotenashi Dalam Membangun Desa Wisata Melalui Kuliner Khas Desa Wonoagung, Kecamatan Kasembon, Malang

Eva Amalijah

Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya, Email: evaaamalijah@untag-sby-ac.id

Zida Wahyuddin

Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya

Adhela Shevana Putri

Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya, Email: adhelashevana@gmail.com

Abstract

This study explore how the concept of Omotenashi is applied in culinary tourism in Wonoagung Village in Malang, East Java, and how it impacts the development of sustainable tourism villages. The Japanese service concept known as Omotenashi emphasizes hospitality and attention to detail. By applying this concept to the presentation of Wonoagung's signature dishes, such as tiwul, ampok, and krengken, tourists have enjoyed a unique and memorable experience, increased their satisfaction, and increased the number of tourist visits. The results of the study indicate that the implementation of Omotenashi not only improves the tourist experience but also provides economic and social benefits to the local community. The larger number of tourists has increased income, created jobs, and encouraged the village community to be better. However, to keep village tourism running, issues such as maintaining service standards, developing infrastructure, and preserving local culture must be addressed. Therefore, to develop sustainable tourism in Wonoagung Village, the government, private sector, and local communities must work together.

Keywords: ometenashi, tourist village, culinary specialties, wonoagung village

Introduction

Pariwisata modern meningkatkan apresiasi sumber daya lokal dan globalisasi. Sebagai contoh, munculnya waralaba makanan cepat saji di seluruh dunia diikuti dengan peningkatan industri kuliner lokal untuk tetap kompetitif. Setiap destinasi wisata harus tetap bersaing dalam hal sumber daya manusia dan daya tarik wisata. Menurut Astuti (2018), makanan lokal adalah salah satu daya tarik yang dapat menarik wisatawan. [1]

Desa Wonoagung di Malang, Jawa Timur, terkenal dengan alam yang indah dan kuliner lokal yang kaya akan cita rasa dan tradisi adalah salah satu potensi besar desa ini. Kuliner khas Desa Wonoagung menunjukkan tradisi dan kekayaan alam yang telah diwariskan dari generasi ke generasi seperti tiwul, ampok, dan krengken. Tiga ikon kuliner desa Wonoagung adalah tiwul, ampok, dan krengken. Tiwul yang terbuat dari singkong yang dikeringkan dan digiling halus merupakan makanan tradisional yang menjadi makanan

pokok masyarakat pada masa sulit. Saat ini, tiwul dibuat dengan berbagai macam rasa yang menggugah selera dan menjadi jajanan favorit banyak orang. Ampok, yang terbuat dari jagung, dimasak dengan santan dan bumbu untuk menciptakan cita rasa yang unik. Dan terakhir ada Krengken yang terbuat dari rebung atau bambu muda yang dimasak pedas, krengken sendiri sudah pernah terjual hingga Jakarta yang di beri nama "Vegetable Meat" dengan kisaran harga Rp 70.000 – Rp 75. 000

Desa Wonoagung mendapat manfaat besar dari pembangunan desa wisata kuliner ini. Pertama, karena lebih banyak orang yang datang untuk mencicipi tiwul, ampok, dan krengken, masyarakat mendapatkan lebih banyak uang. Produk kuliner ini tidak hanya dibeli di desa tetapi juga dibeli di luar daerah, memberi warga setempat peluang bisnis baru. Kunjungan wisatawan yang semakin meningkat mendorong pertumbuhan bisnis penginapan, restoran, dan toko oleh-oleh, yang masing-masing meningkatkan ekonomi desa.

Selain itu, pembangunan desa wisata kuliner ini membantu mempertahankan adat dan budaya lokal. Untuk memastikan tradisi kuliner ini tetap hidup, generasi berikutnya diajarkan cara membuat tiwul, ampok, dan krengken. Selain menikmati makanan, pengunjung diberi kesempatan untuk mempelajari sejarah kuliner khas desa dan proses pembuatan makanan. Ini meningkatkan kekayaan budaya Wonoagung dan memberikan pendidikan yang baik.

Orang-orang di desa bekerja sama untuk membangun dan mempromosikan wisata kuliner mereka, menciptakan rasa kebersamaan dan saling mendukung. Kebanggaan akan warisan kuliner dan budaya mereka meningkat, mendorong mereka untuk mempertahankan dan mengembangkan potensi desa. [2]

Selain mengandung nilai-nilai budaya dan cerita yang menarik, makanan ini memanjakan lidah. Kuliner khas desa ini, yang kaya akan cita rasa dan tradisi, adalah salah satu aset yang belum sepenuhnya dimanfaatkan. Konsep Omotenashi dari Jepang dapat digunakan sebagai strategi utama untuk membangun desa wisata yang menarik dan berkelanjutan. Omotenashi, yang berasal dari kata "keramahtamahan" dan "pelayanan yang tulus", menunjukkan perhatian yang tepat pada detail dan kepuasan tamu. [3]

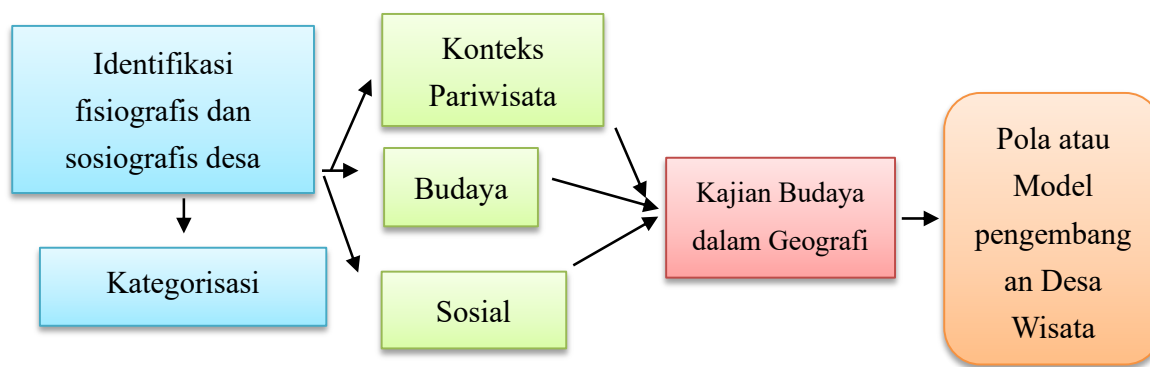
Menurut Ota Tomoko (2016), konsep omotenashi adalah keramahtamahan dalam menyambut tamu, atau wisatawan, yang menjadi ciri khas Jepang. sebuah pelayanan yang tulus yang memungkinkan interaksi dan komunikasi yang baik antara penyedia jasa dan pelanggan. Secara umum, omotenashi adalah perilaku ramah seorang tuan rumah atau produsen kepada pelanggannya. Hal ini juga berlaku untuk perdagangan, di mana seorang pedagang menjamu tamu langganannya. Omotenashi dapat diungkapkan dalam banyak cara. Sebagai contoh, orang Jepang mengucapkan terima kasih dengan posisi tubuh membungkuk, yang merupakan salah satu omotenashi, atau cara menghormat. [4]

Strategi Omotenashi dalam penyajian makanan khas Desa Wonoagung dapat memberikan pengalaman kuliner yang unik dan berkesan bagi pengunjung. Wisatawan tidak hanya menikmati makanan yang lezat, tetapi mereka juga merasakan sambutan hangat dan layanan yang memuaskan, yang meninggalkan kenangan yang indah dan keinginan untuk kembali. Keramahtamahan Omotenashi dapat meningkatkan daya tarik desa sebagai destinasi wisata dengan membuat hubungan emosional antara wisatawan dan komunitas lokal.

Selain meningkatkan pengalaman pengunjung, penerapan Omotenashi membantu masyarakat desa. Penduduk desa dapat meningkatkan keterampilan dan profesionalisme mereka dalam industri pariwisata dengan mengadopsi standar pelayanan yang tinggi. Selain itu, peningkatan kunjungan wisatawan membuka peluang ekonomi baru, yang pada gilirannya dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat. [5]

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana konsep dan praktik Omotenashi dapat diterapkan dalam konteks kuliner khas Desa Wonoagung dan bagaimana hal ini dapat berkontribusi pada pembangunan desa wisata yang berkelanjutan. Dengan memahami konsep dan praktik Omotenashi, diharapkan Desa Wonoagung dapat mengoptimalkan sektor pariwisata dan kulinernya, menarik lebih banyak wisatawan, dan memberikan manfaat ekonomi dan sosial bagi warga lokal.

Methodology



Penelitian ini merupakan kualitatif interpretatif dengan metode survey lapangan dan wawancara, data akan diidentifikasi, dikategorisasikan, diinterpretasikan, kemudian dikaji secara mendalam terkait hubungan fisiografis dan sosiaografis di Desa Kasembon, Kabupaten Malang dalam upaya menjadi Desa Wisata yang memiliki identitas dan karakter lokal.

Dimulai dari identifikasi fisiografis dan sosiaografis melalui kunjungan ke Desa Kasembon, Kabupaten Malang. Kemudian mewawancarai masyarakat Desa, Pemerintah Desa, dan pihak Swasta sebagai pelaku wisata. Setelah teridentifikasi, langkah selanjutnya dengan mengkategorisasikan objek wisata desa sebagai produk yang menawarkan atraksi yang digolongkan menjadi atraksi alam, atraksi budaya, dan atraksi buatan. Kemudian dikaji menggunakan studi geografi pariwisata. Sehingga luarannya berupa pola atau model pengembangan Desa Wisata yang memiliki karakter dan identitas berbasis pada kearifan local desa tersebut. Metode pengambilan data penelitian menggunakan studi lapangan dengan wawancara dan didukung juga studi pustaka dengan memanfaatkan informasi digital.

Results and Discussion

Identifikasi Fisiografi Wonoagung Desa

Desa Wonoagung terletak di pegunungan dengan pemandangan indah dan udara sejuk. Pertanian, mata pencaharian utama masyarakat desa, didukung oleh tanah yang subur.

Agrowisata, termasuk wisata kuliner berbasis pertanian seperti tiwul, ampok, dan kregken, sangat didukung oleh keadaan ini.

Wisata Kuliner Wonoagung: Tantangan dan Peluang

- **Kuliner Khas:** tiwul, ampok, dan kregken, memiliki daya tarik dan potensi besar untuk menarik wisatawan. Kuliner-kuliner ini menarik pengunjung yang ingin merasakan cita rasa lokal dan cara penyajiannya yang unik. Sayangnya penulis tidak dapat merasakan dan mengetahui kuliner yang sangat khas dari desa ini, yaitu Kregken.



(Tiwul)



(Ampok)

- **Sumber Daya Alam:** Tempat wisata ini memiliki banyak sumber daya alam dan pemandangan yang memukau yang membuat pengunjung memiliki pengalaman yang tak terlupakan. Berbagai jenis tanaman pangan dapat ditanam dengan baik di tanah yang subur seperti buah-buahan durian, jeruk, alpukat, mangga dll. Setelah ditanam, tanaman tersebut dapat diproses menjadi makanan yang disukai oleh masyarakat setempat.
- **Budaya Lokal:** Tradisi kuliner yang kuat dan budaya gotong royong yang kuat menambah pengalaman wisatawan. Setiap kunjungan menjadi pengalaman yang berkesan dan mendalam karena masyarakat setempat sangat ramah dan bersatu. Ketika budaya gotong royong tercermin dalam kegiatan sehari-hari, itu menunjukkan seberapa kuat komunitas lokal dalam mempertahankan dan memperluas budayanya.

Implementasi Konsep Omotenashi pada Kuliner Khas Desa Wonoagung

Penggunaan konsep Omotenashi dalam makanan khas Desa Wonoagung menunjukkan peningkatan yang signifikan dalam pengalaman pengunjung. Omotenashi, yang menekankan pelayanan tulus dan perhatian terhadap detail, diterapkan pada berbagai aspek pelayanan kuliner di desa ini. Beberapa indikator keberhasilan implementasi ide ini adalah:

- **Sambutan dan Layanan untuk Pengunjung:**
 - **Sambutan Hangat:** Pedagang kuliner Desa Wonoagung selalu menyambut pengunjung dengan ramah dan senyum. Kesan awalnya positif.
 - **Pelayanan yang Personal:** Kebutuhan dan preferensi setiap pengunjung dipertimbangkan. Menanyakan preferensi rasa atau kebutuhan khusus terkait makanan, seperti alergi atau diet, dilakukan untuk melakukan ini.
 - **Pemberian Edukasi:** Wisatawan juga mengetahui tentang sejarah dan cerita di balik setiap hidangan yang mereka sukai. Ini membuat wisatawan lebih

tertarik dengan budaya lokal dan makanan lokal.

● **Pelayanan Makanan:**

- **Kualitas dan Rasa:** Makanan khas Desa Wonoagung dibuat dengan bahan-bahan local segar, membantu petani dan produsen lokal dan meningkatkan cita rasa.
- **Presentasi Estetis:** Setiap hidangan disajikan dengan estetika yang menarik yang mencerminkan kombinasi antara rasa yang lezat dan keindahan visual. Pengalaman sensorik wisatawan diperkaya dengan presentasi yang indah ini.

● **Tempat dan Atmosfer:**

- **Desain Ruang:** Tempat makan desa ini dirancang untuk menampilkan budaya dan tradisi lokal. Dengan menggunakan komponen lokal seperti bambu dan batik, dekorasi menciptakan suasana yang hangat dan asli.
- **Kebersihan dan Kerapian:** Prinsip Omotenashi mengutamakan kenyamanan dan kepuasan pengunjung, sehingga area makan harus bersih dan bersih.

Dampak Implementasi Omotenashi pada Pariwisata Desa

Konsep Omotenashi membantu sektor pariwisata Desa Wonoagung selain meningkatkan pengalaman pengunjung. Dalam penelitian ini, beberapa dampak utama yang ditemukan meliputi:

1. Peningkatan Jumlah Wisata:

- Jumlah kunjungan wisatawan meningkat secara signifikan setelah penerapan konsep Omotenashi. Jumlah wisatawan yang mengunjungi Desa Wonoagung telah meningkat sebesar 25% dalam satu tahun terakhir, menurut data yang dikumpulkan oleh Dinas Pariwisata Kabupaten Malang.

2. Meningkatkan Kepuasan Wisatawan dan Kesetiaan Mereka:

- Tingkat kepuasan wisatawan yang mengunjungi Desa Wonoagung mencapai 85%, dan sebagian besar menyatakan ingin kembali. Ini menunjukkan bahwa layanan berbasis Omotenashi dapat membuat pengunjung memiliki pengalaman yang mengesankan dan merasa istimewa.

3. Peningkatan Citra Desa sebagai Tempat Wisata:

- Desa Wonoagung sekarang menjadi tempat wisata yang menawarkan pengalaman kuliner yang unik dan asli. Keberhasilan desa dalam menerapkan Omotenashi telah diliput oleh media lokal dan nasional, yang telah meningkatkan popularitas desa sebagai tujuan wisata.

Dampak Implementasi Omotenashi pada Pariwisata Desa

Implementasi konsep Omotenashi dalam pariwisata kuliner Desa Wonoagung juga membawa keuntungan ekonomi dan sosial bagi masyarakat lokal. Hasilnya mencakup:

1. Peningkatan Pendapatan Ekonomi:

- Sektor pariwisata desa dan kuliner mengalami kenaikan yang signifikan sebagai akibat dari peningkatan jumlah wisatawan.

2. Terbukanya Lapangan Kerja:
 - Ada peluang kerja baru bagi penduduk desa dalam bidang kuliner, pemandu wisata, dan pengelolaan homestay karena kebutuhan akan tenaga kerja tambahan untuk meningkatkan layanan kuliner.
3. Pemberdayaan Masyarakat Lokal:
 - Masyarakat memperoleh keterampilan dan profesionalisme dalam industri pariwisata melalui pelatihan dan workshop mengenai prinsip Omotenashi dan pengelolaan pariwisata berkelanjutan.
 - Masyarakat berpartisipasi aktif dalam pengembangan pariwisata desa memberikan rasa kepemilikan dan tanggung jawab atas keberhasilan dan kelestarian budaya lokal.

Faktor-faktor yang Menghambat Penerapan Omotenashi

Meskipun penerapan Omotenashi menunjukkan hasil yang menguntungkan, ada beberapa masalah dan kesulitan yang perlu dipertimbangkan dalam penerapan Konsep Omotenashi :

1. Standar Pelayanan yang Terus Ditingkatkan:
 - Mempertahankan standar pelayanan yang tinggi secara konsisten merupakan sebuah tantangan tersendiri, terutama ketika menghadapi peningkatan jumlah wisatawan pada musim liburan.
 - Untuk memastikan bahwa semua karyawan dan UMKM memahami dan menerapkan konsep Omotenashi dengan benar, diperlukan pelatihan berkelanjutan.
2. Infrastruktur dan Akomodasi:
 - Untuk meningkatkan kunjungan wisatawan, infrastruktur dan fasilitas pendukung seperti akses jalan, parkir, dan sarana transportasi harus ditingkatkan.
 - Untuk meningkatkan kenyamanan wisatawan, fasilitas seperti toilet umum dan area istirahat juga harus diperhatikan.
3. Menjaga Keseimbangan Antara Peningkatan Pariwisata dan Pelestarian Budaya:
 - Pengembangan Pariwisata yang Berkelanjutan: Pengembangan sektor pariwisata harus dilakukan dengan hati-hati agar warisan budaya lokal tidak hilang atau rusak oleh pengembangan bisnis.
 - Kebijakan Budaya dan Lingkungan: Kebijakan yang mendukung perlindungan budaya dan lingkungan diperlukan untuk memastikan bahwa industri pariwisata memberikan manfaat jangka panjang kepada masyarakat dan ekosistem lokal.

Strategi untuk Pembangunan Pariwisata Desa Wonoagung yang Berkelanjutan

Menurut hasil penelitian ini, ada beberapa strategi yang dapat digunakan untuk mengembangkan pariwisata Desa Wonoagung secara berkelanjutan, di antaranya:

- Kerja sama dengan perusahaan milik negara dan swasta:
 - Memperkuat kerja sama dengan pemerintah daerah dan sektor swasta serta mendukung pembangunan infrastruktur dan promosi pariwisata.
 - Mencari dukungan dan investasi untuk membangun fasilitas dan program pelatihan bagi masyarakat lokal.

Conclusion

Studi ini menemukan bahwa penerapan Omotenashi dalam pariwisata kuliner Desa Wonoagung telah meningkatkan pengalaman wisatawan lokal dan menghasilkan keuntungan ekonomi dan sosial bagi pengunjung. Desa Wonoagung berhasil menerapkan prinsip Omotenashi, yang mengutamakan layanan penuh kasih dan perhatian terhadap detail. Kualitas makanan, sambutan hangat, pelayanan pribadi, pendidikan kuliner, presentasi estetis, dan desain ruang yang mencerminkan budaya lokal adalah beberapa contoh implementasi ini. Hasilnya adalah peningkatan ekonomi desa, penciptaan lapangan kerja baru, peningkatan kesejahteraan masyarakat lokal, dan pengalaman kuliner yang unik dan menarik bagi wisatawan. Menjaga standar pelayanan, meningkatkan infrastruktur, dan menjaga keseimbangan antara pariwisata dan pelestarian budaya adalah masalah yang masih perlu diselesaikan. Pariwisata yang berkelanjutan membutuhkan kerja sama antara pemerintah dan sektor swasta, dukungan infrastruktur, dan pelatihan berkelanjutan. Di Desa Wonoagung, penerapan Omotenashi telah terbukti berhasil meningkatkan pariwisata kuliner, meningkatkan pengalaman wisatawan, dan memberikan manfaat ekonomi dan sosial kepada masyarakat lokal.

Acknowledgments

Eva Amlijah and Adhela Shevana Putri of the Japanese Literature, Faculty of Culture Sciences, University of 17 Agustus 1945 Surabaya (FIB Untag Surabaya), prepared this article based on the report *Omotenashi's Strategy in Building a Tourism Village Through Typical Culinary in Wonoagung Village, Kasembon District, Malang*. This work has been funded by University of 17 Agustus 1945 Surabaya under the programme of Research, and Community Service Grants 2024. The opinions expressed here in are those of the authors and do not necessarily reflect the views of funding agency."

References

- [1] D. M. Astuti dan M. Anggraini. 2018. *Gastodiplomacy Sebagai Strategi Pengembang Potensi Pariwisata Kuliner Indonesia Dalam Mendukung Program Asean Tourism Strategic Plan (ASTP)*. Seminar Nasional dan Diskusi Panel Multidisiplin Hasil Penelitian & Pengabdian kepada Masyarakat, Jakarta, 2 Agustus 2018

- [2] I. B. K. S. Antara. 2022. *Eksistensi Dalam Globalisasi: Peran Wisata Kuliner Dalam Pengembangan Pariwisata Berkelanjutan Di Sanur*. Journal of Tourism and Interdisciplinary Studies (JoTIS) Vol. 2 No. 1 Juni 20
- [3] S. Fauziah dan O. Amril. 2022. Penerapan Omotenashi Pada Restoran Ala Jepang Di kota Padang. <https://ejurnal.bunghatta.ac.id/index.php/JFIB/article/view/20194> (Diakses 28 Juli 2024)
- [4] T. Ota, T. Takeda dan Y. Kamagahara. 2016. *The difference in movement of experienced and in experienced persons in Japanese Bowling*. Elsevier Ltd. This is an open access article under the CC BY-NC-ND license. doi: 10.1016/j.egypro.2016.05.007
- [5] Y. A. Salindri dan A. N. Atiqah. 2018. *Kajian Omotenashi Dalam Pelayanan Pengunjung Di Restoran Jepang*. International Conference of Japanese Language Education (ICoJLE) 2018