TULIP: Tulisan Ilmiah Pariwisata
E-ISSN: 2720-9873
Available Online at https://journal.umgo.ac.id/index.php/Tulip/index
Vol. 5, No. 2 Desember 2022
DOI: http://dx.doi.org/10.31314/tulip.4.2.51-64.2021

POTENSI PANTAI TAMENDAO SEBAGAI DAYA TARIK WISATA KULINER DI KOTA GORONTALO

Nur Djamilah Hijriah , Sri Sunarti , Anggraeni M.S Lagao.
Program Studi Pariwisata, Universitas Muhammadiyah Gorontalo, Indonesia
Email; nurdjamilahizriah@gmail.com , srisunarti@umgo.ac.id , anggraenims@umgo.ac.id

Info Artikel

Abstract:
Tamendao Beach is one of the new tourist attractions that was inaugurated on December 21, 2021 through the KoTaKu (City Without Slums) program. Tamendaao Beach is currently still busy with tourists, but the facilities at Tamendao Beach are still lacking, such as toilets, prayer rooms and parking spaces. Beside that, there is still a lack of attractions at Tamendao beach. This research aims to determine the potential of Tamendao beach as a culinary tourism attraction in Gorontalo City. The method used qualitative using a 4A approach (Attractions, Accessibility, Amenities and Ancillary). The research results showed Tamendao Beach has the potential to be a tourist attraction for culinary tourism. Tamendao beach sells various types of typical Gorontalo food such as binthe biluhuta, perkedel nike, fish in sour sauce, bilendango fish, iloni chicken, sagela fried rice, grilled fish, nike krispy thus local, domestic and foreign tourists can taste typical of Gorontalo food which is n Tamendao Beach.

Keywords: *Potential; Tamendao Beach; Culinary Tourism*

Abstrak:
Pantai Tamendao merupakan salah satu wisata yang baru diresmikan pada 21 Desember 2021 melalui program KoTaKu (Kota Tanpa Kumuh). Pantai Tamendaao saat ini masih ramai dikunjungi oleh wisatawan, akan tetapi fasilitas yang ada di Pantai Tamendao ini masih kurang seperti toilet, mushola dan tempat parkir. Selain itu masih kurangnya atraksi yang ada di Pantai Tamendao. Penelitian ini bertjuan untuk mengetahui Potensi Pantai Tamendao Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner di Kota Gorontalo. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah kualitatif dengan melakukan pendekatan 4A (Atraksi, Aksesbillitas, Amenities, dan Ancillary). Hasil penelitian menunjukkan bahwa Pantai Tamendao memiliki potensi daya tarik wisata untuk dijadikan sebagai wisata kuliner. Pantai Tamendao ini menjual beragam jenis makanan khas Gorontalo seperti binthe biluhuta, perkedel nike, ikan kuah asam, ikan bilendango, ayam iloni, nasi goreng sagela, nike bakar daun, nike krispy sehingga wisatawan lokal, domestik, dan asing bisa merasakan makanan khas Gorontalo yang ada di Pantai Tamendao.

Kata Kunci : Potensi; Pantai Tamendao; Wisata Kuliner

PENDAHULUAN

Indonesia memiliki banyak potensi dan sumber daya alam yang belum dimanfaatkan secara optimal, termasuk di dalamnya sektor pariwisata (Suta & Mahagangga, 2018). Untuk meningkatkan pertumbuhan industri pariwisata guna mendukung pencapaian tujuan pembangunan, perlu dilakukan upaya pengembangan produk terkait pariwisata. Pembangunan pariwisata juga dikaitkan dengan pelestrian nilai-nilai jati diri dan pengembangan kebudayaan nasional, pemanfaatan semaksimal mungkin keindahan dan kekayaan sumber daya alam dan budaya Indonesia (Kristian, 2017). Pemanfaatan di sini bukan berarti pengeksploitasian secara total untuk mengubah, tetapi memanfaatkan dan melestarikan seluruh potensi yang dimiliki bangsa Indonesia, potensi tersebut dipadukan menjadi suatu daya tarik wisata yang sangat baik dan sukses.

Sebagai Negara yang memiliki kekayaan alam, budaya serta adat istiadat, Indonesia menjadikan sektor pariwisata sebagai salah satu sumber dalam peningkatan devisa Negara (Putra & Sunarta, 2019). Selama ini Indonesia menjadikan sektor pariwisata sebagai sektor non-migas yang senantiasa ditingkatkan dengan harapan memberikan kontribusi terhadap perekonomian negara.

Gorontalo merupakan salah satu daerah di Indonesia yang menjadikan pariwisata sebagai sektor unggulan. Keindahan alam Gorontalo dan kekayaan budaya menjadi pendukung utama perkembangan pariwisata. Dengan demikian pemerintah Gorontalo memberi perhatian khusus terhadap peningkatan dan pengembangan daya tarik wisata. Hal ini dapat dilihat dari bertambahnya jumlah daya tarik wisata yang di berbagai kabupaten yang ada di Provinsi Gorontalo. Kota Gorontalo merupakan kota terbesar dan padat penduduk di wilayah teluk tomini (*Teluk Gorontalo*) sehingga menjadikan kota Gorontalo sebagai pusat perekonomian, jasa dan perdagangan dan pendidikan. Kota Gorontalo memiliki potensi di bidang pariwisata yang tidak kalah indah dan menarik dari daerah-daerah lain yang ada di Provinsi Gorontalo.

Banyak daya tarik wisata yang baru dibangun di Kota Gorontalo salah satunya yang menjadi pilihan bagi pengunjung saat ini adalah daya tarik wisata pantai Tamendao. Berdasarkan hasil survei awal peneliti Pantai Tamendao saat ini menjadi tempat wisata paling popular dan paling banyak diminati wisatawan lokal. Hal yang menarik dari pantai ini adalah pemandangan hamparan laut yang tenang hampir tidak berombak, sehingga sangat cocok bagi wisatawan untuk menghilangkan penat dan menginginkan ketenangan. Pantai ini juga menjadi tujuan utama para wisatawan untuk menyaksikan pemandangan matahari terbenam atau yang dikenal dengan *sunset*, sebab fenomena yang menarik tentang *sunset* di pantai ini adalah terlihat dengan begitu jelas tanpa ada penghalang. Saat ini daya tarik wisata alam Pantai Tamendao telah menjadi daya tarik tersendiri bagi tempat wisata Kota Gorontalo dan menambah perekonomian masyarakat yang berada disekitar pantai Tamendao. Dan yang tidak kalah menarik para wisatawan adalah hadirnya daya tarik wisata wisata kuliner dengan menyajikan jajanan kuliner khas Gorontalo misalnya *Binthe biluhuta*, jagung bakar, *Ilabulo*, dan lain-lain.

Fenomena yang terjadi saat ini dimana menjamurnya daya tarik wisata baru sebenarnya menjadi satu hal yang baik namun memperihantinkan. Dimana dengan munculnya suatu daya tarik wisata baru ini semakin menambah warna baru pariwisata Gorontalo akan tetapi banyak dari wisata lain tidak dapat bertahan lama dan mengalami kemerosotan sebelum waktunya. Hal ini sebenarnya salah satu problematika yang patut dipikirkan oleh akademisi pariwisata. Oleh sebab itu penelitian ini perlu dilakukan Pantai Tamendao karena daya tarik wisata ini masih baru dan pengunjungnya makin membludak sehingga perlu dipikirkan bagaimana daya tarik wisata ini dapat *sustainable* dan tidak mengalami diklaim seperti daya tarik wisata lainnya.

Tidak dapat dipungkiri bahwa makanan dan pariwisata merupakan dua hal yang tidak terpisahkan. Sebab Kemana pun wisatawan bepergian untuk berwisata ke suatu tempat, akan selalu membutuhkan makanan untuk mengisi perutnya. Akan tetapi, dewasa ini tren wisata kuliner yang berkembang sejak awal tahun 2000 lalu, menjadikan makanan bukan sekedar pengganjal rasa lapar saja, melainkan menjadi suatu yang menyatu dengan tempat wisata. Makanan tradisional yang menjadi kekhasan sebuah daerah bisa menjadi daya

tarik yang menimbulkan motivasi berkunjung bagi wisatawan.

Wisata kuliner yang menjadi daya tarik di Kota Gorontalo saat ini dipandang belum dikelola secara maksimal oleh pemangku kepentingan, sehingga secara optimal belum bisa mengangkat citra kota Gorontalo sebagai tujuan wisata kuliner (Suma et al., 2020).

Pantai Tamendao memiliki prospek yang besar juga sebagai kekuatan ekonomi Gorontalo karena tingkat kunjungan yang terus mengalami kenaikan saat *weekend*. Peneliti melakukan penelitian di Pantai Tamendao dan fokus pada kulinernya karena Pantai Tamendao memiliki ciri khasnya sendiri yaitu pantainya yang bagus dan pemandangan *sunset* yang indah, Pantai Tamendao juga memiliki 15 *stand booth* yang menjual beragam makanan khas daerah Gorontalo seperti sup jagung (*binthe bilihuta*), mujair bakar rica, ayam rica-rica, ikan bakar iloni, ikan nike yang dijual saat musiman, dan ilabulo yang dijual secara keliling, hal ini bisa menjadi daya tarik wisata kuliner Pantai Tamendao.

Selain itu, disamping tingginya minat wisatawan dan besarnya potensi yang dimiliki Pantai Tamendao terdapat banyak kekurangan dalam pengelolaan wisata kuliner yang perlu dikembangkan lebih dalam sehingga potensinya dapat dijadikan sebagai daya tarik wisata kuliner Pantai Tamendao.

Pantai Tamendao sangatlah strategis dan potensi wisata kuliner sebagai daya tarik wisata memiliki peluang besar untuk meningkatkan pendapatan masyarakatnya. Tetapi wisata ini masih tergolong baru, sehingga masih banyak kekurangan sarana dan prasarana yang terdapat pada pantai Tamendao seperti belum adanya toilet khusus pengunjung, ketersediaan lahan parkir yang kecil sedangkan volume tempat duduk pengunjung tidak sesuai dengan lahan parkir yang tersedia sementara pengunjung yang datang selalu ramai, ketersediaan tempat sampah yang masih kurang sementara Tamandeo sendiri adalah tempat kuliner, hal ini untuk memimalisir pembuangan sampah sembarangan terlebih di laut, ketersediaan masjid yang jauh, berdasarkan peneliti amati banyak sekali wisatawan yang datang adalah wisatawan lokal maupun wisatawan nusantara yang mayoritasnya adalah beragama islam.

METODE

Penelitian ini mengemukakan pendekatan kualitatif yang dimana penelitian ini berusaha memberikan penjelasan dan gambaran tentang beberapa data yang ada di daya tarik wisata tersebut. Mendeskripsikan, mengetahui, serta menganalisis bagaimana Potensi Pantai Tamendao Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner di Kota Gorontalo. Sedangkan, tipe penelitian ini yaitu deskriptif, penelitian deskriptif adalah suatu metode yang berusaha mendeskripsi fenomena, peristiwa, kejadian yang terjadi saat sekarang. Memperolehinformasi-informasi mengenai keadaan yang ada serta bepusatkan pada masalah-masalah aktual sebagaimana adanya pada saat penelitian berlangsung mengenai Potensi Pantai Tamendao Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner di Kota Gorontalo.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pantai Tamendao saat sudah diresmikan sebagai ‘’Objek Wisata Tamendao Beach” suasananya masih sama dengan kawasan Tangga 2002, dimana menikmati suasana pantai sambil menikmati makanan yang dijual oleh penduduk Tamendao selain itu aktivitas yang dilakukan yaitu bisa mandi di pantai dan juga disewakan ban pelampung. Seiringnya waktu Tamendao sudah semakin bagus kawasannya, sudah mulai di bangun tempat-tempat duduk lesehan dan dipercantik dengan lampu-lampu saat malam hari.



Gambar 4.2.2 Pantai Tamendao 2023
Sumber : Dokumentasi Peneliti 2023

Pantai Tamendao saat ini memiliki 15 lapak makanan dengan menjual berbagai jenis makanan khas tradisional Gorontalo dan makanan *modern*. Pantai Tamendao ini telah dikunjungi banyak wisatawan lokal maupun wisatawan luar daerah untuk menikmati makanan juga keindahan alam yang ada di Pantai Tamendao, dan wisatawan yang ingin berkunjung dapat melakuan beberapa aktifitas seperti naik sepeda listrik di kawasan Pantai Tamendao, foto-foto saat matahari terbenam, dan menikmati makanan yang dijual di kawasan Pantai Tamendao. Pantai Tamendao ini sangat berpotensi dijadikan sebagai wisata kuliner, hal ini dikemukakan oleh Kepala Lurah Leato Utara bahwa: "Pantai tamendao ini memiliki keunikan tersendiri daripada pantai lainnya. Di pantai tamendao menjual berbagai jenis makanan tradisional, tetapi yang paling disukai oleh pengunjung itu adalah nike, dan di Leato utara ini sudah menjadi tempat habitat nike kalau sudah musimnya, dan biasanya sebulan sekali nike selalu ada tapi juga biasanya tidak ada".

Dari hasil wawancara tersebut diketahui bahwa pantai Tamendao ini memiliki potensi untuk dijadikan sebagai wisata kuliner karena Pantai Tamendao sebenarnya tidak jauh berbeda dengan pantai lainnya yang ada di Gorontalo, pantainya perpaduan pasir putih dan juga bebatuan dengan pemandangan gunung yang indah dan *sunset* yang indah, dan yang membedakan Pantai Tamendao dengan pantai lainnya yaitu di kawasan Pantai Tamendao memiliki 15 *stand both* makanan khas Gorontalo dan juga makanan modern.

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi pada saat penelitian, Peneliti menemukan beberapa macam makanan khas Gorontalo.

a) Sup Siram (*Binthe Biluhuta*)



Gambar 4.2.3 *Binthe Biluhuta*
Sumber : Dokumentasi Peneliti 2023

Sup Siram merupakan makanan khas Gorontalo yang biasa di sebut dalam bahasa Gorontalo *"Binthe Bilihuta"* yang artinya *binthe* "jagung" dan *bilihuta* "disiram". Sesuai dengan namanya, *binthe biluhuta* adalah makanan berbahan dasar jagung yang disajikan dengan cara disiram dengan kuah. Dalam pembuatan *binthe biluhuta* bahan utama yang digunakan yaitu jagung manis muda yang dipipil, udang atau ikan tongkol kukus yang di suwir, kelapa parut segar, daun kemangi, daun bawang yang di iris tipis, untuk lebih memperkaya rasa *binthe biluhuta* biasanya ditambahkan bumbu pelengkap

yaitu bawang goreng, sambel, jeruk nipis dan kecap.

b) Nasi Goreng Sagela



Gambar 4.2.4 Nasi Goreng Sagela
Sumber : Dokumentasi Peneliti 2023

Nasi goreng merupakan makanan khas Indonesia pada umumnya. Semua daerah di Indonesia menjual makanan ini tetapi dengan cita rasa yang berbeda dan cara pembuatannya juga yang beda, begitupun nasi goreng di Gorontalo yang berbeda dengan daerah lain, yaitu dengan tambahan cita rasa yang special dari ikan *sagela* atau yang dikenal dengan ikan terbang yang dijemur dulu kemudian diasap. Makanan ini adalah salah satu makanan *favorite* masyarakat Gorontalo, rasanya yang khas yang hanya bisa ditemui di Gorontalo saja. Nasi Goreng sagela ini selain rasanya yang enak dan praktis harga yang dijual pun relativ murah sehingga banyak yang menyukainya. Proses memasaknya dimulai dari mencampurkan sejumlah bumbu dapur seperti bawang putih, bawang merah yang telah di haluskan/di iris, garam, msg, kecap manis dan spesialnya ditambah dengan ikan sagela.

c) Ikan Kuah Asam



Gambar 4.2.5 Ikan Kuah Asam
Sumber : Dokumentasi Peneliti 2023

Ikan kuah asam adalah makanan khas Gorontalo yang banyak digemari oleh masyarakat Gorontalo. Makanan ikan kuah asam ini bisa dijumpai dimana saja di restaurant maupun di rumah makan kecil. Pada umunya ikan kuah asam ini banyak digemari karena jenis makanan yang berkuah dan kaya akan rasa, ikan kuah asam ini bisa menggunakan beragam jenis ikan, tetapi kebanyakan masyarakat Gorontalo menggunakan bagian kepala ikan dan tulang-tulang ikan. Proses pembuatannya yaitu kepala ikan dan tulang ikang, cabe, bawang putih bawang merah, tomat, sereh, goraka, tomat.

d) Ikan Balarica/*Bilendango*



Gambar 4.2.6 Ikan Balarica/*Bilendango*
Sumber : Dokumentasi Peneliti 2023

Ikan balarica merupakan makanan khas Gorontalo yang sudah tidak asing lagi di kalangan masyarakat Gorontalo. Ikan balarica ini pada umumnya menggunakan ikan jenis apa saja, tetapi cara memasaknya yang beda dan unik. Ikan ini sebelum dimasak akan dibelah dua terlebih dahulu dibersihkan lalu ditaburi perasan lemon dan garam, kemudian untuk bahan halusnya hanya menggunakan cabe, bawang putih bawang merah dan tomat di ulek kasar kemudian ikannya bisa di bakar, dikukus ataupun digoreng dan bumbu halusnya di taru di bagian dasar ikan yang sudah di belah.

e) Ayam bakar Iloni



Gambar 4.2.7 Ayam bakar Iloni
Sumber : Google makanan khas Gorontalo Ayam Iloni

Ayam iloni adalah salah satu makanan khas Gorontalo, dalam kehidupan mayarakat Gorontalo menu ayam iloni menjadi salah satu menu utama masakan Gorontalo yang umum disajikan. Dilihat dari bentuknya, ayam iloni ini tidak berbeda dengan ayam bakar umumnya. Namun yang membedakannya adalah bumbu khas yang dipadu dengan cara masak yang berbeda. Perbedaan cara mengolah dan bumbu yang dipakai itulah yang membedakan Ayam iloni dengan ayam bakar pada umumnya. Perbedaan lainnya dari rasanya yang gurih dan pedas seperti kebanyakan masakan Gorontalo.

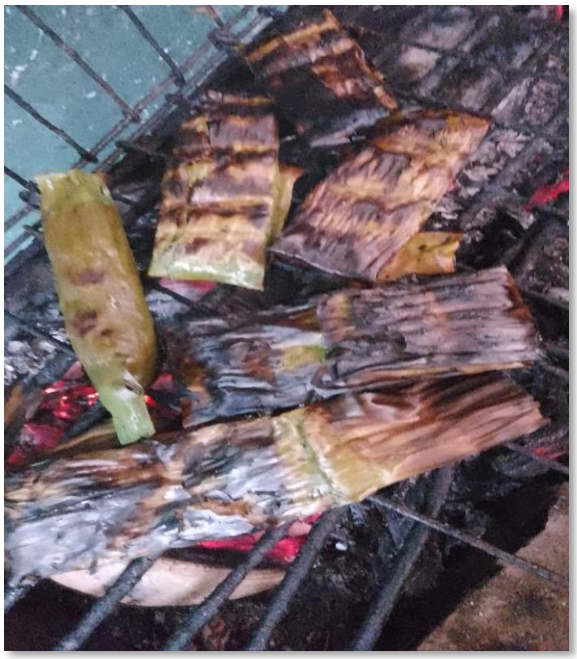
f) Perkedel Nike



Gambar 4.2.8 Perkedel Nike
Sumber : Dokumentasi Peneliti 2023

Nike merupakan nama ikan yang bentuknya kecil-kecil seperti teri. Nike ini tumbuh di perairan antara sungai dan laut, di Leato utara terdapat tempat jatuhnya nike kalau lagi musimnya. Sehingga di Tamendao hampir semua *stand* makanan menjual berbagai macam masakan dari olahan nike. Proses pembuatan perkedel nike ini bahan dasarnya yaitu nike dan untuk bumbu halusnya ada sagu, bawang putih dihaluskan, bawang merah dihaluskan, lada, cabe, daun bawang diiris, garam dan bumbu penyedap.

g) Nike Bakar Daun



Gambar 4.2.9 Nike Bakar Daun
Sumber : Dokumentasi Peneliti 2023

Nike bakar daun merupakan masakan yang jarang dijumpai di *restaurant* ataupun di warung makan. Nike bakar daun ini jenis makanan kering tetapi paling digemari masyarakat dan sering dibuat ketika musim nike tiba. Proses memasak Nike bakar daun yaitu bumbu halus seperti bawang merah, bwang putih, dan cabe di haluskan dan dicampurkan kedalam nike yang sudah dibersihkan ditambahkan bumbu penyedap msg, garam kemudian dibungkus pakai daun pisang dan dibakar.

h) Nike Krispy



Gambar 4.2.10 Nike Krispy
Sumber : Dokumentasi Peneliti 2023

Nike krispy adalah menu khas Gorontalo yang dimasak dengan di goring kering sampai krispy. Makanan ini sudah menjadi makanan favorite karena cita rasanya yang gurih, asin, dan biasanya juga ada yang pedas. Proses pembuatan nike krispyhanya menggunakan penyedap makanan msg, garam dan gula lalu dicampurkan ke nike yang sudah bersih di diamkan 10 menit kemudian di goring sampai krispy

i) Nike Rica



Gambar 4.2.11 Nike Rica
Sumber : Dokumentasi Peneliti 2023

Nike rica-rica adalah masakan praktis yang dibuat masyarakat ketika sudah tidak ada inspirasi masakannya lainnya. Jenis makanan yang kering tetapi cita rasa yang gurih, pedas dan segar. Proses pembuatan nike nya di bersihkan dahulu lalu di tumis sebentar dan bumbu pelengkapnya ada cabe, tomat, bawang merah dan batang bawang tambahkan bumbu penyedap, garam, sasa dan minyak goreng sedikit kemudian di campurkan dengan nike yang sudah matang.

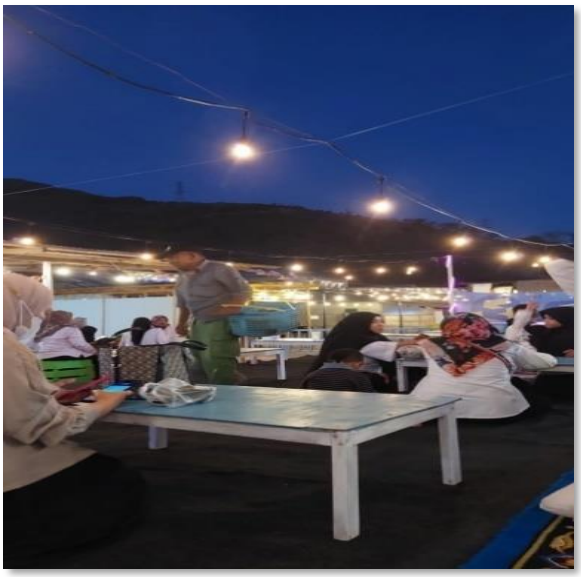
j) Ikan Bakar Rica-rica



Gambar 4.2.12 Ikan Bakar Rica-rica
Sumber : Dokumentasi Peneliti 2023

Ikan bakar rica-rica adalah masakan *favorite* masyarakat Gorontalo, makanan yang paling digemari karena rasanya yang enak dan segar. Massakan ini bisa dijumpai dimana saja di *restaurant* ataupung di warung makan, cara pembuatannya bisa menggunakan ikan jenis apa saja dan segar, di cuci bersih kemudian di marinasi menggunakan irisan jeruk nipis, garam, dan sedikit minyak kemudian dibakar dan di olesi dengan rica bawang agar rasanya lebih guruh dan pedas, kemudian disajikan dengan sambal rica bawang juga.

k) Ilabulo keliling



Gambar 4.2.13 Ilabulo keliling
Sumber : Dokumentasi Peneliti 2023

Ilabulo adalah makanan khas Gorontalo yang bisa ditemui dimana saja. Makanan ini biasanya dimakan sebelum makan berat bisa juga dimakan setelah makanan berat dan bisa juga sebagai makanan pelengkap lauk pauk. Ilabulo ini adalah jenis makanan kering tetapi rasanya yang gurih dan pedas. Proses pembuatannya bersihkan hati ayam, kulit ayam dibersihkan kemudian direbus menggunakan bumbu halus berupa bawang putih bawang merah, lada, cabe dan bumbu penyedap msg, garam, sasa, kemudian campurkan tepung sagu santan dan air di campur rata kemudian masukkan hati ampela koreksi rasa setelahnya dibungkus di daun pisang dan di kukus.

Berdasarkan teori Agustin bahwa wisata kuliner memiliki karakter atau unsur-unsur yang ada pada daya tarik wisata, begitu juga di daya tarik wisata Pantai Tamendao memiliki karakteristik untuk dijadikan sebagai wisata kuliner yaitu :

a) Kuliner

Pantai Tamendao adalah wisata pantai yang didalamnya menjual beragam jenis makanan khas

Gorontalo dan makanan modern sambil menikmati suasana pantai. Dengan adanya wisata ini dapat memberikan *multi player effect* kepada penduduk sekitar tamendao.

b) Kualitas Kuliner

Kualitas makanan yang disajikan di pantai tamendao ini sangat diperhatikan oleh pengelola yang menjual makanan di kawasan wisata tersebut seperti sayuran, beras, jagung, bumbu dapur seperti cabe, bawang putih bawang merah, tomat dan lain sebaginya. Hal ini dilakukan untuk mempertahankan cita rasa agar wisatawan yang berkunjung lagi tidak akan merasa kecewa, karena kualitas makanan yang disajikan rasanya masih tetap sama.

c) Keberagaman Kuliner Makanan dan Minuman

Makanan dan minuman yang di jual di kawasan Pantai Tamendao ini sangat bervariatif ada makanan khas Gorontalo ada juga makanan modern dan makanan khas daerah lain. Untuk berkunjung di wisata Pantai Tamendao ini tidak bisa hanya sekali karena didalamnya memiliki beberapa *stand* yang menjual berbagai jenis olahan makanan dan minuman. Untuk makanan khas Gorontalo ada sup jagung (*binthe biluhuta*), tuna woku, perkedel nike, ayam bakar iloni, mujair woku, nasi goring sagela dan lainnya, dan makanan modern lainnya seperti burger, nugget pisang, kentang goreng, ice cram dan minuman yang rasanya bervariatif seperti matca, taro, thaitea dan lain sebagainya, adapun makanan khas daerah lain seperti tinutuan dari manado, lalapan dari jawa dan lain sebagainya.

d) Layanan

Kualitas pelayanan yang diberikan oleh pengelola Pantai Tamendao masih kurang maksimal, karena pengelola wisata tamendao adalah masyarakat sekitar kawasan daya tarik dan belum adanya pelatihan SOP (Standar Operasional Prosedur) pelayanan yang baik.

e) Suasana

Suasana Pantai Tamendao sangat bagus dikunjungi saat menjelang matahari terbenam, warna langit yang orange, suara gemuruh ombak, pemandangan gunung dan laut lepas menjadi daya tarik tersendiri Pantai Tamndao. Sehingga wisatawan lebih banyak berkunjung ke wisata Pantai Tamendao ini menjelang terbenamnnya matahari.

f) Kebersihan

Kebersihan Pantai Tamendao sangat terjaga kebersihannya, tetapi masih banyak wisatawan lain yang kurang sadar akan kebersihan dan masih banyak yang membuang sampah sembarangan khususnya di laut. Pantai Tamendao juga penyediaannya tempat sampahnya masih kurang, tempat cuci tangannya juga masih kurang.

g) Keamanan

Pantai Tamendao adalah wisata yang berbasis masyarakat, dimana semua pengelolanya merupakan masyarakat sekitar kawasan wisata. Keamanan disekitar kawasan wisata ini tergolong aman, karena wisatawan bisa langsung berinteraksi langsung dengan masyarakat lokal, akan tetapi di Pantai Tamendao ini memiliki musim angin timur dimana pada setiap akhir bulan akan selalu ada ombak besar. Hal ini tidak perlu ditakutkan karena

lapak yang di bangun di atas laut oleh masyarakat sudah lebih tinggi dari tanggul.

h) Dekorasi

Dekorasi di Pantai Tamendao saat malam hari sangat romantis, lampu-lampu taman yang mewarnai suasana yang indah di kawasan wisata pantai Tamendao menjadi daya tarik sendiri untuk menarik perhatian wisatawan, khususnya buat kebutuhanan instagram Pantai Tamendao sangat cocok.

i) Harga

Harga makanan dan minuman yang dijual di kawasan Pantai Tamendao ini relative murah semua kalangan bisa menikmati makanan dan minuman yang disajikan di wisata ini, akan tetapi ada beberap *stand* makanan tidak mencantumkan harga makanannya dalam menu, sehingga wisatawan akan merasa hati-hati dalam memesan makanan

j) Fasilitas Pendukung

Pantai Tamendao memiliki daya tarik sendiri sehingga penggunjungnya selalu ramai terlebih di akhir pekan sabtu dan minggu wisatawannya selalu datang silih bergantian. Hal ini didukung oleh adanya *live music* yang ada di Pantai Tamendao sehingga wisatawannya merasa terhibur sambil menikmati makanan dan semilir angin dan ombak laut.

Berikut adalah potensi Pantai Tamendao yang dilihat dari 3 aspek komponen pariwisata yaitu *Attraction, Accessibilities* dan *Amenities.*

a) *Attraction (Atraksi)*

Berikut adalah beberapa potensi atraksi yang dapat dikembangkan di Pantai Tamendao ini adalah sebagai berikut :



Gambar 4.2.21 Perahu Nelayan
Sumber : Dokumentasi Peneliti 2023

Dalam Upaya meningkatkan daya tarik wisata diperlukan atraksi wisata yang akan dikembangkan di Pantai Tamendao. Atraksi yang akan dikembangkan dari penelitian ini adalah memanfaatkan perahu nelayan dijadikan sebagai perahu sewa atau katintin sebagai tambahan atraksi untuk wisatawan yang berkunjung ke Pantai Tamendao. Hal ini dapat membantu menambahkan perekonomian nelayan setempat dan juga dapat menarik perhatian wisatawan. Naik perahu sambil jalan-jalan mengitari lautan dengan menikmati *sunset* yang indah akan menjadi warna baru bagi Pantai Tamendao.

b) Aksesibilitas

Aksesibilitas menuju Pantai Tamendao ini mudah dijangkau oleh seluruh lapisan masyarakat karena lokasi tersebut ditunjang oleh prasarana jalan yang cukup baik yaitu jalan aspal menuju ke lokasiLeato Utara. Wisatawan yang ingin berkunjung ke Pantai Tamendao dapat menggunakan kendaraan-kendaraan seperti motor, mobil, bis, dan lain-lain. Jaraknya tidak jauh dari pusat

kota Gorontalo, yang bisa ditempuh dalam perjalanan sejauh 5 km dengan waktu tempuh kurang lebih 10 hingga 15 menit untuk sampai di Pantai Tamendao. Akses untuk menuju ke Pantai Tamendao ini sudah sangat memadai, melewati jalan-jalan kecil yang dilihat dari infrastruktur jalannya sudah bagus dan hampir 50% perjalananmu akan ditemani oleh pemandangan birunya Teluk Tomini, karena jalanannya dibangun berada di antara gunung dan laut.

c) Amenitias (Fasilitas)

Fasilitas pendukung di Pantai Tamendao ini masih belum lengkap, belum adanya toilet umum yang khusus wisatawan yang berkunjung, toilet yang dipakai wisatawan adalah toilet pemilik rumah sekaligus pengelola. Tapi tidak semua *stand* makanan menyediakan toilet sehingga masih kesulitan.

Lahan parkir yang kurang tapi tempat nongkrong yang disediakan begitu luas dan tidak sebanding dengan lahan parkir. Kadang kala wisatawan harus parkir jauh dari kawasan wisata dan harus jalan kaki yang jauh. Pantai Tamendao juga ini lokasinya tidak terlalu jauh dari pusat perkotaan sehingga bisa menjangkau beberapa penginapan dan hotel terdekat dengan berbagai macam variasi yang bisa pengunjung pilih sendiri sesuai keinginan dan budget, seperti Century beach resort, Leato beach Resort, The Garden Hotel, Amaris Hotel, Grand Q Hotel, Yulia Hotel, Maqna Hotel.

Peneliti merekomndasikan untuk lapak yang dibagian ujung Pantai Tamendao sebaiknya membangun tempat makan yang berbeda seperti tempat makan yang bangunannya di bentuk kapal.

Peneliti juga merekomendasikan bahwa tempat ini harus menyediakan beberapa fasilitas yang dibutuhkan oleh para wisatawan saat berkunjung di tempat ini, seperti menyediakan fasilitas toilet dan juga lahan parkir.Dengan demikian wisatawan yang kelak akan mengunjungi dapat menikmati Pantai Tamendao dengan nyaman.

d) *Ancillary*

Ancillary adalah unsur unsur yang memberikan dukungan dalam industri pariwisata, seperti entitas pengelola, informasi wisatawan, agen perjalan, dan pemangku kepentingan yang berperan dalam industry pariwisata. Pantai Tamendao ini dikelola oleh masyarakat setempat. Masyarakat membangun wisata ini dikarenakan melihat adanya potensi dan juga adanya bantuan dana dari pemerintah Leato Utara dalam membangun paving di pesisir pantai Tamendao.

a) Something to see

Pantai Tamendao memiliki potensi sebagai daya tarik wisata kuliner di Kota Gorontalo. Keindahan suasana, khususnya dengan mayoritas masyarakatnya yang merupakan nelayan, menambah pesona Pantai Tamendao. Pemandangan laut lepas dan pegunungan yang memukau menjadi daya tarik tersendiri, menciptakan atmosfer yang membuat wisatawan merasa nyaman selama kunjungan mereka ke Pantai Tamendao.

b) *Something to do*

Pantai Tamendao menawarkan berbagai kegiatan menarik bagi wisatawan yang datang, seperti menikmati makanan dan minuman di area pantai, menyewa sepeda listrik yang disediakan oleh pengelola, menikmati karaoke bersama keluarga, dan mengabadikan momen indah saat matahari terbenam dengan berfoto-foto.

c) *Something to buy*

Pantai Tamendao saat ini, terdapat lima belas lapak makanan dan minuman di kawasan Pantai Tamendao. Pengunjung yang datang memiliki kesempatan untuk menikmati aneka makanan dan minuman sambil menikmati suasana lautan lepas dan pemandangan gunung yang menyejukkan mata. Ragam kuliner yang tersedia di Pantai Tamendao meliputi makanan khas Gorontalo, makanan modern, dan hidangan dari daerah lain, dan dengan harga yang terjangkau untuk semua kalangan. Meskipun demikian, perlu dicatat bahwa belum ada spot khusus yang menyediakan oleh-oleh makanan di Pantai Tamendao. Oleh karena itu, peneliti merekomendasikan pembuatan satu stand di depan pintu masuk Pantai Tamendao untuk menyediakan berbagai produk kuliner sebagai pilihan oleh-oleh.

d) *Something to learn*

Dengan mengunjungi Pantai Tamendao, wisatawan dapat mengeksplorasi dan mengenal beragam makanan khas Gorontalo yang ditawarkan di Pantai Tamendao. Wisatawan dapat menilai sendiri bagaimana rasa khas yang dihadirkan oleh masakan masyarakat Gorontalo. Selain itu, pengalaman ini juga dapat berinteraksi langsung dengan masyarakat sekitar Pantai Tamendao, memberikan kesempatan untuk memahami budaya kuliner dan karakteristik masyarakat Gorontalo.

KESIMPULAN

Peneliti menyimpulkan rekomendasi terkait 10 aspek wisata kuliner, yaitu kuliner, kualitas kuliner, keberagaman makanan dan minuman, layanan, suasana, kebersihan, keamanan, dekorasi, harga, dan fasilitas pendukung, menunjukkan bahwa Pantai Tamendao memiliki potensi untuk dijadikan daya tarik wisata kuliner yang dapat dikembangkan secara luas, menjadikannya berkelanjutan dan dikenal lebih luas. Berdasarkan observasi peneliti, Pantai Tamendao menawarkan berbagai makanan khas Gorontalo yang unik dan tidak dapat ditemukan di pantai lain di Gorontalo. Peneliti juga merekomendasikan pengembangan atraksi seperti memanfaatkan perahu nelayan untuk dijadikan atraksi mengelilingi Pantai Tamendao saat sunset hal ini untuk meningkatkan penghasilan nelayan setempat di sekitar Pantai Tamendao. Selain itu, fasilitas pendukung seperti toilet, musholah, tempat sampah, tempat parkir, dan ATM juga direkomendasikan agar memenuhi standar dan memberikan kenyamanan bagi pengunjung yang datang.

REFERENSI

A.Yoeti. (2002). *Perencanaan dan Pengembangan Pariwisata*. Jakarta : Pradnya Paramita.

Agus Nero Sofyan, Kunto Sofianto, Maman Sutirman, dan D. S. (2019). Perancangan Visual Branding Desa Wisata Jambu Kabupaten Kediri. *Jurnal DKV Adiwarna*, *1*(14), 10.

Agustin, N. A., Kanom, & Darmawan, R. N. (2020). Analisis Potensi Wisata Kuliner Ikan Bakar Sebagai Daya Tarik Wisata di Pantai Blimbingsari Banyuwangi. *Jurnal Inovasi Penelitian*, *1*(3), 1–4. https://doi.org/https://doi.org/10.47492/jip.v1i6.211

Agustina, L. (2018). *Studi Potensi Wisata Kuliner di Kabupaten Kotawaringin Barat Provinsi Kalimantan Tengah.*

Angga Pradikta. (2021). *Gunungrowo Indah dalam Upaya Meningkatkan Pendapatan Asli Daerah (PAD)*. Universitas Negeri Semarang.

Anggraini, I. A., Utami, W. D., & Rahma, S. B. (2020). Mengidentifikasi Minat Bakat Siswa Sejak Usia Dini di SD Adiwiyata. *Islamika*, *2*(1), 161–169. https://doi.org/10.36088/islamika.v

2i1.570

Ayu Asvitasari. (2017). *Penilaian Potensi Ruang Fisik dan Non Fisik dalam Membentuk Citra Wisata Religi di Kampung Kauman Yogyakarta*. Universitas Atma Jaya Yogyakarta.

Bagyono. (2014). *Pariwisata dan Perhotelan*. Bandung : Alfabeta.

Besra, E. (2012). Potensi Wisata Kuliner Dalam Mendukung Pariwisata Di Kota Padang. *Jurnal Riset Akuntansi Dan Bisnis*, *12*(1), 74–101.

Ciptari, P. D. K., Wibawa, I. G. J. S., & Suardana, I. K. P. (2022). Pengelolaan Destinasi Wisata Kuliner dalam Mendukung Pariwisata Berkelanjutan Di Desa Suranadi. *Journal of Finance and Business Digital*, *1*(3), 203–218. https://doi.org/10.55927/jfbd.v1i3.1335

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.

Engriani, Y. (2015). Meningkatkan Kunjungan Wisata dengan Sosialisasi Sapta Pesona Wisata di Daerah Tujuan Wisata. *Jurnal Praktik Bisnis*, *4*(November), 171–182.

Faraby, M. E. (2021). Potensi Kabupaten Bangkalan Menjadi Destinasi Wisata Halal. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam*, *7*(1), 67. https://doi.org/10.29040/jiei.v7i1.1649

Febrina, N. (2015). *Persepsi Wisatawan Tentang Daya Tarik Wisata Pemandian Tirta Alami Kabupaten Padang Pariaman*.

Heryati, Y. (2019). Potensi Pengembangan Obyek Wisata Pantai Tapandullu Di Kabupaten Mamuju. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Pembangunan*, *1*(1), 56–74.

Hilman, Y. A., & Putri, R. H. N. (2022). Strategi Pemerintah Desa Dalam Meningkatkan Destinasi Wisata "Sawah Lungguh" Untuk Kesejahteraan Masyarakat Desa Bareng Kecamatan Pudak Kabupaten Ponorogo. *Jurnal Ilmiah Wahana Bhakti Praja*, *12*(1), 12–22. https://doi.org/10.33701/jiwbp.v12i1.2496

I Ketut Muksin. (2020). Daya Tarik Wisata. In *Revista CENIC. Ciencias Biológicas* (Vol. 152, Issue 3).

Indra, R. (2021). Development of Various Fruit Processing as a Culinary Tourism Attraction in Dokan Village, Brand District, Karo Regency. *Tourism Economics, Hospitality, And Business Management Journal*, *1*(2), 181–193.

Inggi, R., Mardin, Siregar, M., & Asmira. (2023). Sistem Informasi Pemanfaatan Tanaman Herbal Untuk Pengobatan Berbasis Android. *Jurnal Sistem Informasi Dan Sistem Komputer*, *8*(1), 39–54.

Kasim, Refliyanti, Desrika Taib, Anggraeni Lagalo. (2020). Potensi Kebun Jeruk Wonosari Sebagai Agrowisata Di Kecamatan Wonosari Kabupaten Boalemo. *Tulisan Ilmiah Pariwisata*, *3*(2), 42–48.

Undang-Undang Republik Indonesia No 10 Tentang Pariwisata, (2009).

Khaerani, R., Pamungkas, P., & Aeni, S. N. (2018). Pengembangan Daya Tarik Wisata Daarus Sunnah Menjadi Wisata Halal. *Tourism Scientific Journal*, *3*(1), 92. https://doi.org/10.32659/tsj.v3i1.37

Khotimah, K., & Wilopo, W. (2017). STRATEGI PENGEMBANGAN DESTINASI PARIWISATA BUDAYA (Studi Kasus pada Kawasan Situs Trowulan sebagai Pariwisata Budaya Unggulan di Kabupaten Mojokerto). *Jurnal Administrasi Bisnis S1 Universitas Brawijaya*, *42*(1), 56–65.

Kristian, Y. (2017). Pengelolaan Objek Wisata Oleh Dinas Pariwisata Kabupaten Kutai Barat di Danau Aco Kampung Linggang Melapeh Kecamatan Linggang Bigung. *EJournal Administrasi Negara*, *5*(1), 5404–5417.

Kurniawa, F. (2019). Potensi Wisata

Kuliner dalam Pengembangan Pariwisata di Yogyakarta. *Destinesia Jurnal Hospitaliti & Pariwisat*, 1–81.

Kurniawan, F. (2010). *Potensi Wisata Kuliner Dalam Pengembangan Pariwisata di Yogyakarta*.

Kusyanda, M. R. P., & Masdiantini, P. R. (2022). Kajian Strategi Pengelolaan Daya Tarik Wisata Kuliner: Tinjauan pada UMKM Berbasis Ekonomi Kreatif Pantai Penimbangan. *Jurnal Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata*, *4*(2), 90–99. https://doi.org/10.23887/jmpp.v4i2.43962

Made Gami Sandi Untara, O. I., Supada, W., & Negeri Mpu Kuturan Singaraja, S. (2020). Eksistensi Pura Tanah Lot Dalam Perkembangan Pariwisata Budaya Di Kabupaten Tabanan. *Cultoure: Jurnal Ilmiah Pariwisata Budaya Hindu*, *1*(2), 186–197.

Middleton, V. and Clarke, J. (2001). *Marketing in Travel and Tourism*. 3rd Edition, Elsevier, Oxford.

Muliani, L. (2019). Potensi Bubur Ase Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Jakarta. *Destinesia : Jurnal Hospitaliti Dan Pariwisata*, *1*(1), 49–56. https://doi.org/10.31334/jd.v1i1.485

Mussadad, A. A., Rahayu, O. Y., Pratama, E., Supraptiningsih, & Wahyuni, E. (2019). Pembangunan Pariwisata Berkelanjutan Di Indonesia. *Dinamika Administrasi: Jurnal Ilmu Administrasi Dan Manajemen*, *2*(1), 73–93.

Nareswari, N. P. D., Putra, I. G. A. S. A., Hermawan, I. G. R. K., & Trimandala, N. A. (2023). Perencanaan Paket Wisata Berbasis 4a Di Desa Buahan, Payangan, Gianyar. *MSJ: Majority Science Journal*, *1*(1), 20–26.

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

Pendit, N. (2020). *Ilmu Pariwisata : Sebuah pengantar Pradana*. PT pradna paramiata.

Permadi, L. A., AS, S. D., & Septiani, E. (2021). Potensi Pengembangan Wisata Di Kota Mataram Berdasarkan Persepsi Dan Preferensi Wisatawan. *The International Journal of Applied Business*, *3*(2), 207–220.

Potter, N. N., & Hotchkiss, J. H. (2012). *Food science (5th edition)*. Chapman and Hall.

Putra, P. K., & Sunarta, I. N. (2019). Identifikasi Komponen Daya Tarik Wisata Dan Pengelolaan Pantai Labuan Sait, Desa Adat Pecatu, Kabupaten Badung. *Jurnal Destinasi Pariwisata*, *6*(2), 292. https://doi.org/10.24843/jdepar.2018.v06.i02.p13

Renato, V. (2017). *Pengelolaan Daya Tarik Wisata di Objek Wisata Pantai Air Manih*. Universitas Negeri Padang.

UU No. 10 Tahun 2009 tentang Kepariwisataan, (2019).

Rismiyanto, E., & Danangdjojo, T. (2015). Dampak Wisata Kuliner Oleh-oleh Khas Yogyakarta Terhadap Perkonomian Masyarakat. *MAKSIPRENEUR*, *5*(1), 46–64.

Silvana, H. (2010). Komunikasi Antarbudaya Para Surfer Di Lokasi Pariwisata Pantai Batukaras. *Jurnal Sosioteknologi*, *9*(20), 858-874–874.

Sucipto, T. (2010). Eksistensi Keraton Di Cirebon Kajian Persepsi Masyarakat terhadap Keraton-Keraton di Cirebon. *Patanjala : Jurnal Penelitian Sejarah Dan Budaya*, *2*(3), 472. https://doi.org/10.30959/patanjala.v2i3.240

Suma, R. H., Elawati, & Shamin, N. (2020). Penataan Kawasan Objek Wisata Kuliner Pantai Pohon Cinta di Kota Marisa. *RADIAL – JuRnal PerADaban SaIns, RekayAsa Dan TeknoLog*, *8*(2). https://doi.org/https://doi.org/10.37971/radial.v8i2.214

Sunarti, Sri. (2018). Optimalisasi Obyek Wisata Danau Limboto Dalam Rangka Meningkatkan Pendapatan Asli Daerah (PAD) Kabupaten Gorontalo. *TULIP: Tulisan Ilmiah Pariwisata*, *1*(2), 63–74. https://doi.org/http://dx.doi.org/10.31314/tulip.1.2.63-74.2018

Suryadana, M. L., & Octavia, V. (2016). *Pengantar Pemasaran Pariwisata*. Alfabeta.

Suta, P. W. P., & Mahagangga, I. G. A. O. (2018). Pengembangan Pariwisata Berbasis Masyarakat. *Jurnal Destinasi Pariwisata*, *5*(1), 144. https://doi.org/10.24843/jdepar.2017.v05.i01.p26

Taufik, E. N., & Eprilianto, D. F. (2022). Partisipasi Masyarakat Desa Dalam Pengembangan Objek Wisata Alam Mangrove Di Desa Karang Kiring, Kebomas, Kabupaten Gresik. *Publika*, *11*(1), 1569–1580.

Tobing, M., & Weya, I. (2022). Analisis Penataan Obyek Wisata Kawah Putih Tinggi Raja Sebagai Sumber Pendapatan Masyarakat Di Kecamatan Silau Kahean Kabupaten Simalungun. *Jurnal Ekuilnomi*, *4*(1), 37–61. https://doi.org/10.36985/ekuilnomi.v4i1.335

UNWTO. (2010). UNWTO Tourism Highlights, 2010 Edition. *UNWTO Tourism Highlights, 2010 Edition*. https://doi.org/10.18111/9789284413720

Vga, N. A., & Dkk. (2018). Partisipasi Masyarakat Dalam Pengembangan Desa Wisata Serta Dampaknya Terhadap Perekonomian Warga Di Desa Tulungrejo Kota Batu. *Jurnal Administrasi Bisnis*, *61. No. 3*(3), 48–56.

Widyastuti, N. K. (2017). Desa Palasari Sebagai Wisata Rohani Di Kabupaten Jembrana. *Program Studi D4 Manajemen Perhotelan Universitas Dhyana Pura*, *12*(1), 1–7.

Yana, M. D. (2016). Strategi Pengembangan Daya Tarik Wisata Pantai Mutiara Indah Untuk Meningkatkan Kunjungan Wisata Di Muara Badak Kabupaten Kutai Kartanegara. *Jurnal Cakrawala Ilmiah*, *2*(3), 1–23.

Yukitasari, I. G. A. P., & Mahagangga, I. G. A. O. (2018). Kiat Pengelola Wisata Kuliner Seafood Dalam Memberikan Pelayanan Kepada Wisatawan Di Pantai Kedonganan. *Jurnal Destinasi Pariwisata*, *6*(1), 192. https://doi.org/10.24843/jdepar.2018.v06.i01.p29

Zahrulianingdyah, A. (2018). Kuliner Sebagai Pendukung Industri Pariwisata Berbasis Kearifan Lokal. *Teknobuga*, *6*(1), 1–9. https://doi.org/10.1529/jtbb.v6i1.16667

Zakharia, F., Jehane, P. T., & Wely, F. A. (2021). *Local Culinary Development Strategy in Improving the Tourist Attraction in Tedis Beach Kupang BT - Proceedings of the International Conference on Applied Science and Technology on Social Science (ICAST-SS 2020)*. 241–246. https://doi.org/10.2991/assehr.k.210424.046