

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 Makanan Tradisional Ilabulo Sebagai Wisata Gastronomi Di Kota Gorontalo

**Virawanti Igirisa, Anggraeni M.S Lagalo, Sri Sunarti.**
Program Studi Pariwisata, Universitas Muhammadiyah Gorontalo, Indonesia
Email; viraigirisa710@gmail.com , anggraenims@umgo.ac.id , srisunarti@umgo.ac.id

**Info Artikel**

***Abstract:***
*Gastronomic Tourism is an experience in terms of eating, meaning that tourists not only enjoy eating, but tourists also get education regarding eating and can directly make the food, therefore there are still many tourists or people in Gorontalo who don't know about Gastronomic Tourism. Gorontalo has potential regarding culinary tourism because Gorontalo has several traditional specialties that are still strong in their culture. The people of Gorontalo only know about culinary tourism, not gastronomic tourism. This research aims to determine the potential of Ilabulo traditional food as a gastronomic tourism in Gorontalo city. This research was conducted from May to June 2023 on Pangeran Diponegoro street, Limba B, Kota Selatan. This research uses a descriptive qualitative method. The results of this research show that Ilabulo has the potential to be used as a Gastronomic Tourism because Ilabulo is a traditional Gorontalo food which is still strong in its culture and also Ilabulo has met the criteria for becoming a Gastronomic Tourism.*

***Keywords:*** *Potencies, Ilabulo, Gastronomic Tourism*

**Abstrak:**
Wisata Gastronomi merupakan pengalaman dalam hal makan artinya wisatawan selain menikmati makan tetapi wisatawan juga mendapatkan edukasi terkait makannya serta dapat langsung membuat makanan tersebut, maka dari itu masih banyak wisatawan atau masyarakat Gorontalo yang belum mengetahui Wisata Gastronomi. Gorontalo mempunyai potensi terkait wisata kuliner karena Gorontalo mempunyai beberapa makanan khas tradisional yang masih kental akan budayanya. Masyarakat Gorontalo hanya mengetahui terkait wisata kuliner tidak dengan wisata Gastronomi. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui Potensi Makanan Tradisional Ilabulo Sebagai Wisata Gastronomi Di Kota Gorontalo. Penelitian ini telah dilakukan pada bulan Mei hingga Juni 2023 Di Jalan Pangeran Diponegoro, Limba B Kota Selatan. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif Deskriptif. Hasil penelitian ini menunjukan bahwa Ilabulo memiliki potensi untuk dijadikan sebagai Wisata Gastronomi karena Ilabulo merupakan makanan khas Tradisional Gorontalo yang masih kental akan budayanya dan juga Ilabulo sudah memenuhi Kriteria menjadi Wisata Gastronomi.

**Kata Kunci:** *Potensi, Ilabulo, Wisata Gastronomi*

## PENDAHULUAN

Perjalanan yang dilakukan oleh individu atau kelompok untuk tujuan liburan atau rekreasi dikenal sebagai Pariwisata. Transportasi, perhotelan, penginapan, makanan dan minuman, dan jasa lainnya adalah bagian dari industri Pariwisata. Peraturan Nomor 10 Tahun 2009 mencirikan industri perjalanan sebagai kegiatan yang berbeda terkait dengan industri perjalanan yang didukung oleh berbagai kantor dan administrasi yang diwakili oleh daerah setempat, investor, pemerintah dan pemerintah daerah. Salah satu industri terpenting suatu negara adalah pariwisata. Suatu negara atau lebih khusus, pemerintah daerah di daerah tempat daya tarik wisata itu berada akan mendapatkan keuntungan dari wisata tersebut dengan mendapatkan uang dari keuntungan setiap daya tarik wisata yang ada. Selain itu, dapat menciptakan lapangan pekerjaan bagi masyarakat (Pajriah, 2018).

Dalam hal penerimaan devisa, industri pariwisata Indonesia menduduki peringkat ketiga pada tahun 2009, setelah komoditas seperti minyak kelapa, sawit dan minyak dan gas. Hal atau keadaan yang menarik minat wisatawan ke suatu lokasi. atau keadaan tertentu yang menarik wisatawan disebut sebagai " Atraksi" atau "Atraksi Wisata." Tempat wisata terdiri dari beberapa atraksi yaitu, atraksi Budaya, atraksi Alam, atraksi Buatan dan Atraksi Sosial. Museum, Sejarah dan Budaya atau kebiasaan Masyarakat, Agama serta Seni, Teater Musik, Tari, dan Hiburan lainnya adalah semua Atraksi Budaya (Alfianti, 2019).

Wisatawan pergi ketujuan wisata lebih dari sekadar menikmati pemandangan. Mereka juga mendapatkan informasi yang mereka butuhkan, mengenal penduduk setempat, dan menikmati masakan tradisional daerah tujuan wisata. Pariwisata dapat dikemas sebagai perjalanan imajinasi yang melintasi batas masa lalu dan masa depan, serta perjalanan fisik ke lokasi lain dengan budaya yang berbeda (Harsana, 2020).

Gorontalo memiliki daya tarik wisata liburan yang berbeda-beda, misalnya tempat liburan yang paling menarik adalah wisata bahari, wisata alam, wisata minat khusus, wisata budaya. Selain hal itu ada juga wisata kuliner dimana wisatawan selain melakukan liburan atau perjalanan wisata juga dapat menikmati makanan yang ada di daya tarik wisata tersebut. Gorontalo mempunyai potensi terkait makanan karena makanan khas gorontalo juga merupakan makanan yang mempunyai ciri khasnya sendiri, ada beberapa makanan khas gorontalo yang sudah banyak di ketahui wisatawan asing maupun wisatawan local contohnya seperti *Binthe Biluhutha*, *Kolombengi*, *Yilepa'o* atau *Dipa*, kue karawo dan sebagainya. Makan adalah sesuatu yang sangat penting ketika wisatawan datang berkunjung ke suatu daya tarik wisata, secara tidak langsung wisatawan sedang melakukan wisata kuliner. Wisatawan lebih mengenal tentang wisata kuliner tetapi wisata kuliner sudah mulai berkembang menjadi wisata Gastronomi.

Gastronomi adalah segala sesuatu yang berhubungan kenikmatan makan dan minum, selain menikmati makan dan minum wisatawan juga dapat mengetahui sejarah dari makanan itu sendiri dan tidak hanya itu saja wisatawan juga dapat ikut langsung dalam proses pembuatan makanan tersebut. Pengertian gastronomi berkaitan dengan makan dan minum maka peniliti hanya fokus meneliti dari segi makanannya saja tidak dengan minuman. Peneliti akan meneliti makanan khas tradisional Gorontalo yaitu Ilabulo.

Gorontalo mempunyai salah satu makanan yang berpotensi di jadikan sebagai Gastronomi yaitu Ilabulo. Ilabulo juga merupakan makanan khas Gorontalo yang mempunyai makna tersendiri dimana makanan ini menjadi makanan para Raja terdahulu, Ilabulo merupakan sajian tepung sagu yang berisi perpaduan antara telur ayam, hati ampela, ayam dan daging, kemudian diolah dengan bumbu penyedap dan dibungkus dengan daun pisang. Maka dari itu peneliti akan meneliti terkait Ilabulo. Ilabulo terbagi atas dua jenis ada ilabulo dalam bentuk di kukus dan ada Ilabulo dalam bentuk bakar. Tetapi peniliti akan meneliti Ilabulo bakar yang ada di Jalan Pangeran Diponegoro, Kota Selatan, Kota Gorontalo. Peneliti tertarik melakukan penelitian terkait gastronomi karena gastronomi merupakan tren baru dalam pariwisata, dimana wisatawan selain menikmati makanannya wisatawan juga mendapatkan edukasi mengenai sejarah dari makanannya selain itu wisatawan juga dapat ikut dalam proses pembuatan makanan

tersebut. Maka dari itu penelitian gastronomi ini merupakan suatu penelitin baru. Wisata Gastronomi dan wisata kuliner memiliki perbedaan yaitu wisata kuliner, Wisatawan hanya menikmati makanannya saja tetapi Gastronomi tidak hanya menikmati makanannya tetapi wisatawan dapat mengetahui sejarah dari makananan tersebut tidak semua makanan mempunyai filosofi atau makna dan budaya hanya ada beberapa makanan yang mempunyai hal tersebut contohnya seperti Ilabulo. Ilabulo belum di jadikan sebagai oleh-oleh khas gorontalo, jadi jika wisatawan ingin makan ilabulo maka wisatawan hanya bisa datang langsung di kota Gorontalo.

Kearifan gastronomi lokal dapat menjadi indikator lokal berdasarkan budaya dan tradisi masing-masing daerah yang membentuk kekuatan budaya daerah, maka setiap daerah di Indonesia memiliki potensi yang sangat besar untuk mengangkat kuliner sebagai identitasnya sendiri. Kearifan lokal adalah seperangkat keyakinan, norma, dan praktik budaya yang diwujudkan dalam praktik yang diwariskan dari generasi ke generasi. Kebijakan makanan Indonesia lebih menekankan pada masakan lokal dan pelestarian ritual hidangan leluhur, nilai-nilai agama, filosofi, identitas, dan akar kebangsaan. Contoh Makanan Khas Gorontalo yaitu Ilabulo yang mana Ilabulo masih kental akan budayanya.

Sebagai salah satu bentuk budaya, makanan tradisional mencerminkan kemampuan setiap daerah dan memiliki kualitas beraneka ragam dan berbeda. Ketahanan pangan sebagai gambaran cara hidup suatu daerah serta untuk tujuan memenuhi kebutuhan sehat seseorang. Hal ini juga penting untuk menjaga hubungan manusia. Selain itu, meyakinkan industri pariwisata dan keuntungan suatu daerah bisa maju. Perkembangan pariwisata telah menjadi salah satu industri terbesar di dunia. Selain itu, sektor ini juga merupakan tulang punggung penghasil devisa, penciptaan lapangan kerja, dan pengentasan kemiskinan di banyak Negara (Lagalo, 2018).

Ketersediaan bahan baku dari lingkungan alam pada hakekatnya menentukan karakteristik pangan di setiap daerah. Pangan tradisional Gorontalo kaya akan karbohidrat, lemak, protein, vitamin, dan mineral (seperti *binthe biluhutha, pilitode, ilahe, kua bugis*, dan *tiliaya*) ini merupakan makanan khas Gorontalo. Selain itu, ada beberapa makanan tradisional di Gorontalo yang masing-masing memiliki sejarahnya sendiri. "*Ilabulo*" hanyalah salah satu contoh makanan dengan cerita. Makanan yang dikenal sebagai Ilabulo ini adalah salah satu makanan yang disajikan kepada Raja Gorontalo sebelumnya, dan orang-orang Gorontalo memujanya. Tradisi kuliner daerah ini dapat dilihat pada masakan Gorontalo. Rempah-rempah yang berasal dari kemiri, cabai, lengkuas, jahe, kencur, kunyit, kelapa, dan gula aren banyak terdapat dihampir semua masakan masyarakat Gorontalo. Bahkan, masakan Gorontalo dikenal dengan masakan yang pedas.

Jika dibandingkan dengan masakan khas daerah lain, masakan Gorontalo tidak kalah enak dengan masakan daerah lainnya. Gorontalo dikenal sebagai daerah yang menanam jagung. Jagung banyak digunakan dalam masakan Gorontalo, termasuk *Binte Biluhuta*. *Binte* yaitu mengacu pada jagung, sedangkan *Biluhuta* mengacu pada disiram. Hidangan ini seperti sup jagung tetapi dengan sayuran dan cakalang yang ditambahkan di atasnya. Milu siram adalah nama umum lainnya untuk makanan ini. *Milu siram* sudah banyak dikenal wisatawan lokal maupun wisatawan asing tetapi masih banyak makanan khas Gorontalo lainnya yang belum di kenal wisatawan khususnya wisatawan asing. Selain *Binthe Biluhuta* ada makanan khas Gorontalo lainnya yang mana makanan yang satu ini juga makanan yang mempunyai sejarah yang panjang makanan ini adalah Ilabulo.

Istilah Kuliner (*culinary*) merupakan komponen dari gastronomi. Kuliner sama dengan masakan dan memiliki arti yang sama. Pedagang kaki lima, restoran, dan kafe menawarkan beragam pilihan rasa menu khas, baik tradisional maupun modern. Wisata gastronomi, memiliki perbedaan dengan wisata kuliner. Kuliner industri pariwisata sangat penting untuk jenis industri pariwwisata yang lebih luas, khususnya wisata gastronomi. Wisata Gastronomi adalah tren baru di dunia pariwisata. Gastronomi adalah seni atau usaha pencarian dari kualitas makanan yang baik, termasuk dalam pemilihan, persiapan,

pelayanan, dan menikmati dari makanan, serta variasi budaya atau gaya masakan. Wisata kuliner adalah perjalanan yang memanfaatkan masakan dan suasana lingkungannya sebagai daya tarik tujuan wisata. Wisata kuliner sebagai industri pariwisata yang berkaitan dengan penyediaan makanan dan minuman mulai mengalami perkembangan pesat. Hal ini dikarenakan tren wisatawan sekarang adalah berkunjung kesuatu daerah wisata untuk mencari atau berburu makanan khas daerah tersebut. Jadi kesimpulannya Wisata Gastronomi berbeda dengan wisata kuliner karena Wisata Gastronomi tidak hanya makan makanan tradisional itu sendiri melainkan ada atraksi lain di dalam makanan tersebut yaitu wisatawan bisa langsung ikut berperan dalam membuat satu makanan tersebut dan wisatawan juga dapat mengetahui sejarah dari makanan tersebut. Gorontalo punya potensi untuk di jadikan sebagai wisata gastronomi karena makanan khas Gorontalo ada beberapa yang dapat di jadikan sebagai wisata Gastronomi dan ada juga makanan khas Gorontalo yang tidak dapat di jadikan sebagai wisata Gastronomi, contohnya Ilabulo yang dapat dijadikan sebagai wisata Gastronomi yang akan di teliti oleh peneliti.

## METODE

Peneliti menggunakan metode kualitatif dimana metode ini memberikan penjelasan dan gambaran mengenai beberapa data mengenai wisata gastronomi yang ada. Serta metode ini menghasilkan data deskriptif berupa kata-kata tertulis atau lisan dari individu dan perilaku yang diamati. Sebagaimana dikemukakan pada saat penelitian mengenai potensi makanan tradisional Ilabulo sebagai wisata gastronomi di Kota Gorontalo.

Penelitian ini berlokasi di Jalan Pangeran Diponegoro Kecamatan Kota Selatan Kota Gorontalo. Pemilihan lokasi didasarkan atas pertimbangan akan memudahkan bagi peneliti dalam melakukan penelitian dan akses data relatif lebih mudah dilakukan. Kedua, dengan memilih lokasi ini, akan lebih mengefisienkan waktu dan biaya penelitian. Ketiga, penelitian terkait Wisata Gastronomi belum pernah ada yang meneliti. Waktu penelitian ini dilakukan pada Mei sampai dengan July 2023.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Saat ini Gorontalo masih belum memiliki satu *Centra* khusus Kuliner Gorontalo. Gorontalo saat ini punya banyak makanan khas tradisional, tetapi di Gorontalo tidak ada tempat khusus menjual makanan khas Tradisional atau satu *Centra.* Yogyakarta mempunyai satu centra batik sedangkan Gorontalo mempunyai *Centra* karawo. Gorontalo mempunyai centra karawo tetapi untuk centra kuliner khas Gorontalo belum ada. Yang di maksudkan dengan makanan tradisional dalam artian makanan yang mempunyai sejarah, karena tidak semua makanan khas gorontalo bisa dikatakan sebagai Gastronomi. Satu centra yang menyediakan makanan khas Gorontalo maksudnya seperti Ilabulo dan makanan khas Gorontalo lainnya yang memiliki sejarah di dalam makanan tersebut. Dengan adanya satu centra dapat membuat makanan khas Gorontalo dapat lebih di kenal serta dapat menjadi wisata Gastronomi, dimana semua aktivitas Wisata Gastronomi dilakukan di tempat tersebut. Setelah melakukan penelitian, hal ini di katakana oleh Pak Imran Dayi S.AP selaku kepala lurah di Limba B Kota Selatan, bahwa mereka belum memikirkan sampai ke tahap dimana mereka membuat satu centra tetapi mereka juga setuju jika akan ada satu sentra untuk makanan tradisional gorontalo. Karena bagi mereka hal itu bagus untuk dapat menambah pendapatan bagi masyrakat lokal, tetapi untuk sampai di sana mereka belum terpikirkan mengingat mereka juga memikirkan biayanya.

Gorontalo masih belum mengetahui Wisata Gastronomi, masyarakat Gorontalo juga belum mengetahui lebih dalam tentang gastronomi**.** Masyarakat Gorontalo hanya mengenal istilah Wisata Kuliner, karena mereka melakukan wisata kuliner hanya melakukan kegiatan makan untuk memenuhi kebutuhan mereka, tetapi tampa kita sadari bahwa ada juga orang-orang yang berminat

terhadap makanan yang mempunyai sejarahnya. Wisata gastronomi merupakan tren pariwisata baru dimana wisata gastronomi selain melakukan kegiatan makan wisatawan juga dapat mengetahui sejarah dari makanan yang mereka nikmati. Pada saat peneliti menanyakan tentang gastronomi kepada pak Imran dan juga pak Usman mengenai gastronomi mereka menjawab tidak mengetahui hal tersebut. Maka dari itu masih banyak masyrakat Gorontalo yang tidak mengetahui wisata Gastronomi itu.

Gastronomi saat ini masih belum di ketahui masyarakat maka dari itu wisata Gastronomi juga belum di kemas menjadi salah satu produk wisatanya Gorontalo. Setelah peneliti melakukan observasi, peneliti menemukan bahwa gastronomi ini belum di kemas jadi salah satu produk wisata, Karena memang wisata gastronomi merupakan tren baru dalam pariwisata. Gastronomi belum di kemas menjadi salah satu produk wisata maka peneliti membuat satu konsep wisata gastronomi dalam bentuk paket Wisata Gastronomi. Dibeberapa daerah sudah ada yang melakukan penelitian terkait gastronomi tetapi di gorontalo belum ada yang melakukan penelitian ini dimana peneliti mempunyai satu produk yang akan dijadikan sebagai gastronomi yaitu Ilabulo.

### 4.2.1. Karakteristik Wisata Gastronomi

Ilabulo untuk dapat menjadi Wisata Gastronomi harus memenuhi klasifikasi sebagai berikut:

1. Dalam Karakteristik Wisata Gastronomi terdapat Pangan yang berperan penting.

Dalam Gastronomi Pastinya yang paling penting adalah makanan apa yang akan di jadikan sebagai gastronomi. Artinya makanan itu sangat penting, setiap orang pasti membutuhkan makanan Karena makanan merupakan kebutuhan khusus setiap orang. Untuk makanan yang peneliti rekomendasikan untuk di jadikan sebagai Gastronomi adalah Ilabulo. Ilabulo merupakan makanan tradisional khas asli dari Gorontalo.

2. Perkembangan Wisata Gastronomi Sebagian Dipengaruhi oleh Wisatawan

Saat ini masyarakat lebih mengenal Wisata Kuliner daripada Wisata Gastronomi. Sekarang ini perkembangan terkait kuliner sudah mulai bergeser, yang tadinya wisata kuliner jadi wisata gastronomi. Wisata Gastronomi lebih unik lagi daripada wisata kuliner, wisata kuliner hanya melakukan aktivitas berupa makan saja tetapi gastronomi tidak hanya makan saja tetapi wisatawan juga dapat informasi terkait makanan yang di makan berupa sejarah dari makanan itu sendiri. Selain itu wistawan juga dapat mengetahui proses pembuatan makanan tersebut dan untuk atraksinya wisatawan juga dapat ikut langsung dalam proses pembuatan makanan tersebut. Untuk Ilabulo peneliti sudah memenuhi klasifikasi dimana Ilabulo punya cerita di masa lalu dan juga untuk proses pembuatannya juga unik. Uniknya dimana, hanya Ilabulo yang membuat adonan di campur sagu kering, di tambahkan telur, di tambahkan hati ayam dan ampla ayam beserta kulit ayam di jadikan jadi satu.

3. Pariwisata sebagai Kontributor pengembangan identitas nasional dan daerah serta pengungkap Potensi Kuliner Daerah.

Dengan adanya penelitian terkait Ilabulo menjadi wisata gastronomi ini dapat membuat Gorontalo bisa menjadi tempat untuk kuliner yang mempunyai pengalaman dalam hal makan atau kuliner yang unik. Selain itu Ilabulo juga dapat menjadi acuan untuk makanan khas tradisional lain untuk dapat di kembangkan agar potensi kuliner gorontalo bisa berkembang dan dapat di ketahui oleh wisatawan *Domestic* maupun wisatawan Asing.

4. Memperkenalkan produk kuliner sebagai sarana budaya melalui wisata Gastronomi.

Ilabulo merupakan makanan Gorontalo yang sudah ada sejak zaman dahulu. Masyarakat Gorontalo masih mengonsumsi Ilabulo sampai dengan sekarang karena budaya yang masih kental. Ilabulo merupakan makanan wajib yang harus ada di setiap acara adat Gorontalo contohnya Ilabulo ada di setiap acara doa arwah. Di Gorontalo ada doa untuk orang yang sudah meninggal, tetapi doa arwah ini bukan sembarang doa saja tetpi ada budaya gorontalo di dalamnya. Di setiap makanan yang di sajikan di doa arwah mempunyai arti atau makna tersendiri. Selain doa arwah juga Ilabulo ada di setiap acara pernikahan Gorontalo serta khitanan anak. Masyarakat Gorontalo percaya bahwa jika anak yang sudah di sunat setelah makan Ilabulo akan kembali energinya. Dengan adanya Ilabulo

dapat memperkenalkan budaya makanan khas Gorontalo melalui Wisata Gastronomi.

5. Pengembangan Pariwisata berpedoman pada pengembangan wisata Gastronomi.

Dengan adanya Wisata Gastronomi dapat mengembangkan pariwisata Gorontalo di bidang kuliner, karena Gorontalo masih belum ada satu *centra* yang menyediakan makanan tradisional khas Gorontalo maka di harapkan dengan adanya penelitian ini dapat membuat Dinas Pariwisata Gorontalo dan Pemerintah setempat dapat membuat satu *centra* kuliner tradisional Gorontalo untuk jadi wisata Gastronomi.

6. Gastronomi menjadi faktor positif dalam membangun citra destinasi wisata.

Dengan adanya Ilabulo sebagai wisata Gastronomi dapat membantu citra yang positif untuk Gorontalo. Hal positif adanya Wisata Gastronomi Ilabulo dapat membantu perekonomian masyarakat Gorontalo, dapat menambah pengetahuan tentang Gastronomi di kalangan masyrakat Gorontalo, dapat lebih di kenal tentang budaya kuliner Gorontalo dan dengan adanya Ilabulo sebagai wisata gastronomi wisatawan datang ke gorontalo tidak hanya menikmati wisata bahari tetapi juga dapat menikmati wisata gastronominya, karena Gorontalo merupakan salah satu daerah tujuan wisata.

7. Gastronomi sebagai tempat untuk berlibur.

Wisata Gastronomi Ilabulo juga bisa dikatakan sebagai tempat liburan karena selain menikmati makan wisatawan juga dapat melakukan aktivitas berupa ikut langsung dalam pembuatan makanan Ilabulo itu sendiri. Jadi wisata gastronomi Ilabulo bisa dikatakan menjadi wisata yang asyik.

8. Gastronomi sebagai warisan wisata yang relevan.

Terakhir gastronomi Ilabulo akan menjadi warisan untuk Gorontalo mengingat Ilabulo sudah ada sejak zaman dahulu zaman di mana Gorontalo di jajah Belanda.

Jadi kesimpulannya Ilabulo sudah termasuk dalam klasifikasi menjadi Wisata Gastronomi karena memenuhi kriteria yang ada di atas. Selain itu masih ada lagi klasifikasi yang harus di penuhi yaitu Konsep Segitiga Gastronomi Indonesia. didalam Konsep Segitiga Gastronomi Indonesia ada beberapa hal yaitu:

1. *Food* atau makanan, dalam hal ini yang menjadi bagian dalam makanan yaitu Ilabulo. Ilabulo merupakan makanan Tradisional Khas Gorontalo yang mempunyai cerita unik di baliknya.
2. *Culture* atau budaya, Ilabulo juga mempunya budaya juga, dimana budaya Ilabulo masih kental yaitu Ilabulo menjadi makanan wajib yang ada di setiap upacara adat Gorontalo salah satunya Doa Arwah.
3. *History* atau sejarah, ntuk Sejarahnya Ilabulo mempunyai sejarah yang panjang dimana di mulai dari masa belanda menjajah Gorontalo

Selain itu, dalam menunjang aspek-aspek tersebut di dalamnya terdapat beberapa unsur yang saling berpengaruh dan berkaitan antara aspek satu sama lain, diantaranya:

1. *Ritual atau Ceremony* atau ritual atau upacara, Seperti yang sering di katakana bahwa Ilabulo mempunyai ritual tersendiri. Ilabulo menjadi makanan disetiap upacara adat atau doa arwah.
2. *Spices* (rempah atau bumbu), untuk rempah juga memakai rempah-rempah Gorontalo serta bahan utama dalam makanan Ilabulo ini adalah l*abiya* atau sagu kering.
3. *Storytelling* (cerita), Ilabulo juga mempunya cerita tersendiri. Dimana Ilabulo merupakan makanan Raja Goronalo Terdahulu.

Jadi Ilabulo sudah memenuhi semua komponen untuk menjadi Wisata Gastronomi.

Gambar 4.2.1 Adonan Ilabulo



Sumber: Peneliti 2023

### 4.2.2. Sejarah Ilabulo

Asal usul *U yilabulo* atau Ilabulo berasal dari Belanda yang saat itu masuk ke wilayah Indonesia dan menjajah Indonesia termasuk wilayah Gorontalo. Pada abad ke-18, orang Belanda ingin makan daging. Namun, mereka tidak mau melihat daging olahan dikemas seperti daging. Hanya saja mereka tidak mau melihat daging olahan tersebut dikemas layaknya seperti daging. Mereka minta, bahwa daging tersebut diolah dengan kemasan tanpa menunjukkan bahwa itu adalah daging. Mereka pun meminta daging itu harus tertutup/terbungkus agar tidak kotor pada saat di makan. Orang Gorontalo pada waktu itu mengikuti perintah yang di berikan orang Belanda itu untuk membuat daging tersebut, lalu setelah itu daging tersebut dicincang halus beserta lemak-lemaknya, kemudian dicampurkan dengan sagu yang telah kering, lalu setelah itu di campur daging itu dengan santan beserta bumbu lainnya lalu di aduk hingga menjadi sebuah adonan (Peggy et al., 2018)

Makanan ini sudah ada sejak seribu lima ratus tahun lalu dan telah menjadi makanan favorit para penguasa masa lalu. Ilabulo memiliki arti dalam bahasa Gorontalo mengandung arti *totombowata* atau bergabung bersama. Para penguasa biasa merepresentasikan Ilabulo sebagai simbol kebersamaan (*totombowata*) sebagai perpaduan berbagai unsur yang melahirkan perdamaian karena di dalam ilabulo terdapat berbagai perbedaan yang menyatu sehingga menimbulkan cita rasa yang nikmat. Keistimewaan ilabulo terletak pada sagu, lemak ayam, hati, ampela, dan aneka rasa yang diracik menjadi satu campuran yang menghadirkan ilabulo dengan cita rasa yang sempurna.

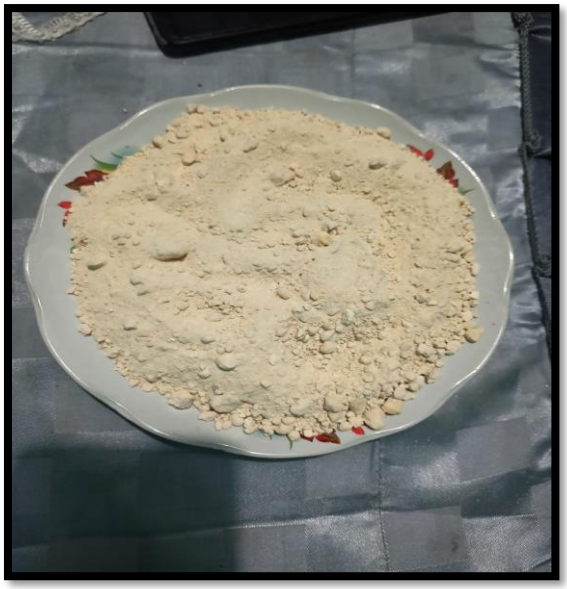
Adonan tersebut kemudian dibungkus dengan daun pisang ukuran kecil dan dikukus hingga matang. Makanan ini dihidangkan kepada para penjajah, khususnya masyarakat Belanda. Dan pada saat itu makanan ini belum diketahui namanya. Dalam penyajiannya, makanan ini ternyata sangat disukai oleh masyarakat Belanda sehingga makin lama bungkusan itu mengalami perubahan perkembangan dengan cara membakarnya. Dengan adanya proses pembakaran inilah maka orang Gorontalo menyebutnya *U yilalabe wobu wobulo* artinya "yang dibakar sambil diasap". Oleh karena nama ini sangat panjang maka disingkat menjadi u yilabulo dan kemudian semakin lama semakin dipersingkat lagi sehingga dikenal dengan istilah Ilabulo.

Perpaduan antara jenis daging, sagu, santan dan bumbunya benar-benar pas, sehingga makanan ilabulo ini terasa begitu nikmat saat disantap saat masih hangat. Selain itu, llabulo ini merupakan makanan khas keluarga kerajaan, dan hingga saat ini menjadi makanan favorit masyarakat Gorontalo, yang pada zaman sekarang disebut sebagai kuliner khas Gorontalo.

Sesuai dengan latar belakang sejarah pengenalan Ilabulo yang telah diutarakan di atas, sebenarnya Ilabulo merupakan salah satu tips yang dilakukan oleh para orang tua di masa lalu saat memotong ayam. Dahulu masyarakat Gorontalo tidak mengenal ayam negeri atau ayam pedaging, sehingga ayam yang mereka konsumsi adalah ayam kampung. Selain itu, biasanya ayam kampung lebih besar karena ayam kampung pada saat itu liar dan mereka cenderung mencari makan sendiri oleh sebab itu mereka besar-besar.

Tidak seperti ayam masa kini yang terkurung dalam waktu yang sangat lama. Sehingga saat ayam dipotong lemaknya banyak dan hati/ampelanya besar. Tak kalah menariknya saat memotong ayam, biasanya para wali mengambil ayam yang sedang bertelur. Dengan begitu banyak embrio telur yang belum berkembang di dalamnya. Hal ini membuat para ibu yang mengolahnya tidak lantas membuat masakan khusus tentang telur dan lainnya itu. Alasannya, bahwa menu itu tidak akan cukup dikonsumsi oleh sekeluarga, sehingga itulah mengapa para ibu membuatnya dengan cara mencampurkan lemak-lemak, telur, hati/ampela, dan kulitnya dengan sagu yang diberi bumbu dan santan dan kemudian dibungkus daun untuk selanjutnya dikukus atau dibakar agar semua anggota keluarga dapat menikmati menu ini secara bersama-sama selagi masih hangat. Melihat suasana seperti itu, maka para orang tua-tua menamakan menu ini dengan istilah *U Ila wobu-uobulo* yang artinya "yang dimakan panas-panas". Istilah ini lama-kelamaan disingkat dengan *U Yilabulo* dan kemudian menjadi *labulo*. Ternyata hingga sekarang, menu ini merupakan menu kesukaan keluarga dan masyarakat Gorontalo.

### 4.2.3. Bahan Ilabulo



Gambar 4.2.2 Sagu kering
Sumber : Peneliti 2023

Sebelum membuat Ilabulo, terlebih dahulu dipersiapkan bahan-bahan yang akan digunakan beserta bumbu yang dibutuhkan. Bahan-bahan itu meliputi:

Tabel 4.2.3 Bahan Dan Bumbu

| No | Bahan |
|---|---|
| **1.** | *Labiya mohengu* "sagu kering" |
| **2.** | *Hulango bongo* "santan kelapa-yang kental" |
| **3.** | *Tabo* "lemak ayam" |
| **4.** | *Putito malu'o* "telur ayam-yang masih berbentuk embrio" |
| **5.** | *Alipo malu'o* "kulit ayam" |
| **6.** | *Wanthonu* "hati/ampela" |
| **7.** | *Lambi epa'o* "pisang muda-diparut" (jika diinginkan) |
| **8.** | *Duungo lambi* "daun pisang". |
| **No** | Bumbu(dihaluskan) |
| **1.** | *Piya noputi'o* "bawang putih" |
| **2.** | *Piyalatula* "bawang merah" |
| **3.** | *Malita lo jaoa* "merica" |
| **4.** | *Melito* "jahe" |
| **5.** | *Malita* "cabe" |
| **6.** | *Watingo* "garam" |

### 4.2.4. Cara Membuat Ilabulo



Sumber: Peneliti 2023

Sagu dituangkan ke dalam wadah dan campurkan dengan lemak ayam serta hati/ampela yang sudah di potong kecil-kecil. Tambahkan telur ayam yang masih berbentuk embrio (jika ada, tetapi dapat juga dig anti dengan telur rebus). Setelah itu masukan santan kental sedikit demi sedikit agar tidak menjadi terlalu cair. Jika sudah tercampur secara merata, masukan bumbu halus yang sudah di haluskan. Setelah itu campurkan adonan tersebut sampai merata, jika semua bumbu sudah berasa maka adonan tersebut di bungkus menggunakan daun pisang dengan masing-masing ukuran satu sendok makan, atau bisa juga di sesuaikan dengan selera masing-masing orang. Biasanya perbungkusnya tidak terlalu besar di karenakan takutnya masih mentah di dalam. Setelah di bungkus maka adonan tersebut siap di kukus atau dibakar sampai matang.

Sebagai keterangan tambahan; (1) Jika Ilabulo ingin dicampurkan dengan pisang, maka dapat ditambahkan pisang muda (secukupnya) yang sudah diparut terlebih dahulu; (2) Apabila Ilabulo ingin ditambahkan telur, maka terlebih dahulu telur direbus kemudian dibagi menjadi empat atau lima bagian; (3) Telur rebus ditambahkan ketika adonan labulo sudah dalam proses dibungkus, karena jika dicampurkan ke dalam adonan, biasanya kuningnya akan hancur; (4) Dan apabila Ilabulo akan dibakar, maka adonan ini dapat dimasak terlebih dahulu dalam wajan kemudian dibungkus. Dengan demikian bungkusan labulo dapat dibakar sebentar saja dengan api sedang agar tidak hangus karena pada dasarnya Ilabulo tersebut sudah matang: (5) daun pisang sebaiknya dipanasi hingga layu

agar tidak robek ketika digunakan untuk membungkus adonan.

Ilabulo merupakan salah satu kuliner khas Gorontalo yang dibuat dengan cara memasak yang unik yang paling dikenal luas. Campurannya terdiri dari jeroan (hati dan ampela) dan kulit ayam. Meskipun demikian, terkadang telur puyuh dan lemak sapi juga ditambahkan. Bumbu pedas dan daun pisang digunakan untuk membungkus adonan untuk menghasilkan ilabulo dengan aroma dan rasa yang nikmat. Ilabulo umumnya menggunakan tepung sagu sehingga memiliki variasi warna coklat yang sedikit kehitaman setelah proses pemasakan.

Cara memasaknya harus dengan cara dikukus atau dibakar dengan arang batok kelapa. Jika Anda melihat jenis makanan ini dengan menarik, tentu sebagian orang akan mengira bahwa makanan ini adalah pepes. Bentuknya yang panjang dan permukaannya yang agak tebal pasti terlihat seperti Pepes sejak awal. Selain itu, hal lain yang membuat makanan ini pada dasarnya mirip dengan pepes adalah kemasan makanan yang menggunakan daun pisang. Sama tetapi tidak sama, meskipun tampaknya tidak dapat dibedakan dari perspektif luar, mereka benar-benar unik selama kita benar-benar mengetahui bahan-bahannya. Ilabulo jelas sangat berbeda dengan pepes lain yang banyak ditemukan di Jawa Barat.

Ilabulo diproduksi menggunakan campuran sagu yang telah diberi rasa unik dan penambahan jeroan daging dan telur ayam sebagai isi dalam makanan yang satu ini. Permukaannya agak kenyal, dengan sentuhan rasa pedas yang menambah cita rasa dari Ilabulo. Beberapa orang di Indonesia, terutama di bagian tengah dan timur Indonesia, memang menjadikan sagu sebagai salah satu pilihan makanan utama mereka. Ilabulo hadir dengan memberikan warna lain dari kuliner yang berbahan dasar sagu. Balutan daun pisang yang digunakan untuk membungkus adonan Ilabulo bukan hanya sekedar pembungkus, melainkan penambah aroma pada camilan satu ini. Terdapat dua proses penyajian berbeda yang biasa ditemukan, yakni bisa dikukus dan juga dibakar. Tak usah meragukan rasa dari keduanya, dijamin keduanya masih memiliki rasa yang istimewa walaupun diproses dengan cara yang berbeda.

### 4.2.5 Bahan Baku dan Alternatif Bahan Baku

Tepung sagu, hati dan ampela ayam atau daging, dan kulit ayam merupakan bahan dasar ilabulo. Bumbu yang ditambahkan pada ilabulo adalah garam, bawang putih, bawang merah, merica, cabai rawit, gula, dan santan. Dalam pembuatan ilabulo juga bisa menggunakan bahan pilihan lain seperti ikan untuk menggantikan jeroan ayam sehingga sangat baik untuk kesehatan. Tepung jagung, tepung biji nangka juga bisa untuk isian tepung sagu agar permukaan ilabulo lebih kental. Ada juga Ilabulo dengan campuran jantung pisang, tidak semua orang menyukai ilabulo jantung pisang tetapi rasanya juga tidak kalah enak dari Ilabulo biasanya.

**a. Proses Produksi**

Proses pembuatan ilabulo sangat mudah dan dilakukan oleh usaha kecil dan menengah atau usaha rumahan. Proses penanganan ilabulo adalah sebagai berikut:

1. Hati ayam dan ampela dicuci bersih untuk menghilangkan kotoran yang menempel
2. Kemudian dibuat adonan menggunakan tepung sagu dengan menambahkan air secukupnya, diberi bumbu dan diblender sambil diaduk hingga rata dan kalis. Masyarakat Gorontalo adalah penyuka sensasi pedas, sehingga cabai yang digunakan adalah cabai rawit.
3. Hati dan ampela yang sudah bersih dimasukkan ke dalam adonan, lalu diaduk kembali
4. Dibungkus dengan daun pisang segi empat lalu dikukus atau dibakar.

**b. Cara Konsumsi**

Ilabulo umumnya dikonsumsi bersama nasi sebagai pengganti lauk pauk atau sebagai pelengkap menu. Itu juga bisa dimakan sebagai camilan di sore hari atau di malam hari. Ilabulo juga biasa mengundang tamu yang datang dari luar daerah. Orang-orang menyukai ilabulo bakar jika dibandingkan dengan ilabulo kukus. Oleh karena itu, para ahli atau pembuat mengambil Ilabulo Bakar, karena peminat Ilabulo Bakar sangat banyak.

Ilabulo merupakan gabungan dari beberapa daging dan bumbu penyedap yang dimasak dengan cara dikukus atau dibakar. Bahan dasar Ilabulo dapat diubah sesuai selera, misalnya daging, ati ayam, daging ayam, telur ayam, ikan cakalang (bila diinginkan), dan lain-lain. Ilabulo merupakan makanan yang dikenal

masyarakat Gorontalo. Makanan khas ini memiliki daya tarik tersendiri ketika cita rasa yang ditawarkan mampu memuaskan para penikmat Ilabulo. Makanan ini sudah ada di Gorontalo sejak zaman dahulu dan merupakan makanan asli Gorontalo. Tidak ada rangkaian pengalaman turun-temurun, baik tertulis maupun lisan, yang membuat makanan ini dianut dari berbagai kabupaten. Cerita yang berkembang di kalangan penggemar Ilabulo adalah bahwa beberapa waktu lalu makanan ini menjadi penguasa nomor satu. Hanya saja, belum ada informasi tuntas kapan para penguasa memihak Ilabulo. Biasanya juga Ilabulo terdapat di setiap acara-acara tertentu, seperti di pernikahan, khitanan, doa arwah dan sebagainya. Hanya saja Ilabulo yang di gunakan kebanyakan ilabulo kukus saja.

Petunjuk langkah-langkah pembuatan Ilabulo khususnya: Bahan-bahan penting, 300gr hati, ampela, jantung ayam, daging ayam, daging ikan segar dan telur sesuai selera. 100gr sagu 1 ruas jahe Jeruk Nipis Bawang putih dan bawang merah Cabe hijau (kalau mau pedas bisa ditambahkan) Merica dan garam secukupnya 250 liter santan Air kaldu Cara masak, hati dan ampela digelegak Seperti anda bisa menambahkan hati ayam, sebelum diolah di cuci bersih dan tambahkan jeruk nipis dan garam kemudian diamkan beberapa saat. Cuci sekali lagi dan siap untuk dimasak. Singkirkan stoknya. Hati, ampela dan jantung ayam diiris sesuai selera. Haluskan bawang putih, bawang merah, cabai rawit dan jahe lalu diulek, tambahkan garam dan merica lalu campurkan dengan hati ayam kemudian aduk rata. Tambahkan dua sendok makan sagu dan sedikit kaldu dari sisa rebusan hati ayam sebelumnya, letakkan semua bahan di atas kuali dan tambahkan sisa kaldu dan santan, aduk rata, masak dengan intensitas rendah dan campuran berubah menjadi bubur. Setelah itu, siapkan daun pisang, masukkan satu atau dua sendok adonan, jika suka, tambahkan telur rebus dan bungkus. Siapkan dandang, masukkan semuanya ke dalamnya, masak selama sekitar 20 menit. Hidangan Ilabulo siap untuk disajikan dan disantap.

### 4.2.6 Analisis Ilabulo Sebagai Potensi Wisata Gastronomi

**Gambar 4.2.4 Ilabulo di Jln. Pangeran Diponegoro Kota Selatan, Limba B**




Sumber : Peneliti 2023

Ilabulo merupakan suatu makanan khas dari daerah gorontalo, yang mana makanan ini selalu ada di jual di beberapa tempat karena makanan ini sudah jadi makanan orang Gorontalo. Ilabulo banyak yang tidak tau terkait dari sejarah makanan satu ini. Makanan ini sudah ada sejak gorontalo di jajah oleh Belanda dimana mereka ingin makan daging tapi mereka tidak mau terlihat seperti olahan daging maka dari itu orang Gorontalo mencoba membuat daging tersebut menjadi Ilabulo. Tapi sebelum masyarakat Gorontalo mengenal Ilabulo ada makanan Gorontalo yang memang sudah ada sejak turun temurun yaitu makanan *Dilodu'o* yang mana makanan ini adalah pisang kepok muda yang di haluskan lalu di campurkan dengan ikan yang juga sudah di haluskan, lalu di campur dengan lemak ayam, sagu, serta santan. *Dilodu'o* artinya di tumbuk, jadinya pisang yang di tumbuk. Jadinya ketika orang Belanda meminta untuk di masakkan suatu olahan daging maka orang Gorontalo mengganti *Dilodu'o* menjadi Ilabulo dengan bahan sama tetapi pisangnya di ganti.

Koridor kajian gastronomi umumnya menekankan kepada 4 (empat) elemen, yaitu:

Sejarah: yakni mengenai asal usul bahan baku, bagaimana dan dimana dibudidayakan. Ilabulo mempunyai sejarah yang memang sudah ada pada jaman dulu. Karena Ilabulo dulunya adalah makanan dari raja Gorontalo terdahulu.

Budaya: yakni mengenai faktor yang mempengaruhi masyarakat setempat mengkonsumsi makanan tersebut. Karena Ilabulo sudah di konsumsi pada waktu gorontalo di jajah Belanda maka Ilabulo punya budayanya. Dalam hal Budaya Ilabulo sudah mempunyai budaya yang sangat kental di lingkungan masyarakat gorontalo buktinya masih di konsumsi sampai saat ini.

Lanskep Geografis: mengenai factor lingkungan (alam & etnis yang mempengaruhi masyarakat memasak makanan tersebut. Untuk lingkungan. Jalan pangeran Diponegoro sudah sangat lama menjual Ilabulo sekitar 15 tahun lamanya. Masyarakat gorontalo masih memasak Ilabulo sampai sekarang karena Ilabulo sudah jadi makanan dari gorontalo yang mana Ilabulo ada di setiap acara yang ada di gorontalo. Ilabulo makanan wajib di gorontalo ketika ada orang nikahan atau di doa arwah.

Metode memasak: yakni mengenai proses memasak secara umum. Bukan mengenai teknis memasak karena seorang gastronom tidak harus bisa memasak. Untuk proses masak. Masyarakat gorontalo sudah biasa memasak Ilabulo karena pada dasarnya Ilabulo mudah untuk di buat.

Berdasarkan pada jenisnya wisata gastronomi sebagai bagian dari wisata dengan minat khusus dengan fokus kegiatan lebih spesifik di bandingkan dengan jenis wisata lainnya berupaya menawarkan sesuatu yang lebih unik, sarta menawarkan suatu penglaman baru dalam berwisata. Pengalaman yang dapat dperoeh wisatawan ketika melakukan wisata gastronomi adalah perjalanan yang dilakukan dengan tujuan untuk menikmati makanan dan minuman dengan memahami mulai dari pengolahan bahan mentah sampai pada pemahaman nilai-nilai budaya yang dimiliki oleh makanan dan minuman tersebut. hal tersebut masuk pada kajian tentang aspek gastronomi praktis.

Dilihat dari aspek gastronomi praktis dalam memadukan berbagai potensi pariwisatą gastronomi mampu menjadi sumber daya pariwisata dalam hal inovasi produk yang pastinya berbeda dengan kegiatan dari atraksi wisata lainnya, sentra kuliner menjad produk wisata yang tersedia setiap saat. Wisata gastronomi meberikan eduwisata kuliner yang otentik dengan pemahaman jauh lebih besar serta apresiasi tinggi terhadap kekayaan budaya dan kuliner khas daerah .

Wisata Gastronomi tidak hanya menawarkan makanan dan minuman kepada wisatawan tetapi juga dapat memberikan pengalaman penting bagi wisatawan dengan makanan dan minuman yang mereka cicipi atau beli. Jadi mencicipi atau membeli, tapi dalam konsep gastronomi para wisatawan wisata bisa mencicipi makanan dan minuman, kemudian menikmatinya sambil memikirkan bagaimana cara menyajikannya.

Ilabulo termasuk dalam kategorisasi gastronomi makanan, historik, praktis dan teoritis.

**1. Gastronomi makanan**

Gastronomi makanan disini adalah Ilabulo makanan khas Gorontalo yang mempunyai cerita di dalam makanan itu sendiri. Ada satu tempat yang menjual Ilabulo, yaitu bapak Usman Deu yang berada di Jalan Pangeran Diponegoro Kota Selatan dimana bapak ini berjualan sudah 15 tahun lamanya jadi sudah tidak diragukan lagi keahlian memasaknya.

**2. Gastro-historik**

Ilabulo merupakan Gastronomi Historik. Karena Ilabulo sudah ada sejak Belanda menjajah Gorontalo. Makanan yang satu ini juga sering ada di upacara adat Gorontalo seperti Doa Arwah. Ilabulo juga merupakan makanan perdamaian antara kerajaan *Hulonthalangi* dan *Limutu.* Dulu kerajaan juru masak Hulonthalangi menyajikan Ilabulo kepada Raja, setelah raja mencicipi Ilabulo raja tersebut melarang rakyatnya untuk memakan makanan ilabulo tersebut. Hal itu terdengar sampai ditelinga Raja *Limutu* maka dari itu Raja *Limutu* ingin mencicipi makanan tersebut dengan cara Raja tersebut menghentikan serangannya kepada Kerajaan *Hulonthalangi*. Setelah itu terjalinlah suatu kerja sama antar dua kerajaan tersebut.

**3. Gastronomi praktis**

Wisata Gastronomi merupakan tren baru dalam pariwisata maka dari itu masih banyak wisatawan yang belum mengetahui Wisata Gastronomi khususnya masyaraka Gorontalo. Dengan adanya Gastronomi Praktis wisatawan dapat belajar tentang Gastronomi, mulai dari teorinya hingga pembuatan dari suatu makanan yang akan di jadikan sebagai wisata Gastronomi contohnya seperti Ilabulo. Untuk bisa mengetahui bagaimana pembuatan Ilabulo pastinya wisatawan butuh seseorang yang mampu memperlihatkan keahliannya dalam melakukan demo memasak di depan wisatawan.

**4. Gastronomi teoretis**

Gastronomi teoritis tidak hanya mempelajari tentang teori tetapi juga

mempelajari semua yang berkaitan dengan gastronomi mulai dari resepnya, dan proses pembuatannya. Dalam hal ini wisatawan hanya fokus pada teori dalam Ilabulo artinya cukup tau apa resep, dan bagaimana prosesnya. Karena seorang gastronom tidak harus tau memasak.

### 4.2.7 Analisis Konsep Wisata Gastronomi Ilabulo

**Paket Wisata Gastronomi Ilabulo**

Penulis membuat suatu paket wisata dimana wisatawan dapat melakukan kegiatan berupa membuat, mencicipi, mendapatkan informasi terkait sejarah dari makanan serta dapat membawa Oleh-oleh Ilabulo. Untuk di setiap kunjungan dapat menampung minimal 6 orang maksimal 10 orang/wisatawan dengan harga Rp.150.000/orang. Dalam hal ini wisatawan diharapkan dapat mempunyai pengalaman baru dalam berwisata Gastronomi.

Tabel 4.2.7 Paket Wisata Gastronomi

| Lokasi | Kegiatan |
|---|---|
| Jalan Pangeran Diponegoro, Limba B, Kota Selatan, Kota Gorontalo | Wisatawan kumpul di titik yang sudah di tentukan |
| Jalan Pangeran Diponegoro, Limba B, Kota Selatan, Kota Gorontalo | Pengenalan serta Penjelasan apa saja yang akan di lakukan |
| Jalan Pangeran Diponegoro, Limba B, Kota Selatan, Kota Gorontalo | Melihat pembuatan Ilabulo |
| Jalan Pangeran Diponegoro, Limba B, Kota Selatan, Kota Gorontalo | Membakar sendiri Ilabulo yang mau di makan wisatawan |
| Jalan Pangeran Diponegoro, Limba B, Kota Selatan, Kota Gorontalo | Wisatawan makan Ilabulo hasil dari yang di bakar sebelumnya |
| Jalan Pangeran Diponegoro, Limba B, Kota Selatan, Kota Gorontalo | Pada saat Wisatawan makan, akan dijelaskan tentang sejarah dari makanan Ilabulo |
| Jalan Pangeran Diponegoro, Limba B, Kota Selatan, Kota Gorontalo | Setelah makan wisatawan akan mendapatkan oleh-oleh Ilabulo |

Analisis Paket Wisata Gastronomi
Peneliti 2023

## KESIMPULAN

Gorontalo saat ini belum ada satu centra yang menjual makanan khas gorontalo, karena makanan khas gorontalo ada beberapa yang mempunyai cerita unik di dalam makanannya. Kurangnya pengetahuan tentang masakan tradisional Gorontalo dan hubungannya dengan Gastronomi menyebabkan kurangnya pemahaman masyarakat setempat. Pengetahuan masyarakat Gorontalo juga kurang mengenai Gastronomi, karena mereka hanya mengetahui tentang wisata Kuliner dan tidak mengetahui tentang wisata gastronomi. Gastronomi dianggap sebagai produk makanan baru atau tren baru dalam pariwisata makanya gastronomi belum dikemas menjadi salah satu produk wisata. Untuk menyikapi hal tersebut, peneliti telah mengembangkan konsep Gastronomi dalam bentuk Paket Gastronomi. Beberapa daerah sudah melakukan penelitian mengenai gastronomi, namun Gorontalo belum melakukannya. Jadi Wisata Gastronomi Ilabulo berpotensi untuk dijadikan sebagai wisata Gastronomi Di Kota Gorontalo.

## REFERENSI


Administrator. (2016). *Profil Kota Gorontalo*. Bagian Umum Sekretariat Gorontalo Kota.go.id. https://bag-umum.gorontalokota.go.id/page/profil-kota-gorontalo

Agmasari, S. (2016). *Apa Bedanya Wisata Kuliner Dan Wisata Gastronomi*. 23 September. https://travel.kompas.com/read/2016/09/23/143500727/apa.bedanya.wisata.kuliner.dan.wisata.gastronomi.

Alamri, L. Z. (2019). *Meretas Kuliner Kampus*

*Sebagai Destinasi Wisata Berkelas Dunia Di Universitas Negeri Gorontalo*. Universitas Negeri Gorontalo.

Alfianti, A. (2019). *Pengembangan Fasilitas (Amenitas) Objek Wisata Museum Sriwijaya Sebagai Daya Tarik Wisata Budaya*. Politeknik Negeri Sriwijaya.

DISPARPORA. (2020). *Gambaran Umum Dinas Pariwisata Kepemudaan Dan Olahraga*. Dinas Pariwisata Kepemudaan Dan Olahraga. https://dispar.gorontalokota.go.id/

Ellyana, H. P. A. F. (2018). *Kearifan Lokal Dalam Kuliner Tradisional Gorontalo:Ilabulo,U Yilahe,Tiliaya dan Kukis Karawo*. Amara Books.

Fadjarajani, S. I. T. B. S. (2021). Analisis Potensi Pariwisata Di Kabupaten Cianjur. *Jurna Geografi*, *XIX*, 73–90.

Güzel, G., & ÜnverGülçin. (2015). Destinasyon Pazarlama Aracı Olarak " Gastronomi Turizmi ": İstanbul ' un Gastronomi Turizmi Potansiyeli Üzerine Bir Araştırma ( Gastronomy Tourism as a Commodity of Destination Marketing : A research on İstanbul ' s Gastronomy Tourism Potential ). *Journal Of Tourism And Gastronomy Studies*, *3*, 63–73.

Hardani, S. P. N. I. P. (2020). Gastronomi makanan khas keraton yogyakarta sebagai upaya pengembangan wisata kuliner. *Pariwisata*, *7*, 52–62.

Harsana, M. M. (2020). Potensi Makanan Tradisional Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Di D.I.Yogyakarta. *Universitas Negeri Yogyakarta*, *15*, 1–24.

Hatibie, I. K., Priyambodo, T. K., & Sc, M. (2019). Nilai Historis Pada Makanan Tradisional Tiliaya Dalam Konteks Kebudayaan Gorontalo. *Pariwisata Umgo*, *2*(1), 31.

Indonesia, U. P. (2020). *No. Daftar FPIPS: 1883/UN40.A2.8/PP/2020*.

Indriasari, D. R. R. W. P. I. (2017). Potensi Sayur Besan Sebagai Daya Tarik Wisata Warisan Gastronomi Betawi di DKI Jakarta. *The Journal Gastronomy Tourism*, *4*(2), 89. https://doi.org/10.17509/gastur.v4i2.40605

Intan, M. (2019). Preferensi Siswa Terhadap Makanan Tradisional Di Kabupaten Bantul. In *ePrints@UNY* (Vol. 01, Issue 01). Universitas Negeri Yogyakarta.

Janitra, M. (2020). *Apa Perbedaan Gastronomy Dan Culinary*. Quipper Blog.

Janvidar, haukeland jens K. steen jacobsen. (2001). *Gastronomy in the periphery Food and cuisine as tourism attractions on the top of Europe*. ResearchGate.

Kadir, Y. R. N. D. H. R. (2020). Gastronomic Tourism Development In Gorontalo Province. *Journal Manager of IICSDGs*, *5*, 248–253.

Karina Sinthiya, C. N. D. T. (2021). Potensi Jawadah Takir Sebagai Atraksi Wisata Gastronomi Di Desa Panjalu Kecamatan Panjalu Kabupaten Ciamis. *Jurnal Industri Pariwisata*, *4*(1), 32. https://doi.org/10.36441/pariwisata.v4i1.415

Krisnadi, A. R. (2018). Gastronomi Makanan Betawi Sebagai Salah Satu Identitas Budaya Daerah. *National Conference of Creative Industry*, *September*, 5–6. https://doi.org/10.30813/ncci.v0i0.1221

Lagalo, A. (2018). Kerajinan Sulaman Karawo Sebagai Daya Tarik Wisata Minat Khusus Di Provinsi Gorontalo (Kasus Sentra Kerajinan Sulaman Karawo). *TULIP: Tulisan Ilmiah Pariwisata*, *1*(2), 76. http://journal.umgo.ac.id/index.php/Tulip

Lasindrang, Z. A. M. H. M. (2018). *Data Base Kandungan Gizi Proksimat Pada Kue Khas Tradisional Gorontalo*. Universitas Negeri Gorontalo.

Paat, F. C. L. (2014). Pengaruh Jumlah Kunjungan Wisatawan, Jumlah Umkm, Dan Atraksi Wisata Terhadap Pendapatan Pelaku Usaha Di Sekitar Obyek Wisata (Studi Pada Perayaan Larung Sesaji Telaga Sarangan Kabupaten Magetan). *Journal of Chemical Information and Modeling*, *53*(9), 1689–1699.

Pajriah, S. (2018). *Peran Sumber Daya Manusia Dalam Pengembangan Pariwisata Budaya*

*Di Kabupaten Ciamis*. *5*, 25–34.

Peggy, J., Fakhriyah, A., & Hinta, E. (2018). *Kearifan Lokal Dalam Kuliner Tradisional Gorontalo*.

Rustan, N. I. (2017). Kajian Makanan Dalam Perspektif Antropologi [Universitas Islam Negeri Alaudin Makassar]. In *Medianeliti.com* (Vol. 19, Issue 1). https://doi.org/10.25077/jantro.v19.n1.p1-10.2017

SA'DIYAH, N. (2021). *PENGEMBANGAN POTENSI PESERTA DIDIK PERSPEKTIF AL-QUR'AN DAN IMPLEMENTASINYA DI SEKOLAH (Kajian Tematik Ayat-ayat Tentang Sam'a, Abshara dan Af'idah)*. 49.

Saputra, S. (2021). *MOTIVASI DAN PRESEPSI PENGUNJUNG TERHADAP OBJEK WISATA PALEMBANG BIRD PARK KOTA PALEMBANG SUMATERA SELATAN*. Universitas Muhammadiyah Palembang.

Sunarti, S. (2019). Pariwisata Pelabuhan Ratu Jawa Barat Dilihat Dari Aspek Lingkungan Hidup. *Tulip Pariwisata*, *2*, 18.

Suparyanto, R. (2015. (2020). European Gastronomy into the 21st Century. *Academia*, *5*(3), 248–253.

Utami, S. R. I. (2018). Kuliner Sebagai Identitas Budaya : Perspektif Komunikasi Lintas Budaya. *Journal of Strategic Communication*, *8*(2), 36–44.

Yunus, M. (2022). *Objek Wisata Kota Gorontalo*. Dinas Penanaman Modal & Pelayanan Terpadu Satu Pintu. https://dpmptsp.gorontalokota.go.id/portal/page/potensi-investasi-kota-gorontalo