

Strategi Pengembangan Destinasi Wisata Kuliner Tradisional Batak Untuk Meningkatkan Daya Tarik Wisata

Muhammad Rizki Lubis¹ Lidia Martogi L Toruan² Alvienta Ardhana³

Tourism Destination, Medan Tourism Polytechnic, Indonesia^{1,2,3}

Email: lidiasihombing981@gmail.com²

Abstrak

Wisata kuliner menawarkan daya tarik wisata yang menarik tersendiri dimana wisata kuliner merupakan strategi yang baik dalam pengembangan pariwisata. Kuliner tradisional merupakan salah satu daya tarik wisata yang memiliki potensi besar dalam mendukung perkembangan sektor pariwisata. Makanan khas Batak, dengan keunikan rasa dan kearifan lokal yang terkandung di dalamnya, memiliki peluang untuk menjadi salah satu unggulan destinasi wisata di kawasan Sumatera Utara. Beberapa contoh dari kuliner khas Batak adalah Ikan arsik, Saksang, Natinombur, dan lainnya. Terdapat pula minuman khas Batak yang khas dari daerah ini sendiri yaitu Tuak. Penelitian ini bertujuan untuk merumuskan strategi pengembangan Destinasi Wisata Kuliner Tradisional Batak guna meningkatkan daya tarik wisata. Dengan pendekatan Kualitatif dan analisis SWOT, penelitian ini mengeksplorasi potensi, tantangan serta langkah-langkah strategis yang dapat diimplementasikan oleh berbagai pemangku kepentingan, termasuk pemerintah daerah, pelaku usaha, dan masyarakat setempat. Hasil dan penelitian ini menunjukkan bahwa pengembangan destinasi kuliner tradisional Batak dapat dilakukan melalui peningkatan kualitas produk kuliner, promosi berbasis digital, kolaborasi lintas sektor, serta pelestarian budaya lokal. Pengembangan Destinasi Wisata Kuliner ini diharapkan mampu memperkuat identitas budaya, menarik lebih banyak wisatawan, serta memberikan dampak ekonomi yang positif bagi masyarakat setempat.

Kata Kunci: Kuliner Tradisional Batak, Strategi Pengembangan, Daya Tarik Wisata, Pariwisata Budaya



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/).

PENDAHULUAN

Kabupaten Samosir memiliki banyak objek wisata yang menarik, seperti alam, budaya, Sejarah, desa, makanan, dan sebagainya. Ini adalah salah satu tempat yang menjadi tempat wisata yang disukai bagi wisatawan, baik wisatawan domestik maupun internasional serta global, terutama pada saat hari libur. Hingga saat ini, wisatawan atau pengunjung yang sering berkunjung ke daerah ini mengetahui tempat wisata alam dan peninggalan sejarah dan kekayaan budayanya. Ada peninggalan sejarah yang tetap ada masih dalam kondisi yang baik dan telah dirawat. Uniknya budaya masyarakat yang saat ini masih dilakukan seperti musik klasik, bertenun tradisional, bersama dengan seni ukir tradisional juga cukup diminati oleh pengunjung. Di beberapa tempat wisata, banyak toko yang menjual cendera-matalokal tersebut. Industri pariwisata saat ini sudah berkembang dengan cepat dimana Perkembangannya selalu terkait dengan minat dan mendorong pengunjung yang berkunjung ke lokasi wisata. Menurut observasi yang dilakukan di lapangan yang berlaku di wilayah wisata Kabupaten Samosir, terdapat peluang wisata di Samosir belum dikelola dengan baik, misalnya perjalanan makanan. Kami menyadari bahwa mayoritas wisatawan atau tourist yang datang ke Tempat menarik di Kabupaten Samosir selalu mencoba menikmati minuman atau makanan local tertentu.

Namun, masyarakat belum mengoptimalkan potensi wisata kuliner batak tradisional sebagai pengunjung dan pemerhati wisata bahkan oleh lembaga negara. Padahal jenis Wisata ini memiliki peluang yang sangat penting untuk mengembangkan mengingat sifat makanan yang memiliki karakteristik unik. Selama perjalanan Kuliner memiliki banyak aktivitas yang

dapat dibuat di tempat di mana pengunjung tidak hanya menjadi penikmat makanan saja, tetapi dapat diajarkan tentang belajar memasak dan melihat prosesnya bumbu, dll. Sehingga ini akan mengubah dirinya menjadi sebuah rantai yang tidak terpisah dari aktivitas wisata. Makanan batak biasanya terbuat dari daging atau ikan; daging yang paling umum digunakan adalah daging babi, sapi, anjing, ayam, kerbau, dan ikan mas dengan beberapa rempah-rempah lokal yang khas termasuk andaliman, lengkuas, jeruk, bawang batak, dan sebagainya, sehingga hal ini memberikan cita rasa yang khas dan unik. Pada awalnya masyarakat Samosir umumnya adalah penganut agama Kristen di mana masyarakat tidak memiliki hambatan dengan larangan terhadap binatang tertentu untuk dikonsumsi. Tentunya hal ini menjadi sebuah kendala bagi masyarakat lain khususnya yang beragama Islam di mana masyarakat yang beragama Islam memiliki larangan-larangan untuk mengkonsumsi seperti daging babi, daging anjing dan darah serta beberapa hewan lainnya. Melalui pengembangan wisata kuliner ini beberapa rumah makan di daerah Samosir, masyarakat melakukan inovasi dengan mengembangkan variatif kuliner untuk menjadi lebih menarik. Dalam hal ini dapat memperluas pasar dengan cara memodifikasi produk-produk kuliner tersebut.

Pada kegiatan ini terlihat jelas bahwa kegiatan wisata kuliner bukan hanya berfokus kepada pemberian alternatif bentuk wisata kepada wisatawan akan tetapi dapat menjadi upaya untuk melestarikan makanan atau kuliner tradisional melalui yang selama ini belum dikenal oleh masyarakat luar. Menurut Undang-Undang Pemerintah No.10 Tahun 2009, disebutkan bahwa pariwisata adalah gabungan berbagai macam aktivitas wisata yang mendukung pelaksanaannya. Selain fasilitas pendukung, layanan yang disediakan oleh publik, pemerintah, dan pemerintah provinsi. Ini menunjukkan jelas bahwa untuk membantu kelancaran dan kesuksesan industri pariwisata, sehingga tidak hanya dapat dicapai oleh pemerintah saja, tetapi juga harus melibatkan peran social khususnya komunitas lokal yang tidak hanya bertindak sebagai penonton, tetapi juga akan berpartisipasi pasifaktif. (Nugraha & Sumardi, 2019)

Literature Review

Pengembangan pariwisata

Sebagai sektor pariwisata telah menjadi peran penting dalam pembangunan. Sektor pariwisata dapat meningkatkan atau menambah lapangan kerja dan pekerjaan bagi orang-orang yang tinggal di daerah tersebut, seperti dalam bisnis akomodasi, restoran, pemandu wisata, biro perjalanan, dan jasa lainnya. Selain itu, sektor pariwisata memberikan dampak langsung pada sektor lain, seperti pembuatan atau perbaikan jalan raya, pelabuhan, bandara, dan program kebersihan, yang kesemuanya dapat menghasilkan keuntungan bagi masyarakat lokal. Menurut Wijayanto (2018), pariwisata tidak hanya merupakan aktivitas yang berfokus pada industri pelayanan yang mencakup pengelolaan produk dan pasar. Akan tetapi juga merupakan proses komunikasi antara wisatawan sebagai tamu atau pengunjung wisata dan masyarakat lokal sebagai tuan rumah. Menurut Wijayanto (2018), Community Based Tourism (CBT) menempatkan masyarakat sebagai pelaku utama dan mendorong mereka untuk berpartisipasi dalam berbagai aktivitas pariwisata, sehingga masyarakat mendapatkan manfaat kepariwisataan yang paling besar. Setiap proyek pembangunan harus mempertimbangkan prinsip-prinsip masyarakat lokal karena mereka paling memahami situasi setempat dan sosial budaya yang berkembang. Oleh karena itu, setiap langkah perencanaan keputusan harus melibatkan masyarakat lokal.

Wisata Kuliner

Wisata kuliner adalah pencarian untuk pengalaman kuliner yang unik dan abadi dengan banyak jenis yang disukai dalam setiap perjalanan. Selain itu, kita biasa menjadi pengunjung

kuliner di rumah kita sendiri. Perjalanan kuliner termasuk Pengalaman akan berbeda. Kuliner, tempat makan melebihi dari tuntunan untuk makan malam dan restoran di ujung jalan pekan, tetapi liburan kuliner mencakup beberapa komponen, seperti kelas memasak, buku panduan memasak dan penjual alat masak, tur kuliner, dan pemandu wisata, sumber daya makanan, dan buku panduan, pemborong makanan pesta dan catering, atraksi gastronomi seperti festival jajanan. Wisata kuliner adalah kegiatan mengunjungi suatu tempat dengan tujuan berkuliner atau menyantap sajian berbagai jenis makanan, baik tradisional maupun modern. Wisata kuliner biasanya juga disertai dengan kegiatan rekreasi. Selain tujuan kuliner, pengunjung juga ingin berekreasi di tempat. Wisata kuliner tidak hanya terfokus pada aktivitas kulinernya saja, tetapi bagaimana suasanaanya, dan kesan yang muncul setelah melakukan aktivitas kuliner. Saat ini, wisata kuliner menjadi salah satu cara bagi orang untuk melepaskan diri sejenak dari aktivitas sehari-hari yang cukup padat dan membantu menenangkan hati dan pikiran (Trianto, 2017).

Wisata kuliner memiliki perbedaan dengan wisata umum lainnya, dimana wisata kuliner ini lebih mengunggulkan makanan, rasa dan kekhasan pada sebuah sajian atau makanan. Daerah Samosir yang terkenal dengan makanan tradisionalnya yang khas. Makanan tradisional Kabupaten Samosir sebagian besar terdiri dari rempah-rempah dan karena tidak mengandung santan, sangat bagus untuk kepentingan kesehatan. Hanya karena Mayoritas penduduknya beragama Kristen. Jika Anda Kristen, maka beberapa dari makanan Tradisinya terbuat dari babi, darah anjing atau hewan yang dibuat sebagai bahan makanan olahan tertulis. Itu menjadi penghalang untuk memasyarakatkan makanan batak tradisional secara lebih luas diperlukan berbagai ide untuk makanan tersebut dapat dikonsumsi oleh populasi secara bersamaan lebih besar.

METODE PENELITIAN

Pada penelitian ini peneliti menggunakan metode kualitatif mengenai pengembangan destinasi wisata untuk meningkatkan daya tarik pariwisata di daerah peneliti memilih pendekatan ini karena dapat memungkinkan peneliti untuk dapat memahami secara mendalam bagaimana meningkatkan daya tarik pariwisata di daerah Samosir dengan cara mengembangkan destinasi wisata kuliner. Teknik pengumpulan datanya melalui beberapa artikel atau jurnal, wawancara dan observasi lapangan mengenai wisata kuliner.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Dunia pariwisata saat ini memiliki tren yang relatif baru yaitu wisata kuliner (Culinary Tourism). Istilah wisata kuliner pertama kali di kemukakan oleh seorang asisten profesor food and culture dari Bowling Green State University, Ohio, bernama Lucy Long pada tahun 1998. Menurutny, Culinary tourism didefinisikan sebagai eksplorasi wisatawan terhadap cita rasa makanan dan kebiasaan makan daerah tertentu tertentu (Muliani, 2019). Sebagaimana diketahui bahwa sebagian besar masyarakat suku Batak yang berada di Kecamatan Ajibata adalah beragama Kristen sehingga hal tersebut juga turut mempengaruhi jenis makanan yang mereka konsumsi sehari-hari. Terkait dengan hal tersebut, secara umum masakan khas suku Batak berbahan daging babi, anjing dan diolah menggunakan darah binatang tersebut dimana hal tersebut diharamkan menurut ajaran Islam. Hal ini tentu saja akan menjadi masalah bagi wisatawan Islam yang ingin menikmati masakan khas batak tersebut sebagai wujud pengalaman mereka ketika melakukan kunjungan ke daerah tersebut. Dengan kondisi demikian, maka wisatawan muslim cenderung memilih rumah makan Minang yang menjual masakan halal sebagai tempat mereka makan. Melihat fakta demikian maka perlu dibuat model pengembangan wisata kuliner berbasis makanan tradisional khas Batak khususnya di daerah wisata Kecamatan Ajibata. Model dilakukan dengan dua pendekatan,

yaitu terhadap menu masakan tersebut dan zonasi. Pendekatan pertama yang menyangkut menu. Melihat menu masakan tradisional Batak seperti masakan tradisional suku-suku lain yang ada di Indonesia yang banyak penggemarnya, maka perlu dilakukan penyesuaian-penyesuaian yang bertujuan agar pasarnya lebih luas dan dapat dinikmati oleh kalangan yang lebih luas tanpa menghilangkan ciri khasnya. Maka yang dapat dilakukan adalah dengan cara mengganti daging babi dan anjing dengan daging lain yang halal menurut ajaran Islam dan mengganti darah dengan bahan lain seperti santan. Sedangkan metode memasak dan bahan bumbu lainnya tetap dipertahankan sebagai ciri khas makanan ini. Ini khusus dipasarkan bagi wisatawan muslim sedangkan wisatawan non muslim dapat memilih menu yang asli dengan menggunakan daging babi, anjing dan darah sebagai salah satu unsur bumbunya.

Pemisahan area rumah makan khas tradisional yang halal dan tidak halal. Hal ini dilakukan untuk memudahkan masyarakat untuk memilih makanan yang sesuai dengan keyakinannya dimana dengan mengetahui lokasi atau area tempat penjualan makanan khas tradisional yang halal dan non halal. Pemisahan area yang dimaksud disini adalah dengan memisahkan lokasi rumah makan antara yang menyediakan masakan tradisional yang halal dan nonhalal di lokasi yang berbeda. Dengan demikian wisatawan penikmat masakan tradisional yang berbahan halal dapat mengetahui lokasi penjualannya demikian juga penikmat makanan non halal sehingga akan memperjelas perbedaannya. (Nugraha & Sumardi, 2019) Samosir memiliki banyak tempat wisata yang dikunjungi oleh banyak wisatawan. Wisata kuliner menjadikan Samosir salah satu Destinasi yang banyak dikunjungi wisatawan yang hanya untuk sekedar menikmati sajian makanan khas ataupun sebagai oleh – oleh. Kuliner khas Batak memiliki berbagai macam jenis olahannya yang terkenal dengan olahan bumbu-bumbu dapur yang jarang ditemukan di daerah manapun. Salah satunya adalah andaliman. Andaliman ini merupakan salah satu bumbu dalam olahan makanan tradisional Batak, dimana andaliman mempunyai ciri khas yang sangat pedas melebihi dari cabai. Olahan makanan dari andaliman kerap sekali digemari oleh wisatawan saat berkunjung ke daerah Samosir, contohnya seperti makanan yang ada sambal andalimannya.

Teknik memasak makanan khas suku Batak Toba masih menggunakan teknik tradisional. Rumah makan tradisional di daerah Samosir umumnya masih menggunakan alat tradisional dalam memasak atau mengolah makanan. Hal inilah yang membuat ciri khas dari kuliner Batak ini sangat digemari karena masih memiliki rasa makanan yang autentik dan jarang di temukan. Terdapat banyak kuliner khas Batak Toba yang akan kita bahas satu persatu, contohnya seperti Ikan Arsik, Saksang, Natinombur, dan ikan bakar danau. (Sudarta, 2022).

1. Ikan Arsik. Pengolahan makan ini sesuai dengan nama nya yaitu di arsik yang artinya di masak dengan salah satu rempah menjadi pengikat yang kuat yaitu andaliman, rempah ini menjadi salah satu bumbu yang memilki tahta yang tinggi dalam mengikat cita rasa dalam pembuatan ikan mas arsik. Karena Jika tidak menggunakan rempah ini maka ikan mas arsik tidak terbilang sempurna. Andaliman merupakan rempah khas batak toba yang memiliki cita rasa pedas dan getir. Jika dilihat dari pengolahannya ikan mas arsik ini di masak seperti dengan bumbu kuning, namun nyatanya ada penggunaan rempah andaliman di dalamnya yang menjadikan masakan ini berbeda dengan masakan daerah lainnya. (Munthe et al., 2023)



Gambar 1. Ikan Arsik

<https://www.google.com/url>

Ikan mas adalah bahan utama dalam pembuatan makanan khas batak ini. Dipilih dari ikan yang segar dan sehat. Kemudian di olah dengan bumbu-bumbu halus yang berasal dari rempah- rempah alami yang berasal dari tanah batak. Ciri khas dari ikan mas arsik ini juga terlihat dari uram-uramnya. Uram-uram ini adalah jenis sayur-sayuran yang di masak bersamaan dengan ikan mas arsik. Uram-uram ini ada yang di taruh di atas dan di bawah ikan mas. Uram-uram yang di taruh di bagian bawah yaitu serai hal ini dilakukan agar mencegah kerusakan sisik ikan mas arsik karena secara langsung bersentuhan dengan kualii yang panas akibat api. Sedangkan uram-uram yang dibuat di atas ikan mas arsik ini yaitu sayur kacang panjang, bawang batak/bawang rambu, batang rias atau sering di sebut batang bunga kecombrang. Berbeda dengan makanan lainnya, setelah membersihkan bagian perut ikan mas ini uram-uram juga dimasukkan kedalam perut ikan mas ini yang sudah di campur dengan bumbu yang sudah haluskan. Setelah itu di ikuti dengan telur ikan mas dan diletakkan di atas kualii dan dimiring kan. Ikan mas ini tidak boleh dipotong-potong menjadi beberapa bagian jika untuk sebuah upacara adat batak. Karena di acara adat batak harus menggunakan ikan mas yang utuh. Hal ini melambangkan kehidupan yang utuh dari manusia. Sebaliknya juga menggunakan ikan yang sudah dipotong-potong maka orang-orang atau masyarakat berharap yang menerima ikan mas tersebut tidak akan mendapatkan keturunan.(Munthe et al., 2023).

2. Saksang. Saksang adalah hidangan tradisional Batak Toba. Hidangan ini memiliki ciri khas karena menggunakan bahan dasar daging babi dan disajikan dengan kuah yang kental. Penggunaan bahan-bahan lokal yang tersedia dan karakteristik masakan, seperti penggunaan andaliman, adalah unsur-unsur yang mencirikan hidangan ini. Hidangan tradisional seperti Saksang sering kali diwariskan dari generasi ke generasi dan menjadi bagian integral dari identitas kultural suatu komunitas. Rempah rempah yang digunakan dalam saksang sangat bervariasi dan harus dihaluskan dengan cara yang sangat unik, dimana warga harus saling membantu atau sistem gotong royong untuk menghaluskan, dalam bahasa Batak Toba "madduda" (Situmorang dkk., 2021). Untuk memahami makna saksang, Berikut ini analisis menggunakan parafrase reduktif.



Gambar2. Saksang
<https://www.google.com/url>

- a. Salah satu jenis makanan
- b. Makanan ini ada karena seseorang membuatnya
- c. Makanan ini terbuat dari DAGING BABI dan darahnya
- d. Makanan ini dipotong KECIL-KECIL
- e. Makanan ini disajikan pada pesta perkawinan
- f. Makanan ini disajikan untuk tamu di pesta perkawinan

Berdasarkan analisis makna saksang diatas, maknanya menjadi mudah dipahami dengan mengidentifikasi ciri semantis yang melekat pada makanan tersebut. Secara umum, saksang digambarkan seperti makanan lainnya yang terbuat dari daging babi. Namun berdasarkan para frase diatas, makna saksang dapat diketahui sebagai makanan yang memiliki makna berbeda dengan makanan sejenis, saksang terbuat dari daging babi yang dipotong kecil-kecil yang berbeda dengan makanan sejenis yang dipotong dengan porsi lebih besar, selain itu saksang disajikan dengan kuah yang terbuat dari darah babi, makanan tersebut disajikan untuk tamu pada pesta perkawinan. (Cristy et al., 2024)

3. Natinombur. Dekke Natinombur adalah makanan khas Batak Toba yang berbahan dasar ikan mas atau mujair. Hidangan ini biasanya disajikan dalam acara keluarga. Pengertian tombur adalah membasahi atau mengairi sehingga hidangan ikan adalah ikan yang dilumuri dengan bumbu. Makanan ini dihidangkan pada saat acara syukuran dimana orang tua menyuduhkan kepada anaknya supaya selalu berhasil, selalu sehat, dan murah rejeki (Situmorang dkk., 2021). Terdapat berbagai jenis makanan tradisional Batak Toba yang terbuat dari Ikan seperti dekke arsik dan dekke naniura, untuk memahami makna dekke natinombur Berikut ini parafrase maknanya.



Gambar 3. DekkeNatinombur
<https://www.google.com/url>

Dekke Natinombur

- a. Salahsatu jenismakanan
- b. Makanan ini adakarena seseorang membuatnya
- c. Makanan ini terbuat dari Ikan MUJAHIR
- d. Makanan ini dipotong besar-besar
- e. Makanan ini DIPANGGANG
- f. Makanan ini dihidangkan dengan nasi
- g. Makanan ini disajikan pada acara berdoa

Berdasarkan parafrase makna di atas, terdapat ciri semantis yang membedakan dekke natinombur dengan makanan sejenis berbahan ikan seperti dekke arsik dan dekke naniura. Dekke natinombur berbeda dengan makanan lain yang terbuat dari ikan mujahir, makanan ini disajikan utuh tanpa dipotong atau disajikan terbelah, ikan dibelah pada bagian perut hanya untuk membersihkan ikan. Berbeda dengan makanan sejenis seperti dekke naniura, makanan ini dipanggang terlebih dahulu lalu diberikan bumbu-bumbu, berbeda dengan dekke naniura. Makanan ini disajikan pada acara berdoa atau syukuran.

4. Ikan Naniura. Dekke Naniura adalah hidangan tradisional Batak Toba yang terkenal dan memiliki cita rasa yang unik. Ini adalah hidangan ikan mentah yang diasinkan dan dicampur dengan bumbu khas Batak. Dekke naniura adalah makanan tradisional Batak Toba yang diolah dari ikan mas dan dikonsumsi tanpa pemasakan (Manik, 2020). Hidangan ini menggambarkan kekayaan rasa dan tradisi kuliner Batak Toba yang khas. Meskipun ikan mentah mungkin tampak tidak umum dalam beberapa budaya, Dekke Naniura adalah bagian dari warisan kuliner Batak yang unik dan lezat. Berikut ini parafrase untuk menganalisis maknanya.



Gambar 4. Dekke Naniura

<https://www.google.com/url>

DekkeNaniura

- a. Salah satu jenis makanan
- b. Makanan ini ada karena seseorang membuatnya
- c. Makanan ini terbuat dari Ikan Mas
- d. Makanan ini dipotong-potong/dibelah
- e. Makanan ini masak dengan cara DIMARINASI dengan rempah-rempah
- f. Makanan ini disajikan pada acara kekeluargaan, perayaan ulang tahun

Berdasarkan parafrase di atas, dapat diidentifikasi ciri semantis yang membedakan dekke naniura dengan makanan sejenis lainnya untuk mengungkap makna dari makanan

tersebut. Dekke naniura merupakan makanan berbahan ikan mas yang dibelah, berebeda dengan makanan lain makanan ini diolah tanpa memasak melainkan diolah dengan dimarinasi asam dan rempah-rempah. Dekke naniura biasanya disajikan pada acara kekeluargaan dan perayaan ulang tahun.(Cristy et al., 2024)

Analisis SWOT

1. Strengths (Kekuatan). Keunikan olahan makanan khas Batak ini menjadi ciri khas untuk pemasaran wisata kuliner Batak. Keunikan olahan makanan khas Batak Toba ini salah satu kekuatan untuk pengembangan wisata kuliner, karena bumbu-bumbu masakan yang digunakan untuk memasak makanan khas ini hanya ditemukan di kawasan Toba dan sulit ditdemukan di daerah manapun. Bukan hanya itu, cita rasa yang sangat jarang ditemukan juga menjadi daya tarik yang utama untuk pengembangan wisata kuliner khas Batak Toba.
2. Weakness (Kelemahan). Dari tinjauan lapangan yang dilakukan oleh peneliti, kelemahan dari kuliner khas Batak ini adalah, penggunaan daging yang diolah untuk sebagian makanan adalah daging Babi, dimana menurut agama Islam ini adalah makanan non halal.
3. Opportunities (Peluang). Menurut beberapa wawancara yang dilakukan peneliti terhadap pengelola rumah makan tradisional di Samosir, dapat disimpulkan bahwa, Kuliner khas Batak ini dapat memiliki peluang besar dalam penjualan atau pemasarannya, jika olahan daging yang digunakan dapat di gantikan dengan daging yang sudah berlabel Halal. Dengan demikian, semua kuliner khas Batak dapat dinikmati oleh semua wisatawan tanpa batasan karena sudah berlabel Halal.
4. Threats (Ancaman). Beberapa ancaman yang mungkin terjadi setelah pengalihan penggunaan daging yang berbeda, mungkin untuk masyarakat lokal itu sendiri harus mengatur jarak atau relokasi penempatan Rumah Makan kuliner Khas Batak yang menggunakan daging babi dan kuliner khas Batak yang Halal. Karena, letak strategis yang ditinjau peneliti di lapangan, posisi dari rumah makan khas Batak memiliki jarak yang tidak begitu dekat dengan rumah makan nasional atau bercap halal.

KESIMPULAN

Strategi pengembangan destinasi wisata kuliner Batak yang melibatkan berbagai pihak dan sektor akan sangat efektif dalam meningkatkan daya tarik wisata. Dengan memanfaatkan kekayaan kuliner tradisional Batak, yang kaya akan cita rasa dan budaya, kawasan ini dapat menjadi salah satu destinasi wisata kuliner yang menarik dan berkelanjutan. Pemahaman yang mendalam tentang karakteristik kuliner dan kebudayaan Batak akan memberikan pengalaman yang unik bagi wisatawan dan mendukung ekonomi lokal secara positif. Pengembangan destinasi wisata kuliner tradisional Batak di Kabupaten Samosir memiliki potensi besar untuk meningkatkan daya tarik wisata di daerah ini. Dengan strategi yang tepat, seperti penyusunan paket wisata kuliner, peningkatan infrastruktur, promosi digital, dan kolaborasi dengan pelaku usaha lokal, Samosir dapat menjadi destinasi unggulan untuk wisata kuliner. Melalui pengembangan yang berkelanjutan dan pelibatan masyarakat setempat, wisata kuliner Batak di Samosir dapat memberikan manfaat ekonomi yang besar serta memperkenalkan kekayaan budaya Batak ke dunia internasional.

DAFTAR PUSTAKA

- Cristy, S. N., Chunliu, L., & Mulyadi. (2024). Makanan Tradisional Batak Toba: Kajian Metabahasa Semantik Alami. Literasi: Jurnal Ilmiah Pendidikan Bahasa, Sastra Indonesia Dan Daerah, 14(1), 411-425.
<https://journal.unpas.ac.id/index.php/literasi/article/view/11391>

- Fitriani, B. M., Ardiansyah, D., Reynaldo, K., Febrianus, R., & Stefhanie. (2017). Ombus-Ombus: Traditional Food From Batak. *Quest Journals Journal of Research in Humanities and Social Science*, 5(10),2321-9467.<https://www.academia.edu/download/55288145/D5101721.pdf>
- Fitrisia, D., Sibarani, R., Mulyadi, Untung Ritonga, M., & Suhairi, L. (2020). The Naming of Acehnese Traditional Culinary. *Humanities & Social Sciences Reviews*,8(2),815-823.<https://doi.org/10.18510/hssr.2020.8290>
- Manik, M. (2020).Karakterisasi Kimia dan Mikrobiologis Serta Pengujian Potensi Probiotik dari Dengke Naniura Sebagai Makanan Tradisional Hasil Fermentasi Ikan Mas (*Cyprinus carpio*) Asal Kawasan Danau Toba. Universitas Sumatera Utara.
- Munthe, I. Y., Azmi, C., Studi, P., Pariwisata, S., Medan, U. I., & Medan, K. (2023). Ikan mas arsik sebagai makanan upacara adat khas Batak Toba Sumatra Utara. *JIPSI (Jurnal Ilmiah Pariwisata Imelda)*, 1(2), 9-15.
- Nugraha, S., & Sumardi, S. (2019). Destinasi Wisata Kuliner Berbasis Makanan Tradisional di Kabupaten Toba Samosir. *Jurnal Akademi Pariwisata Medan*, 7(2), 33-46. <https://doi.org/10.36983/japm.v7i2.51>
- Trianto. (2017). Bab II kajian teori. BAB 2 Kajian Teori, 1, 16-72.
- Zaitun. (2023). Analisis Minat Wisata Terhadap Prouk Ikan Arsik Presto di Desa Wisata Kuta Jungak Kabupaten Pakpak Bharat. *Jurnal Darma Agung*, 31(4),907-919.<https://doi.org/10.46930/ojsuda.v31i4.3561>