

Identifikasi Potensi Dodol Buah Lontar Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner di Desa Baraya, Kabupaten Jeneponto

Rafika Hayati¹. Universitas Hasanuddin.

Miranda. Universitas Hasanuddin.

Abstrak Buah lontar merupakan sumber daya pangan lokal yang melimpah di Kabupaten Jeneponto, namun pemanfaatannya masih terbatas dan belum dikembangkan secara optimal sebagai produk pariwisata. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi potensi pengolahan dodol buah lontar sebagai daya tarik wisata kuliner di Desa Baraya, Kabupaten Jeneponto, serta menganalisis peluang pengembangannya berdasarkan konsep 4A pariwisata (attraction, accessibility, amenities, dan ancillary service). Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode studi pustaka yang didukung oleh observasi partisipatif dan wawancara semi-terstruktur terhadap informan kunci yang dipilih secara purposif, meliputi kepala desa, tokoh masyarakat, dan perwakilan kelompok ibu rumah tangga. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengolahan dodol buah lontar memiliki potensi kuat sebagai atraksi wisata kuliner karena mengintegrasikan bahan pangan lokal, proses pengolahan tradisional, dan nilai budaya masyarakat setempat. Aktivitas pembuatan dodol dapat dikembangkan sebagai pengalaman wisata partisipatif yang berpotensi meningkatkan nilai ekonomi buah lontar dan mendukung diversifikasi pendapatan masyarakat. Namun, pengembangan wisata kuliner di Desa Baraya masih menghadapi keterbatasan pada aspek aksesibilitas dan amenities. Penelitian ini menyimpulkan bahwa dodol buah lontar berpotensi menjadi produk unggulan wisata kuliner berbasis pangan lokal di Kabupaten Jeneponto dengan dukungan pengelolaan dan kelembagaan yang terintegrasi.

Kata kunci: wisata kuliner, buah lontar, dodol, pangan lokal

Abstract Palm fruit (*Borassus flabellifer*) is a local food resource abundantly found in Jeneponto Regency; however, its utilization remains limited and underdeveloped within the tourism sector. This study aims to identify the potential of palm fruit dodol as a culinary tourism attraction in Baraya Village, Jeneponto Regency, and to analyze its development prospects using the 4A tourism framework (attraction, accessibility, amenities, and ancillary services). A qualitative approach was employed through library research supported by participatory observation and semi-structured interviews with purposively selected key informants, including village officials, community leaders, and representatives of women's household groups. The findings indicate that palm fruit dodol production has strong potential as a culinary tourism attraction by integrating local food resources, traditional processing methods, and local cultural values. The dodol-making process can be developed into a participatory tourism experience that enhances the economic value of palm fruit and supports income diversification for local communities. Nevertheless, the development of culinary tourism in Baraya Village faces challenges related to accessibility

¹rafikahayati@unhas.ac.id

and tourism amenities. This study concludes that palm fruit dodol has the potential to become a flagship local culinary tourism product in Jeneponto Regency, provided that integrated management and institutional support are strengthened.

Keywords: culinary tourism, palm fruit, dodol, local food

PENDAHULUAN

Beberapa tahun terakhir kuliner menjadi salah satu potensi wisata yang secara masif dikembangkan di berbagai daerah di Indonesia sebagai daya tarik wisata yang mampu meningkatkan motivasi wisatawan untuk berkunjung ke suatu daerah. *Culinary tourism becomes increasingly influential in shaping visitors' decision-making and holiday experience on top of providing significant socio-cultural and economic benefits* (Wondirad et al., 2021a). Food consumption enriches and adds value to a visitor's experience and influences their future intentions (Anton et al., 2021). *Local products is one of the most effective tools to develop the gastronomy tourism* (Pamukçu et al., 2021). Makanan lokal sebagai bagian dari budaya masyarakat saat ini dengan semakin mudahnya informasi tersebar baik melalui berita secara daring maupun konten sosial media terkait makanan lokal di suatu daerah dapat menjadi daya tarik utama bagi wisatawan. Kabupaten Jeneponto yang merupakan salah satu daerah di Provinsi Sulawesi Selatan yang dikenal penghasil buah lontar, karena kondisi daerah yang kering. Pohon lontar merupakan jenis pohon yang seluruh bagiannya daun, nira, batang dan buah dapat dimanfaatkan menjadi hasil olahan yang memiliki nilai jual (Hasibuan & Aksa, 2023). Pohon ini memiliki batang tunggal yang cukup kuat, berbentuk silinder, lurus, tegak dengan warna kulit luar kehitaman dengan garis berwarna kuning serta rata-rata tinggi pohon lontar antara 14 hingga 40 meter (Fajeriadi dkk 2019 as cited in Davinsky & Pobas, 2024).

Pohon lontar menghasilkan 6-12 tandan buah yang berbentuk bulat. Ketika masih muda warna buah lontar kehijauan dan berubah menjadi ungu tua kecoklatan hingga kehitaman, berserabut dan dilapisi dengan tempurung. Dagung buah lontar berwarna putih manis serta gurih ketika masih muda. Buah lontar yang sudah tua cenderung berwarna kuning dengan tekstur yang keras. Buah lontar yang banyak dikonsumsi dan dijual adalah buah lontar yang masih muda. Masyarakat di Desa Baraya mengkonsumsi buah lontar muda secara langsung

atau memanfaatkan bahan campuran pada berbagai jenis varian makanan seperti es buah atau puding buah lontar. Potensi pengelolaan buah lontar yang khususnya lebih banyak dilakukan di Kabupaten Jeneponto menjadi daya tarik tersendiri di industri pariwisata. Buah lontar merupakan jenis buah yang banyak didapatkan di kabupaten Jeneponto sehingga menjadi ciri khas kabupaten ini seperti dengan karakteristik sajian khas coto kuda juga lebih banyak terdapat di Kabupaten Jeneponto. Salah satu keutamaan dalam mengembangkan wisata kuliner adalah suatu daerah memiliki ciri khas makanan lokal atau bahan pangan lokal yang mampu menjadi daya tarik bagi daerah tersebut. Pengelolaan buah lontar menjadi varian makanan bukan lagi merupakan hal yang baru akan tetapi proses pengolahan dimulai dari mengambil buah lontar, memisahkan daging dan cangkang, proses pengolahan menjadi dodol dapat menjadi daya tarik wisata kuliner yang menarik sehingga penelitian ini bermaksud menguraikan potensi proses pengolahan bahan pangan lokal yaitu buah lontar menjadi dodol di Desa baraya sebagai atraksi wisata yang merepresentasikan budaya masyarakat Desa baraya, Kabupaten Jeneponto. Hal ini menjadi salah satu usaha dalam meningkatkan diversifikasi ekonomi masyarakat melalui kegiatan wisata karena Jeneponto dikenal sebagai daerah kering dan curah hujan yang kurang setiap tahunnya (Pasar et al., 2023) sehingga tidak banyak jenis tanaman yang dapat tumbuh sehingga masuknya pariwisata diharapkan mampu menjadi salah satu industri yang dapat berkembang di Kabupaten Jeneponto sebagai sumber pendapatan tambahan yang mampu menopang ekonomi masyarakat.

TINJAUAN PUSTAKA

Adapun beberapa penelitian terdahulu yang menjadi dasar penelitian saat ini adalah *Culinary tourism as a driver of regional economic development and socio-cultural revitalization: Evidence from Amhara National Regional State, Ethiopia* (Wondirad et al., 2021). Amhara National Regional State di Ethiopia memiliki kekayaan tradisi kuliner dan produk gastronomi lokal yang melimpah. Penelitian ini bertujuan menguraikan dampak pengembangan wisata kuliner terhadap ekonomi dan revitalisasi daerah tujuan wisata. Penelitian menggunakan pendekatan kualitatif dimana data empiris dikumpulkan melalui wawancara mendalam semi-terstruktur dan *focus group discussion* di tiga destinasi wisata utama wilayah Amhara, yakni Bahir Dar, Gondar, dan Lalibela. Hasil penelitian ini meunjukkan bahwa aktivitas wisata kuliner

terbukti memperkuat keterkaitan antar sektor yang mampu memberdayakan komunitas setempat. Studi kasus di Amhara menunjukkan bahwa keanekaragaman produk pertanian lokal dan warisan gastronomi di destinasi wisata tersebut mampu meningkatkan pengalaman wisatawan dan secara empiris mampu meningkatkan memperpanjang masa tinggal wisatawan di satu daerah.

Penelitian selanjutnya Pemanfaatan Pohon Lontar Untuk Pembangunan Dan Peningkatan Pendapatan Masyarakat (Hasibuan & Aksa, 2023), Penelitian ini menguraikan bahwa pohon lontar memiliki potensi dan manfaat yang sangat luas dan memberikan manfaat secara ekonomi bagi masyarakat. Seluruh bagian pohon lontar dapat dimanfaatkan mulai dari akar, batang, daun, buah hingga bunga. Pendekatan yang dilakukan adalah pendekatan deskriptif sebagai bagian dalam menggambarkan dan menjelaskan seluruh fenomena yang bersifat alami maupun rekayasa sehingga tetap memperhatikan karakteristik, kualitas serta keterkaitan antar kegiatan. Karakteristik pohon lontar merupakan berkeping biji tunggal yang terdiri atas enam jenis. Akar dan batang pohon lontar yang masih muda dapat dijadikan empelur lunak yang biasa dijadikan sagu, daun pohon lontar yang berjumlah sekitar 30-40 tangkai dan berwarna coklat dan memiliki peranan penting untuk keseluruhan (tumbuhan organ lain di pohon. Buah pohon lontar yang muda berwarna keputihan, memiliki rasa manis, gurih, lembut serta kenyal. Pohon lontar dapat dimanfaatkan untuk pembangunan dan pendapatan daerah dan masyarakat karena memiliki nilai ekonomi dengan memanfaatkan semua bagian pohon.

Pohon Lontar

Pohon lontar merupakan jenis tanaman yang memiliki banyak manfaat dimana semua bagian tanaman dapat diolah. Lontar merupakan jenis palem yang memiliki batang yang tegak, tidak bercabang dengan daun yang terusun roset batang (Baihaqi & Putri, n.d.). Pohon lontar merupakan jenis pohon yang tumbuh di wilayah yang memiliki iklim tropis dan cenderung kering. Di Indonesia pohon lontar tumbuh di beberapa daerah seperti Nusa Tenggara Timur, Maluku, Jawa Timur, Sulawesi Selatan, Sumatera Barat. Terdapat beberapa jenis pohon lontar yang tersebar (Parlindungan, 2010):

1. *Borassus aethiopium* (African Palmyra Palm) menyebar di Afrika tropis
2. *Borassus akeassii* (Ake Assi's Palmyra Palm) di Afrika Barat

3. *Borassus flabellifer* (Lontar, Siwalan atau Tal) di Asia Selatan dan Asia Tenggara.
4. *Borassus heineanus* (New Guinea Palmyra Palm) di Pulau Papua.
5. *Borassus madagascariensis* (Madagascar Palmyra Palm) di Madagaskar.
6. *Borassus sambiranensis* (Sambirano Palmyra Palm) di Madagaskar

Adapun ciri morfologi dari Pohon Lontar antara lain (Hasibuan & Aksa, as cited in 2023 Widjanarko 2008):

1. Akar dan batang pohon lontar memiliki batang tunggal yang kokoh, tunggal, silindris, lurus, dan tegak dengan kulit berwarna kehitaman-hitaman dengan urat bergaris-garis kuning, memiliki ketinggian 15-40 m dan diameter 40-50 cm. Batang pohon lontar yang masih muda memiliki empelur lunak yang biasa dijadikan sagu sebagai makanan (Maluku dan Papua), batang tua memiliki permukaan yang halus tempat menempelnya tangkai daun dan pada ujung batang terdapat umbut yang dapat dimakan dan memiliki rasa manis
2. Daun pohon lontar memiliki tangkai daun yang berjumlah 30 hingga 40 tangkai berwarna cokelat kehitaman. Daun pohon lontar berwarna hijau tua berukuran besar seperti kipas dan melingkar dengan lebar 1,5 meter.
3. Bunga pohon lontar merupakan tanaman berumah dua (jantan dan betina) yang terpisah pada pohon yang berbeda. Bunga lontar pertama kali berbunga pada umur 12 tahun dan berbunga sampai 20 tahun dan mampu hidup sampai 100 tahun.
4. Buah lontar dihasilkan 6-12 tandan memiliki buah berbentuk bulat dengan jumlah 200-300 buah setiap tahun. Daging buah yang muda berwarna putih, manis, lembut, kenyal dan berair sedangkan daging buah yang matang berwarna kuning dengan tekstur yang keras. Buah lontar saat ini tidak hanya dimakan secara langsung tetapi juga telah dimodifikasi dalam bentuk olahan produk lainnya seperti selai, nata de lontar, puding, es buah serta dalam dodol. Pembuatan berbagai makanan dari buah lontar tidak hanya sebagai bagian dari peningkatan nilai buah lontar, memperpanjang masa simpan akan tetapi dapat dimanfaatkan sebagai bagian dari wisata kuliner yang dapat menarik wisatawan dengan berbagai tujuan untuk berkunjung merasakan kuliner dari bahan buah lontar serta turut serta ikut dalam proses pembuatan makanan tersebut yang menjadi daya tarik.

Wisata kuliner

Culinary tourism refers to tourism experiences in which food and eating activities play a central role in shaping tourists' engagement with a destination's culture, identity, and place (Ellis et al., 2018). *Culinary tourism represents an emerging component of the tourism industry and encompasses all the traditional values associated with the new trends in tourism: respect for culture and tradition, authenticity and sustainability* (Testa et al., 2019). Wisata kuliner tidak hanya menjadi produk pariwisata tapi juga sebagai wadah untuk melestarikan dan menjaga tradisi di suatu daerah tujuan wisata. Pengalaman mencoba makanan khas tradisional di suatu daerah bukan merupakan hal baru yang terjadi di dalam kegiatan wisata melainkan hal ini telah ada sebagai bagian dari aktivitas wisata. Istilah wisata kuliner kemudian menjadi populer karena kuliner sebagai kebutuhan utama wisatawan kemudian berkembang menjadi produk wisata yang mampu menarik wisatawan untuk datang ke suatu daerah tujuan wisata. Aspek kuliner mempunyai peranan yang sangat kuat dalam keberhasilan pengembangan sebuah destinasi, melalui kolaborasi antara makanan lokal dengan budaya dan lingkungan Wijayanti dengan stakeholder, seperti restoran, hotel, dan agen perjalanan (Wijayanti et al., 2020 as cited in Pepela & O'Halloran, 2014). Produk utama dari wisata kuliner adalah makanan akan tetapi wisatawan melalui wisata kuliner tidak hanya mencoba rasa makanan melalui indra perasa akan tetapi dalam kegiatan wisata kuliner, wisatawan juga mendapatkan pengalaman terkait proses pemilihan bahan, pembuatan makanan, sejarah makanan yang terkait dengan budaya masyarakat setempat. Wisata kuliner tidak hanya berfungsi sebagai aktivitas budaya melainkan sebagai aktivitas yang mampu menghibur wisatawan. Prinsip dasar pengembangan daya tarik wisata merujuk kepada konsep dasar pengelolaan daya tarik wisata, yaitu:

1. Attraction (Atraksi)
2. Accessibility (Aksesibilitas)
3. Amenities (Amenitas)
4. Ancillary Service (layanan tambahan)

METODE PENELITIAN

Jenis penelitian yang digunakan untuk penelitian pustaka (*library research*) dengan pendekatan kualitatif. Data yang diperoleh disajikan secara deskriptif sehingga menunjukkan suatu kajian ilmiah yang dapat dikembangkan dan diterapkan lebih lanjut. Teknik pengumpulan data, antara lain:

1. Observasi partisipatif di dalam penelitian ini dimana penulis terlibat secara aktif bersama dengan masyarakat di Desa Baraya dalam proses pembuatan dodol dari buah lontar. Proses pembuatan buah lontar menjadi dodol digagas oleh penulis untuk dijadikan sebagai produk khas masyarakat Desa Baraya. Hal ini menjadikan penulis memahami proses yang dilakukan oleh masyarakat dalam membuat dodol dari buah lontar hingga potensi dodol buah lontar ini menjadi sebuah daya tarik wisata kuliner. Selama kurang lebih 1 bulan penulis melaksanakan kegiatan pengabdian masyarakat sehingga lebih mengetahui kondisi Desa Baraya serta potensi dari proses pembuatan dodol dari buah lontar ini menjadi wisata kuliner.
2. Wawancara semi terstruktur yang dilaksanakan di dalam penelitian bertujuan mendengarkan pendapat serta ide secara lebih terbuka dari informan yang dipilih (Putri & Murhayati, 2025). Pemilihan informan berdasarkan teknik purposive sampling karena mungkin saja peneliti telah memahami bahwa informasi yang dibutuhkan dapat diperoleh dari satu kelompok sasaran tertentu yang mampu memberikan informasi yang dikehendaki karena mereka memang memiliki informasi seperti itu dan mereka memenuhi kriteria yang ditentukan oleh peneliti (Jailani & Jeka, 2023). Informan di dalam penelitian ini adalah Kepala Desa Baraya, Tokoh Masyarakat Desa Baraya serta perwakilan dari kelompok ibu rumah tangga di Desa Baraya. Pemilihan ini dianggap sesuai dengan data yang dibutuhkan karena pihak pengelola desa yang memahami potensi daerah sehingga dapat memenuhi informasi yang dibutuhkan.

Teknik analisis data yang digunakan yaitu terdiri dari reduksi data, penyajian data, verifikasi data dan kesimpulan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kabupaten Jeneponto Sebagai Daerah Tujuan Wisata

Kabupaten Jeneponto merupakan salah satu daerah di Provinsi Sulawesi Selatan dengan luas wilayah 796 km persegi terdiri atas 11 kecamatan, dengan batas wilayah Kabupaten Gowa dan Takalar di sebelah Utara, Kabupaten Bantaeng di Timur, Laut Flores di Selatan dan Kabupaten Takalar di sebelah Barat (*Kabupaten Jeneponto*, 2016). Topografi Kabupaten Jeneponto pada bagian utara terdiri dari dataran tinggi dengan ketinggian 500 sampai dengan 1.400 meter di atas permukaan laut, bagian tengah dengan ketinggian 100 sampai dengan 500 meter dari permukaan laut, dan pada bagian selatan meliputi wilayah dataran rendah dengan ketinggian 0 sampai dengan 150 meter di atas permukaan laut (Badan Pusat Statistik Kabupaten Jeneponto, 2024). Kabupaten jeneponto merupakan daerah yang kering karena curah hujan yang cukup rendah setiap tahunnya. Pertanian di Kabupaten Jenepoton merupakan merupakan mata pencaharian utama seperti beras, jagung, semangka, bawang merah, cabai rawit dan beberapa jenis tanaman lainnya. Buah lontar juga merupakan jenis tanaman yang banyak tumbuh di Kabupaten Jenepoto akan tetapi tidak secara spesifik belum dilakukan budidaya terkhusus untuk buah lontar karena nilai jual yang tidak terlalu mahal. Di dalam industri pariwisata Kabupaten Jeneponto tidak menjadi salah satu daerah tujuan wisata utama di Provinsi Sulawesi Selatan karena kondisi alam yang cukup kering sehingga pariwisata tidak menjadi jenis industri utama yang akan dikembangkan. Terdapat beberapa daya tarik wisata yang dimiliki antara lain:

1. Tambak Garam merupakan salah satu jenis daya tarik wisata alam yang memanfaatkan proses penambakan garam untuk memenuhi kebutuhan industri dan daerah sebagai daya tarik wisata. Penambakan garam ini paling banyak terdapat di 4 kecamatan di kabupaten Jenepoto
2. Pembangkit Listrik Tenaga Bayu (PLTB) Tolo merupakan salah satu pembangkit listrik memanfaatkan tenaga angin di Kabupaten Jeneponto, dimana lokasi ini menjadi daya tarik wisata karena terdapat jejeran *wind turbin* yang cukup besar di hamparan padang rumput di Kecamatan Arungkeke. Lokasi ini banyak dijadikan lokasi foto bagi pengendara yang melalui daerah ini.

3. Pantai Tamarunang merupakan salah satu daya tarik wisata yang banyak dikunjungi oleh masyarakat dan wisatawan di Kabupaten Jeneponto. Pantai ini menyediakan dermaga, gazebo serta beberapa area yang didesain untuk melakukan aktivitas foto dengan latar belakang yang unik.
4. Makam Raja-Raja Binamu terletak di Desa Bontoramba dimana makam ini memiliki seni arsitektur khas pada batu nisan bangunan makam memiliki pola ragam hias, adapun tokoh di dalam kompleks maka ini antara lain: Tumanurung Ri Binamu, Putri Ri Bungko, Daeng Binamu, ITinggi Daeng Mattayang dan lain-lain.

Buah lontar telah lama menjadi bahan riset dalam pengolahannya sebagai variasi produk makanan akan tetapi pengembangan buah lontar sebagai wisata kuliner khas kabupaten Jeneponto belum banyak dilakukan riset. Belum ada data pasti terkait jumlah hasil panen dari buah lontar di kabupaten Jeneponto. Pada tahun 2016 terdapat hasil riset yang menjelaskan pada tahun 204 produksi buah lontar sebesar 700 ton dan cenderung mengalami penurunan karena area yang menjadi lokasi tumbuh tanamannya ini dialih fungsikan menjadi lokasi tempat tinggal penduduk (Tamalatea et al., 2015). Berdasarkan hal itu, keberadaan pohon lontar yang belum diperhitungkan sebagai jenis tanaman yang dapat menjadi ciri khas Kabupaten Jeneponto khususnya di Desa Baraya diuraikan di dalam penelitian ini. Melalui pemanfaatan awal sebagai produk makanan yang dimanfaatkan sebagai dodol maka disisi lain pembuatan dodol menjadi sebuah aktivitas wisata kuliner yang dapat menjadi alternatif wisata bagi beberapa desa di Kabupaten Jeneponto yang juga memiliki Pohon Lontar.

Pembuatan Dodol Buah Lontar

Penelitian ini berawal dari kegiatan pengabdian masyarakat yang dilaksanakan penulis dalam pembuatan dodol dari buah lontar. Produksi buah lontar di desa baraya cukup banyak di masa panen. Masyarakat telah berupaya dalam melakukan pemanfaatan buah lontar menjadi jenis varian makanan yang lebih beragam antara lain campuran dari es buah, puding. Penulis memberikan pelatihan berupa pemanfaatan buah lontar menjadi produk dodol. Masyarakat Desa Baraya khususnya kelompok ibu rumah tangga cukup antusias menerima pelatihan ini. Pada kenyataannya melihat potensi yang begitu besar terhadap pohon lontar yang memiliki berbagai manfaat dimulai dari akar, batang, daun hingga daging buah maka penelitian ini

disusun sebagai identifikasi potensi wisata kuliner pembuatan dodol buah lontar menjadi sebagai daya tarik wisata kuliner.

Adapun bahan dan alat yang dibutuhkan dalam proses pembuatan dodol buah lontar antara lain (Swastyayana et al., 2025):

Tabel 1. Bahan Pembuatan Dodol Buah Lontar

No.	Bahan	Fungsi	Kuantitas
1	Daging buah lontar yang berwarna putih	Bahan utama yang menjadi ciri khas dalam pembuatan dodol	500 gram
2	Santan	Menjadikan tekstur dodol menjadi lebih lembut, kenyal dan mempertahankan kelembapan dodol sehingga tidak mudah mengeras	500 ml
3	Gula merah	Bahan pemanis serta pewarna pada dodol dan memberikan rasa manis yang khas	250 gram
4	Tepung Ketan	Sebagai pengental dan membentuk tektur kenyal	100 gram
5	Gula Pasir	Menambah rasa manis serta bahan pengawet alami	50 gram
6	Air	Sebagai bahan pelarut	250 ml
7	Garam	Menyemibangkan rasa manis	Secukupnya

Tabel 2. Alat Pembuatan Dodol Buah Lontar

No.	Alat	Fungsi
1	Wajan besar	Untuk memasak adonan dodol
2	Spatula	Untuk mengaduk adonan dodol
3	Saringan	Menyaring bahan seperti santan dan buah lontar
4	Pisau	Memotong bahan
5	Talenan	Alas saat memotong bahan
6	Wadah	Meanruh adonan dodol dan bahan

No.	Alat	Fungsi
7	Blender	Menghaluskan daging buah lontar
8	Loyang segi empat	Mencetak dodol setelah matang
9	Timbangan digital	Menimbang bahan-bahan dodol

Proses pembuatan dodol bahan lontar:

1. Sebelum memulai memastikan seluruh bahan dan alat telah dicuci bersih serta mencuci tangan sehingga menjaga kualitas dan keamanan dalam proses memasak
2. Pilih buah lontar yang berwarna putih, kupas kulit luar dan buang serat kasarnya kemudian siapkan wadah untuk meletakkan semua bahan
3. Parut kelapa, peras santannya dan saring sehingga menghasilkan santan yang lebih bersih
4. Larutkan gula merah yang telah diiris terlebih dahulu, setelah larut saring untuk memisahkan kotoran
5. Haluskan daging buah lontar dengan blender dan saring hasilnya untuk memastikan adonan bebas dari serat kasar
6. Campurkan daging buah lontar yang telah dihaluskan dengan santan, gula merah, tepung ketan dan garam aduk semua bahan di dalam wadah
7. Pindahkan adonan ke dalam wajan masak dengan api kecil sambil terus diaduk terus menerus dengan spatula agar bagian bawah adonan tidak mudah gosong
8. Masak hingga adonan mengental dan menjadi warna menjadi kecokelatan. Proses ini akan memakan waktu cukup lama
9. Setelah adonan matang dapat dituang ke cetakan yang telah diolesi dengan minyak dan ratakan. Diamkan adonan hingga dingin, potong sesuai kebutuhan bungkus dengan plastik atau kemasan yang telah disiapkan
10. Simpan dodol buah lontar di wadah tertutup agar tahan lama.

Melalui hasil observasi yang dilakukan oleh penulis bahwa proses pembuatan buah lontar dapat menjadi potensi wisata kuliner yang menarik. Hal ini diuraikan melalui hasil analisis Potensi 4A (*attraction, accessibility, amenities dan ancillary service*):

1. Atraksi (*Attraction*)

Buah lontar yang merupakan jenis bahan makanan yang telah dikenal saat ini belum memberikan nilai ekonomis yang menguntungkan bagi masyarakat. Olahan buah lontar menjadi berbagai produk olahan makanan lain telah dilakukan akan tetapi belum memberikan dampak yang signifikan. Pariwisata sebagai salah satu industri yang memiliki multiplier effect dapat menjadi salah satu solusi. Buah lontar yang banyak tumbuh di Desa Baraya dapat menjadi ciri khas bagi pengembangan Desa Baraya sebagai daya tarik wisata. Desa Baraya merupakan salah satu desa di Kabupaten Jeneponito yang terletak di Kecamatan Bontoramba. Masyarakat di desa ini memiliki mata pencaharian utama sebagai petani jagung, padi serta jenis tanaman lainnya. Pemanfaatan buah lontar sebagai bahan pangan pendamping dapat menjadi salah satu pilihan dalam diversifikasi hasil tanam. Akan tetapi pemanfaatan terhadap buah lontar tidak hanya fokus kepada makanan melainkan adanya kegiatan lain yang mendukung sehingga mampu meningkatkan daya tarik untuk berkunjung.

Atraksi merupakan daya tarik yang mampu membuat wisatawan berkunjung, daya tarik dapat berasal dari sumber daya alam, budaya serta manusia. Wisata kuliner merupakan gabungan dari pemanfaatan hasil alam dengan budaya masyarakat setempat.

Buah lontar yang banyak tumbuh di Desa Baraya memiliki cerita khusus di kalangan masyarakat. Buah lontar yang telah ada sejak lama dan dikonsumsi masyarakat sebagai makanan pendamping menjadi cerita tersendiri. Masyarakat di Desa Baraya dapat memanfaatkan buah lontar sebagai bagian dari wisata kuliner dengan memanfaatkan pembuatan dodol sebagai salah satu aktivitas wisata, seperti melibatkan pengunjung dimulai dari proses memetik buah lontar serta memilih buah lontar yang sesuai untuk dimanfaatkan sebagai bahan dodol. Kemudian proses persiapan bahan dimulai dengan secara berkelanjutan melibatkan pengunjung memilih kelapa untuk dijadikan santan, proses memarut dan memeras kelapa hingga menjadi santan, memilih gula merah yang tepat hingga proses pemasakan dodol yang menggunakan alat tradisional seperti kayu bakar sehingga menambah kesan keaslian. Produk wisata ini dapat dijual sebagai salah satu wisata alternatif di Kabupaten Jeneponito yang melibatkan para ibu rumah tangga sebagai pengelola.

Pengembangan pariwisata kuliner dapat menjadi jalan dalam pengembangan produk olahan yang lebih bervariasi. Selain itu, kelompok sadar wisata juga dapat dibentuk sebagai pihak yang dapat mengelola program wisata yang dapat memanfaatkan generasi muda di Desa Baraya. Sehingga melalui terbentuknya sentra wisata kuliner buah lontar di Desa Baraya dapat membawa dampak secara ekonomi serta sosial yang membuat masyarakat dapat lebih kreatif dan memperluas jangkauan pengalaman serta pemikiran dalam mengolah buah lontar dan menambah nilai jualnya.

Potensi ini sangat memungkinkan dengan adanya buah lontar serta dukungan dari kepala desa Baraya yang secara terus menerus ingin meningkatkan perekonomian masyarakat melalui beberapa kegiatan yang diadakan. Kebutuhan terhadap pendampingan dalam pengembangan wisata kuliner buah lontar di Desa Baraya menjadi salah satu program yang dapat melibatkan keterlibatan semua pihak.

2. *Accessibility* (aksesibilitas)

Desa Baraya terletak di Kecamatan Bontoramba Kabupaten Jeneponto dengan luas wilayah 1.815 km² yang terdiri dari beberapa dusun. Akses ke Desa Baraya saat ini belum terdapat transportasi umum yang langsung mengarah ke Kabupaten Jeneponto melainkan harus menggunakan mobil sewa atau mobil pribadi. Kondisi jalan di beberapa tempat juga masih berbatu dan beberapa sudah beton atau aspal. Dari Kota Makassar perjalanan ke Jeneponto, Desa Baraya kurang lebih 2 jam 30 menit berkendara dengan mobil dengan jarak tempuh ±84 kilometer. Hal ini menjadi tantangan bagi pengembangan pariwisata karena kondisi jalan di beberapa tempat masih kurang baik. Akan tetapi, mencapai Desa Baraya tidaklah sulit karena jalur sudah dapat diakses panduannya melalui google map sehingga wisatawan dapat memanfaatkan informasi jalur melalui website tersebut.

3. *Amenities* (Amenitas)

Adapun amenitas wisata di Desa Baraya dibagi menjadi dua yaitu main dan supporting tourism suprastructure:

- a. Main tourism Suprastruture merupakan fasilitas utama yang dibutuhkan oleh wisatawan ketika berkunjung ke suatu tempat, yaitu Akomodasi atau penginapan saat ini belum ada penginapan khusus yang disewakan secara komersil oleh

pemerintah maupun pihak swasta akan tetapi pengunjung dapat menginap di pusat kota, yang menyediakan beberapa penginapan di pusat kota Jeneponto. Penyediaan fasilitas restoran belum banyak di Desa Baraya akan tetapi untuk makanan lokal seperti coto kuda, bakso ataupun penjualan makanan ringan dapat ditemui dekat dengan kantor kecamatan yang lokasinya tidak jauh dari Desa Baraya.

b. supporting tourism suprastructure

Dalam mendukung kegiatan wisata membutuhkan beberapa fasilitas pendukung seperti toko souvenir atau penyedia jasa pendukung layanan wisata akan tetapi hal tersebut belum terdapat di Desa Baraya karena melalui penelitian menjadi jalan dalam pengembangan kegiatan wisata di desa tersebut. Desa Baraya memiliki beberapa perbukitan yang bisa dimanfaatkan sebagai lokasi untuk soft trekking sehingga dibutuhkan pemandu khusus untuk melaksanakan kegiatan tersebut yang berasal dari masyarakat lokal.

4. Ancillary Service (layanan tambahan)

Layanan tambahan yang dimaksud adalah berbagai layanan yang dibutuhkan wisatawan tetapi juga masyarakat seperti listrik, layanan kesehatan, jaringan telpon dan internet serta lembaga yang mendukung kegiatan wisata. Fasilitas listrik, kesehatan (puskesmas) dan jaringan telah tersedia di Desa Baraya hanya saja kelembagaan yang mendukung kegiatan pariwisata belum tersedia.

Pengembangan wisata kuliner di Desa Baraya dengan memanfaatkan Buah Lontar yang dimanfaatkan menjadi dodol merupakan salah satu jalan dalam pemanfaatan bahan pangan dengan nilai rendah menjadi bernilai lebih tinggi. Selain itu Kabupaten Jeneponto memerlukan diversifikasi mata pencaharian yang tidak hanya fokus pada pertanian tetapi memanfaatkan bahan pertanian untuk hal lain yang dapat memberikan dampak ekonomi dan sosial pelestarian dan peningkatan pengetahuan serta kompetensi masyarakat.

KESIMPULAN

Buah lontar sebagai bahan pangan yang belum diperhitungkan dalam hasil pertanian di Kabupaten Jeneponto memiliki potensi lainnya di dalam industri pariwisata. Hasil identifikasi melalui konsep 4A bahwa dari sisi atraksi potensi buah lontar sebagai aktivitas wisata kuliner

yang dijadikan menjadi dodol memiliki peluang yang cukup baik. Buah Lontar sebagai buah khas dari Kabupaten Jeneponto serta proses pemanfaatan buah lontar menjadi olahan dodol yang membawa nilai budaya dan tradisional yang mampu menarik wisatawan untuk berkunjung. Aksesibilitas dan Amenities di Desa Baraya masih memerlukan peningkatan pengelolaan karena akses jalan yang masih berbatu di beberapa tempat dan amenities pendukung wisata masih tersedia di pusat kota Jeneponto. Ancillary Service telah tersedia seperti layanan listrik, kesehatan akan tetapi dukungan pengelolaan kelembagaan yang lebih terorganisir sangat diperlukan dalam rangka pengembangan pariwisata yang lebih profesional.

DAFTAR PUSTAKA

- Anton, C., Camarero, C., & Laguna-garcia, M. (2021). *Culinary tourism experiences : The effect of iconic food on tourist intentions*. 40(April).
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Jeneponto. (2024). *Kabupaten Jeneponto Dalam angka 2024: Vol. I*.
- Baihaqi, L., & Putri, E. K. (n.d.). *Pemanfaatan Tradisional dan Pengetahuan Lokal Tanaman Lontar (Borassus flabellifer L .) oleh Masyarakat Pamekasan Madura Traditional Uses and Local Knowledge of Lontar (Borassus flabellifer L .) in Pamekasan , Madura*. 11(2016), 208–216.
- Davinsky, R., & Pobas, M. (2024). *Ciri makroskopis dan sifat fisis kayu lontar (Borassus flabellifer Linn .) asal Pulau Timor berdasarkan posisi batang*. 8(September), 357–363.
- Ellis, A., Park, E., Kim, S., & Yeoman, I. (2018). What is food tourism ? *Tourism Management*, 68(November 2017), 250–263.
<https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.tourman.2018.03.025>
- Hasibuan, A. S., & Aksa, A. F. (2023). PEMANFAATAN POHON LONTAR UNTUK PEMBANGUNAN DAN PENINGKATAN PENDAPATAN MASYARAKAT. *Jurnal Manajemen Bisnis Dan Organisasi, Kefamenanu* 85613. <https://doi.org/10.58290/jmbo.v2i2.179>
- Jailani, M. S., & Jeka, F. (2023). Populasi dan Sampling (Kuantitatif), Serta Pemilihan Informan Kunci (Kualitatif) dalam Pendekatan Praktis. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 7, 26320–26332.
- Kabupaten Jeneponto. (2016).
https://dpmptsp.sulselprov.go.id/assets/investasi/611604ProfilJeneponto_download1.pdf Kab
- Pamukçu, H., Saraç, Ö., Aytu, S., & Sandıkçı, M. (2021). *The Effects of Local Food and Local Products with Geographical Indication on the Development of Tourism Gastronomy*. 1–13.

- Parlindungan, T. (2010). POTENSI DAN KEBIJAKAN PENGEMBANGAN LONTAR UNTUK MENAMBAH PENDAPATAN PENDUDUK. *Jurnal Analisis Kebijakan Kehutanan*, 7(1), 27–45.
- Pasar, A., Pertanian, H., & Jenepono, D. P. (2023). Analisis Kinerja Kelompok tani Jagung Hibrida Dalam Menunjang Peningkatan Pendapatan Petani (Studi Kasus Kelompok tani Jagung Hibrida di Desa Bulu-Bulu , Kecamatan Arungkeke) Analysis Of Farming Group Performance Hybrid Corn In Supporting Farmers Income (. *Agribusiness and Socioeconomic Journal*, 1, 80–91.
- Putri, H. J., & Murhayati, S. (2025). Metode Pengumpulan Data Kualitatif. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 9, 13074–13086.
- Swastyayana, I. G. R., Putu, N., Trisdayanti, E., & Rumadana, I. M. (2025). *Organoleptic Quality of Dodol Made from Palm Fruit (Borassus flabellifer) Kualitas Organoleptik Dodol Berbahan Dasar Buah Lontar (Borassus flabellifer)*. 3(1), 59–70.
- Tamalatea, K., Jenepono, K., Of, R., Farmers, W., Palm, T. O., & Dodol, F. (2015). RESPON WANITA TANI TERHADAP PEMBUATAN DODOL BUAH LONTAR (Borassus flabellifer L) DI KELURAHAN MANJANG LOE. *Jurnal Agrisistem*, 11(1).
- Testa, R., Galati, A., Schifani, G., Maria, A., Trapani, D., & Migliore, G. (2019). Culinary Tourism Experiences in Agri-Tourism Destinations and Sustainable Consumption — Understanding Italian Tourists ’ Motivations. *Sustainability*, 1–17.
- Wijayanti, A., Studi, P., Universitas, P., Sarana, B., & Kota, P. (2020). Wisata Kuliner Sebagai Strategi Penguatan Pariwisata Di Kota Yogyakarta , Indonesia. *Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 11, 74–82. <https://doi.org/10.31294/khi.v11i1.7998>
- Wondirad, A., Kebete, Y., & Li, Y. (2021a). *Journal of Destination Marketing & Management Culinary tourism as a driver of regional economic development and socio-cultural revitalization : Evidence from Amhara National Regional*. 19(January).
- Wondirad, A., Kebete, Y., & Li, Y. (2021b). *Journal of Destination Marketing & Management Culinary tourism as a driver of regional economic development and socio-cultural revitalization : Evidence from Amhara National Regional*. *Journal of Destination Marketing & Management*, 19(February 2020), 100482. <https://doi.org/10.1016/j.jdmm.2020.100482>