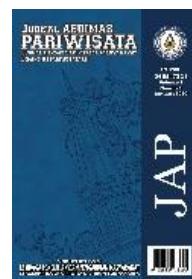


Model Hexahelix sebagai Strategi Pengembangan Eco-Cultural Tourism di Kabupaten Malang: Studi pada Destinasi Wisata Gastronomi Tomboan Ngawonggo

Satifa Agatha¹, Andhika Yudha Pratama²

¹⁻² Universitas Negeri Malang Malang, Indonesia, satifa.agatha.2107116@students.um.ac.id

² Universitas Negeri Malang Malang, Indonesia, andhika.yudha.fis@um.ac.id



Informasi artikel

Sejarah artikel

Diterima : 20 Desember 2024
Revisi : 02 Juni 2025
Dipublikasikan : 15 Juli 2025

Kata kunci:

Hexahelix
Eco-cultural tourism
Gastronomy
Resistance

ABSTRAK

Artikel ini menganalisis penerapan model kolaborasi Hexahelix dalam pengembangan destinasi wisata gastronomi Tomboan Ngawonggo. Melalui pendekatan kualitatif deskriptif, peneliti menggali potensi pariwisata, peran pemangku kepentingan, serta dinamika resistensi melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengelolaan wisata gastronomi Tomboan Ngawonggo telah mengadopsi prinsip kolaborasi Hexahelix, meskipun dominasi Pokdarwis Kaswangga masih terlihat kuat. Sinergi dengan pemerintah, media, dan wisatawan turut memperkuat kolaborasi lintas sektor. Melalui analisis SWOT, resistensi yang muncul diidentifikasi dalam bentuk kelebihan, kelemahan, hambatan, dan peluang pengembangan destinasi. Kolaborasi ini turut mendorong arah pengembangan eco-cultural tourism yang lebih berkelanjutan dan partisipatif. Temuan ini diharapkan menjadi bahan evaluatif bagi para pihak terkait dalam mewujudkan kawasan wisata gastronomi berkonsep ekokultural dan kolaboratif di Kabupaten Malang, khususnya dalam mendukung pariwisata berkelanjutan berbasis potensi lokal.

ABSTRACT

Keywords:
Hexahelix
Eco-cultural tourism
Gastronomy
Resistance
Tourism development.

Hexahelix Model as a Strategy for Developing Eco-Cultural Tourism in Malang District (Study on Tomboan Ngawonggo Gastronomic Tourism Destination)

This article analyzes the implementation of the Hexahelix collaboration model in the development of the Tomboan Ngawonggo gastronomic tourism destination. Using a qualitative descriptive approach, the research explores tourism potential, stakeholder roles, and resistance dynamics through observation, interviews, and documentation. The findings indicate that the management of Tomboan Ngawonggo has adopted Hexahelix principles, although the Kaswangga tourism awareness group (Pokdarwis) still plays a dominant role. Collaboration with external parties such as the government, media, and tourists also shows positive synergy. SWOT analysis reveals the forms of resistance, including strengths, weaknesses, obstacles, and opportunities for the destination. This collaborative model supports the development of eco-cultural tourism and promotes sustainable and inclusive tourism practices. The results are expected to serve as an evaluative reference for relevant stakeholders in advancing eco-cultural tourism areas through a more collaborative and strategic approach, particularly in encouraging sustainable tourism in Malang Regency that leverages local potential and inclusive stakeholder engagement.



Pendahuluan

Pariwisata pedesaan di Kabupaten Malang telah banyak melahirkan desa-desa wisata yang amat potensial. Pariwisata berskala pedesaan sendiri hadir sebagai sektor krusial yang berkontribusi terhadap pembangunan ekonomi lokal serta pemberdayaan masyarakat daerah. Wilayah Kabupaten Malang terkenal dengan keragaman sumber daya alam, kearifan lokal, hingga kekayaan warisan budaya. Kekayaan alam dan budaya di Kabupaten Malang memberikan peluang yang unik untuk usaha pengembangan pariwisata berkelanjutan (sustainable tourism). Integrasi praktik pertanian lokal dalam ranah pariwisata misalnya dimanfaatkan oleh Desa Wisata seperti Pujon Kidul untuk mengangkat potensi kawasan desa tersebut dengan tujuan meningkatkan keberlanjutan ekonomi serta lingkungan desa pula (Fithriana, 2023; Wikantiyoso et al., 2021).

Pembentukan Kelompok Sadar Wisata (Pokdarwis) di sebaran desa di Kabupaten Malang memiliki peran penting dalam mendorong keterlibatan masyarakat lokal dan upaya melestarikan warisan budaya (Asmoro & Resmiyatini, 2021). Pokdarwis dalam praktiknya pun turut memfasilitasi kolaborasi antara berbagai pemangku kepentingan (stakeholders) termasuk pemerintah daerah, pelaku usaha (UMKM), dan anggota masyarakat, untuk menciptakan strategi pariwisata yang selaras serta kohesif dengan tujuan mencapai konsepsi pembangunan berkelanjutan (Wikantiyoso et al., 2021). Industri pariwisata di Kabupaten Malang tidak hanya hadir untuk menyediakan lapangan kerja langsung bagi masyarakat daerah tetapi juga menstimulasi tumbuhnya bisnis pelengkap seperti kerajinan tangan, penginapan, dan kuliner lokal, sehingga dapat memperkaya diversifikasi pertumbuhan ekonomi lokal (Wikantiyoso et al., 2021; Maski, 2023). Di sisi lain, fokus pada praktik pariwisata berkelanjutan (sustainable tourism) turut memastikan bahwa kegiatan ekonomi tidak harus serta merta mengakibatkan degradasi lingkungan, sehingga dalam praktiknya mendorong pembangunan yang cenderung seimbang (Parmawati & Hardyansah, 2020).

Implementasi praktik berkelanjutan dalam di ranah pariwisata Kabupaten Malang sesederhana perihal pengelolaan limbah yang baik dan konservasi sumber daya yang optimal, sangat penting digalakkan untuk menjaga integritas ekologi dan budaya di kawasan Kabupaten Malang. Warisan budaya dalam praktiknya juga memainkan peran penting dalam membentuk iklim pariwisata perdesaan di Kabupaten Malang. Dimana tersedianya ragam pendukung pariwisata di Kabupaten Malang akan kesenian, tradisi lokal hingga pengalaman kuliner yang otentik memiliki potensi untuk menarik wisatawan spesifiknya yang mencari interaksi budaya yang kental (Nurhayati, 2022; Thoyib et al., 2022). Namun terdapat tantangan yang dihadapi oleh pariwisata pedesaan di Kabupaten Malang seperti kebutuhan mengenai peningkatan fasilitas dan infrastruktur, perluasan pemasaran, hingga peningkatan sumber daya manusia di beberapa desa. Banyak desa di Kabupaten Malang yang potensi pariwisata yang cukup, namun dilapangan tidak memiliki fasilitas, sarana-prasarana, layanan wisata yang diperlukan untuk mengakomodasi kebutuhan wisatawan (Wikantiyoso et al., 2021). Untuk menjawab tantangan tersebut maka diperlukan sinergitas atau pendekatan kolaboratif yang melibatkan beragam aktor mulai dari pemerintah daerah, komunitas lokal, akademisi dan aktor lainnya untuk mengembangkan rencana pariwisata strategis yang komprehensif serta mampu memprioritaskan nilai keberlanjutan dan kesejahteraan masyarakat desa (Prasetyanti & Nugroho, 2019).

Desa Ngawonggo merupakan salah satu desa wisata yang ada di Kecamatan Tajinan, Kabupaten Malang. Jika dibagian Kabupaten

Pada Kabupaten Malang bagian Barat terdapat Desa Wisata Pujon Kidul yang dikenal dengan penawaran keindahan lanskap sawah dan pegunungannya, maka di Kabupaten Malang bagian Timur Laut terdapat Desa Ngawonggo yang juga memiliki potensi alam serta potensi budaya yang sangat beragam. Potensi alam misalnya seperti aliran Sungai Dawuhan dan Sungai Mantren serta rimbunnya hutan desa. Sedangkan potensi budaya seperti Barian Jenang Suro, Festival Jajanan Tradisional hingga musik Macapat pun menjadi daya tarik tersendiri bagi wisatawan yang memiliki ketertarikan tinggi pada jenis wisata berbasis kearifan lokal. Kedua hal tersebut menjadi pondasi krusial akan kebutuhan sumber daya dalam pembentukan pariwisata eko-budaya (*eco-cultural tourism*). Hal tersebut sehubungan dengan pendapat Sudibya (2022) yang menyatakan bahwa potensialnya kawasan pedesaan sebagai penyimpanan warisan nenek moyang mencakup akumulasi budaya, seni, sejarah yang secara berangsur-angsur lamanya telah menjelma melalui adat tradisi, asrinya nuansa alam, serta padanan kreativitas artistiknya, sangat diperhitungkan kebermanfaatannya bagi dunia kepariwisataan Indonesia (Sudibya, 2022).

Menilik lebih dalam, jika tidak ada tuntutan manajemen kepariwisataan yang rumit dari pemerintah pusat, kawasan pedesaan memiliki potensi signifikan dalam sektor keberlanjutan pertumbuhan ekonomi lokal, utamanya dalam bidang kuliner jika diberikan otoritas dalam hal pengelolaannya. Sebagaimana dijelaskan oleh Nugroho (2023) bahwa warisan budaya berupa kuliner tradisional seharusnya mencakup standar rasa yang otentik serta pengajaran pengetahuan praktis dari konteks budaya (Nugroho, 2023). Kuatnya penciptaan konsep kuliner semacam ini tentu perlu melibatkan beragam elemen meliputi keragaman produk perkebunan-pertanian, kreatifitas resep kuliner, etika menyantap hidangan, serta makna simbolis-filosofis suatu hidangan yang bermilai edukatif.

Tomboan Ngawonggo merupakan sebuah konsep loka-kuliner tradisional benuansa khas pedesaan yang tercatat masih terintegrasi dalam satu Kawasan Situs Petirtaan Ngawonggo di Dusun Nanasan, Desa Ngawonggo, Kecamatan Tajinan, Kabupaten Malang. Ditemukan oleh penduduk setempat tepat pada tanggal 24 April 2017. Situs Petirtaan Ngawonggo merupakan salah satu situs di Jawa Timur yang letaknya berada di sebelah tebing sungai yang mengalir. Keberadaan petirtaan dan Sungai pada zaman dahulu tidak hanya dipergunakan sebagai sumber air bersih bagi kebutuhan hidup umat manusia, namun juga sebagai media berseimbahan bagi pengikut kepercayaan tertentu. Yang menjadi daya tarik situs ini dibandingkan situs-situs lain yang ada di Jawa Timur adalah tersedianya loka-kuliner tradisional yang diberdayakan secara swadaya oleh masyarakat lokal yaitu biasa disebut dengan ‘Tomboan Ngawonggo’. Tomboan Ngawonggo hadir sebagai destinasi wisata kuliner ramah lingkungan yang menyediakan beragam kudapan tradisional Jawa sekaligus kental akan filosofi budaya yang luhur. Pada destinasi tersebut, tak ada penggunaan alat makan dan minum dengan pernik modern sama sekali. Seluruh alat makan ialah benuansakan era tradisional, mulai dari wakul, piring otentik, hingga gelas stainless era 90-an yang cukup ikonik. Sebelumnya, belum ada konsep loka-kuliner yang menjunjung kelestarian ekologi dan budaya di kawasan Kabupaten Malang. Kentalnya budaya masyarakat sekitar yang berkawin dengan lanskap pariwisata ramah lingkungan menjadikan tempat tersebut sebagai salah satu destinasi wisata yang layak merepresentasikan konsep wisata eko-budaya (*eco-cultural tourism*).

Sebagai usaha melanggengkan kearifan kuliner Nusantara yang kaya akan corak budaya serta manfaat, maka suatu analisis peran secara komprehensif pada bingkai pariwisata berbasis keberlanjutan dirasa penting guna mengetahui dinamika yang ada. Hal tersebut sehubungan dengan pendapat Yudithia (2024) model Hexahelix dinilai krusial sebagai konsep tata kelola yang komprehensif dalam pengembangan kearifan lokal meliputi kuliner lokal ditengah gempuran kuliner kekinian yang berkiblat dari dunia Barat yang mana sebagian besarnya tak mengampu prinsip ramah lingkungan yang berkelanjutan (Yudithia et al., 2024). Dalam keberadaan Hexahelix sebagai prinsip tata kelola destinasi wisata adalah untuk menganalisis peran setiap aktor serta kolaborasi antar aktor dalam mewujudkan pembangunan multi-sektor sehingga tujuan yang sama dan jelas mampu diupayakan dalam skema pengembangan kawasan destinasi wisata gastronomi Tomboan Ngawonggo.

Guna menjawab tantangan industri pariwisata yang semakin kompleks ditengah masifnya disruptif zaman modern maka perlu adanya penelitian yang mendalam tentang bagaimana analisis peran antar stakeholders dalam mewujudkan destinasi wisata yang memiliki citra ramah lingkungan serta konservasi budaya. Penelitian ini disusun dengan besar harapan mampu memperkaya khasanah pengetahuan seputar bidang pengembangan pariwisata berbasis ekologi-kultural dari perspektif kolaborasi Hexahelix serta implikasinya terhadap terciptanya pariwisata berkelanjutan (*sustainability tourism*) di Kabupaten Malang. Model analisis yang secara sadar digunakan oleh peneliti dalam menganalisis eksistensi Tomboan Ngawonggo adalah melalui kerangka ABCGMM (*Academician, Business, Community, Government, Media, dan Market*). Model analisis Hexahelix ini digunakan peneliti untuk dapat menggali pengaruh keenam aspek tersebut dalam konteks kontribusi peran kolaboratif serta dinamika resistensi pada destinasi Tomboan Ngawonggo dalam mendorong perwujudannya sebagai destinasi pariwisata berkelanjutan di Kabupaten Malang. Berdasarkan temuan data yang diperoleh peneliti dilapangan, maka peneliti tertarik untuk menganalisis secara lebih rinci dalam bentuk penelitian ilmiah yang berjudul ‘Model Hexahelix Sebagai Strategi Pengembangan *Eco-Cultural Tourism* Di Kabupaten Malang - Studi Pada Destinasi Wisata Gastronomi Tomboan Ngawonggo’.

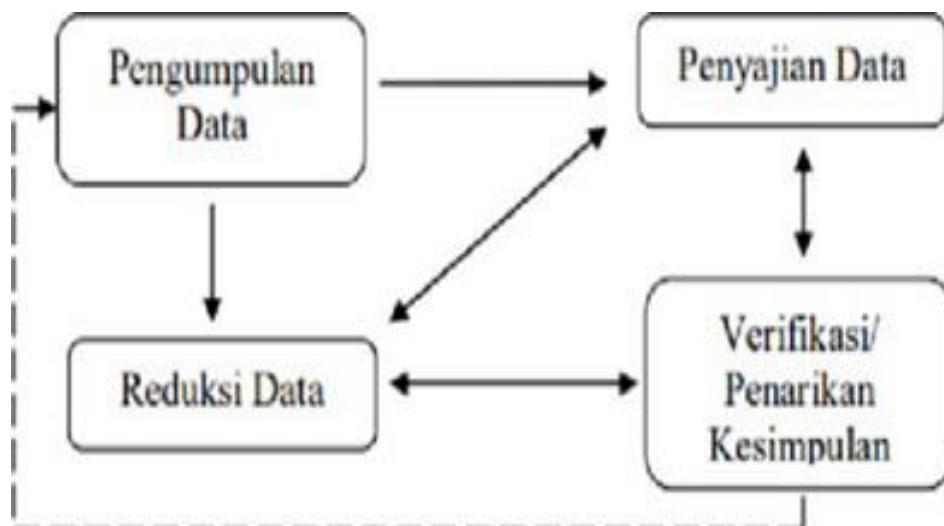
Metode

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif yaitu dengan mengumpulkan dan mengolah data yang diperoleh melalui observasi dan wawancara. Observasi merupakan pengamatan terhadap fenomena

atau gejala yang diteliti (Rukajat, 2018). Pendekatan kualitatif dipilih oleh peneliti sebagai jenis penelitiannya. Penggunaan metode kualitatif pada peneliti ini didasarkan atas pentingnya memvalidasi asumsi dan ide peneliti menggunakan pisau bedah bernama ‘teori’ (Rukajat, 2018). Selanjutnya, peneliti memilih untuk menggunakan jenis penelitian deskriptif sebagai upaya pendekatan dalam hal penggalian data penelitiannya. Jenis penelitian deskriptif atau naratif nantinya akan disajikan dalam bentuk paparan yang komprehensif dimana pengorganisasian data yang sesuai klasterisasi dibutuhkan guna mendapatkan sajian data yang runtut dan terperinci (Rukajat, 2018). Tujuan peneliti memilih pendekatan penelitian kualitatif dengan jenis studi kasus adalah untuk memahami secara lebih komprehensif mengenai strategi pengembangan *eco-cultural tourism* di destinasi wisata gastronomi Tomboan Ngawonggo melalui kacamata Hexahelix dimana didalamnya juga meliputi pembahasa mengenai resistensi dalam pengembangan *eco-cultural tourism* di destinasi wisata gastronomi Tomboan Ngawonggo melalui kacamata Hexahelix.

Pengumpulan data dilakukan oleh peneliti melalui tiga cara yakni : observasi, wawancara, dan dokumentasi. Sumber data primer diperoleh peneliti dari hasil observasi langsung mengenai aspek geografis dan demografis di Desa Ngawonggo serta destinasi wisata Tomboan Ngawonggo. Selanjutnya wawancara juga dilakukan untuk memperkaya data penelitian. Wawancara dilakukan dengan beberapa aktor Hexahelix seperti Bapak Jamroji selaku Akademisi, Mas Charis Maruf selaku Pengelola Pawon Tomboan, Mbak Ratna selaku pengelola Bale Anthuk-Anthuk, Bapak Budi Susilo selaku Kepala Bidang Destinasi di instansi Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Kabupaten Malang, Mas Yasin selaku Ketua Pokdarwis Kaswangga, Mas Abdullah Abibas selaku Pengelola Media Sosial Tomboan Ngawonggo, serta wisatawan yang pernah berkunjung ke destinasi wisata gastronomi Tomboan Ngawonggo. Sumber data sekunder didapatkan peneliti dari dokumen maupun kebijakan pemerintah dari pihak pemerintah desa serta dokumentasi beberapa visual yang dinilai menunjang penelitian berikut.

Tahap analisis yang dilakukan oleh peneliti menggunakan model analisa data dari Miles & Huberman yakni meliputi tahap pengumpulan data, tahap mereduksi data, tahap penyajian data dan diakhiri dengan tahap penarikan kesimpulan (Rukajat, 2018). Pada tahap reduksi data, peneliti memilah data yang telah dijaring untuk kemudian diklasterisasikan menurut kategori yang sesuai. Menuju tahap penyajian data, peneliti menyajikan narasi ilmiah seputar objek yang diteliti pada bab pembahasan. Tahap selanjutnya yakni tahap penarikan kesimpulan, dimana peneliti menarik hasil kesimpulan berdasarkan analisa data yang telah dilakukannya. Terakhir setelah analisis data selesai, peneliti melakukan pengecekan keabsahan data tersebut dengan cara triangulasi teknik dan sumber untuk memastikan validitas data yang telah ditemukannya.



Gambar 1. Model Analisis Data Miles & Huberman
Sumber : Sugiyono, 2018

Hasil dan Pembahasan

Pengembangan *Eco-Cultural Tourism* di Destinasi Wisata Gastronomi Tomboan Ngawonggo melalui Kacamata Hexahelix

Hexahelix merupakan pembaharuan dari konsep terdahulu yakni dari perspektif Pentahelix (Umam & Astuti, 2022). Ciri khas yang menjadikannya lebih efektif dalam ketajaman dan komprehensifitas analisanya ialah dari segi penambahan dan kepuasan wisatawan (tourist). Praktik penggunaan model kolaborasi Hexahelix sering dipakai untuk menganalisa kompleksitas pemangku kepentingan pada pengelolaan suatu destinasi pariwisata. Sehubungan dengan pendapat Umam & Astuti (2022) yang menyatakan bahwa perspektif Hexahelix posisinya sebagai alat penganalisa peran beragam aktor yang terlibat dalam sektor pariwisata terkait, sekaligus merupakan suatu penawaran kerangka potensi yang efektif untuk menguraikan tendensi para pemangku kepentingan (Umam & Astuti, 2022). Model Hexahelix sebagai pengurai skema pengembangan destinasi pariwisata yang lebih komprehensif yang dalam penerapannya pada hal ini mengerucut pada penciptaan pariwisata berbasis eko-budaya melalui analisa peran stakeholders (Yudithia, Sentosa, Yafi, et al., 2024). Upaya tersebut guna mencapai tujuan ekologis, sosial, budaya serta tak luput pula untuk memperoleh keuntungan ekonomis.

Sinergitas antar aktor atau pemangku kepentingan (stakeholders) adalah kunci utama bagi terwujudnya pariwisata eko-budaya yang berkelanjutan. Konsep kolaborasi Hexahelix hadir sebagai sebuah model kerja yang signifikan guna mengatasi kompleksitas tantangan di masyarakat melalui pengintegrasian berbagai aktor atau pemangku kepentingan, mulai dari akademisi, pelaku bisnis, pemerintah, komunitas, media, dan konsumen. Model kolaborasi enam aktor ini cukup relevan dalam penerapannya pada konteks semacam manajemen bencana, perencanaan kawasan, hingga pembangunan berkelanjutan. Interaksi yang terjalin dari berbagai sektor tentu dapat menelurkan solusi yang lebih efektif.

Ketercapaian skema Hexahelix tentu saja menuntut keterlibatan langsung dari akademisi dalam pengembangan ilmu pengetahuan, pelaku bisnis dalam mendorong kemajuan perekonomian lokal, pemerintah dalam penciptaan regulasi, media dalam penyebarluasan informasi, wisatawan sebagai umpan aktif penyokong keterluasan daya cakupan media, serta peneliti yang dalam hal ini menganalisis keterkaitan antar elemen-elemen terkait dari kacamata daya kolaborasi (Yuniningsih et al., 2022). Pengembangan desa yang memiliki potensi wisata sekalipun belum sampai di tahap mengikuti ajang kompetisi desa wisata nasional penting menjadi perhatian, karena desa merupakan cikal bakal tumbuhnya pariwisata berkelanjutan di seluruh pelosok negeri. Perlu keterlibatan aktif secara konkret dari berbagai unsur lebih spesifiknya seperti akademisi yang berkonsentrasi dalam topik terkait; Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM), pihak Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Kabupaten Malang, Kelompok Sadar Wisata (Pokdarwis), Media, serta wisatawan itu sendiri. Penelitian berikut secara lebih lanjut menganalisis perihal implementasi praktis dari model Hexahelix yang cukup krusial dalam mendorong pemgembangan pariwisata yang berkelanjutan serta ketahanan pada sektor budaya makanan tradisional (gastronomi).



Gambar 2. Kontribusi Hexahelix di wisata gastronomi Tomboan Ngawonggo

Sebagaimana Model Hexahelix digunakan peneliti untuk menganalisis potensi serta dinamika yang ada dalam pengembangan wisata gastronomi Tomboan Ngawonggo, maka ditemukanlah masing-masing kontribusi aktor Hexahelix dalam beragam sektor melalui pemaparan berikut.

Akademisi (Academician)

Akademisi memiliki peranan krusial dalam menyebarluaskan wawasan sejarah kepada masyarakat luas. Tomboan Ngawonggo yang masih terintegrasi dengan Situs petirtaan Ngawonggo misalnya, memiliki peninggalan artefak dan situs yang bernilai sejarah tinggi. Maka dari itu, akademisi memiliki peran untuk turut melestarikan peninggalan benda (*tangible heritage*) maupun peninggalan tak benda (*intangible heritage*) melalui pengajaran narasi kesejarahan yang bernilai moral. Akademisi asal Universitas Negeri Malang yakni Bapak Ismail Lutfi, M. A., yang mana selain sebagai dosen di Universitas Negeri Malang, Bapak Ismail juga merupakan Ketua Perkumpulan Ahli Epigrafi Indonesia Komda Jawa Timur. Bapak Ismail memandu para wisatawan dalam tour edukatif di kawasan Situs Petirtaan Ngawonggo dengan penjelasan sejarahnya terkait asa-usul situs tersebut. Hal tersebut sehubungan dengan pendapat Yudithia (2024) bahwa akademisi dapat membantu penelitian, pengembangan, serta pengajaran wawasan serta praktik edukatif yang terbaik bagi kemajuan pariwisata. Sebagaimana pula hal tersebut selaras dengan pendapat Yudhitia (2024) yang lain bahwa akademisi memiliki peran dalam menyediakan data dan pengetahuan sehingga mereka dapat membantu mengidentifikasi tantangan dan peluang di industri pariwisata serta memberikan saran dan rekomendasi untuk pengembangan lebih lanjut (Yudithia, Sentosa, & Yafi, 2024).



Gambar 3. Bapak Ismail Lutfi menjelaskan wawasan purbakala dan kearifan lokal
Sumber. Akun Instagram Estellecrew

Sebagai seorang periset, akademisi selaku bagian dari perguruan Tinggi memiliki tanggung jawab moral dalam mengimplementasikan tugas Tridharma Perguruan Tinggi. Tridharma tersebut hadir sebagai wadah untuk mendorong peningkatan kualitas hidup masyarakat yang ada dilingkungan sekitarnya. Akademisi yang selain berfokus dalam tugas pengajaran, yang tidak kalah krusial ialah tanggung jawabnya dalam bidang penelitian dan pengabdian kepada masyarakat secara luas (Kagungan et al., 2023). Akademisi sebagai manusia yang tercerahkan secara intelektualitas sekaligus bagian dari perguruan tinggi tentu memiliki tanggung jawab dalam membantu menyumbangkan pemikiran inovatif bagi kebijakan pengembangan pariwisata di Kabupaten Malang. Bapak Jamroji selaku akademisi lain yang dalam perannya pada model Hexahelix merupakan tokoh yang memiliki inisiasi untuk mengembangkan *branding* destinasi wisata gastronomi Tomboan Ngawonggo melalui penyelenggaraan event ‘Sowan Ten Ngawonggo’. Event tersebut merupakan serangkaian kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan oleh Bapak Jamroji selaku akademisi dengan dibantu oleh beberapa mahasiswa binaannya. Sowan Ten Ngawonggo merupakan serangkaian event yang dapat dikatakan sebagai sebuah komodifikasi pariwisata dimana terdiri dari beberapa macam acara seperti a) Sinau Sareng Jajanan Tradisional b) Nguri-Nguri Budaya Ngawonggo (Pameran - Dhahar Sareng – Wedang Tomboan lan Ngangsu Tuyo) c) Plesir Ing Ngawonggo. Tiga rangkaian kegiatan tersebut merupakan alur *pra-event*, *main-event*, hingga *pasca-event* yang satu sama lain saling berkorelasi untuk membuat pengunjung merasakan nuansa destinasi wisata gastronomi Tomboan Ngawonggo yang lebih menarik dan unik. Hal tersebut sehubungan dengan pendapat Kagungan yang menyatakan bahwa akademisi merupakan tokoh yang ideal dalam menjalankan tugas sebagai perancang berbagai inovasi pariwisata pada lingkup kabupaten atau kota yang ada di sekitarnya (Kagungan et al., 2023).

Tomboan Ngawonggo sendiri merupakan loka-kuliner di Dusun Nanasan, Desa Ngawonggo, Kecamatan Tajinan, Kabupaten Malang yang memiliki konsep unik, dimana yang menjadi diferensiasi adalah *ambience* keasrian alam yang berkawin dengan kentalnya budaya serta luhurnya sejarah yang ada di kawasan

tersebut dibandingkan dengan tempat makan yang lain. Kentalnya budaya dan nilai sejarah yang dimaksud berupa tersajinya konsep pelayanan yang amat menerapkan prinsip berkelanjutan. Wisatawan yang berkunjung ke Tomboan Ngawonggo bagaimana pengelola setempat menyuguhkan pelayanan kepada tamu yang berkunjung dengan konsep kearifan lokal. Pengelola mempersilahkan wisatawan yang telah melakukan reservasi untuk dapat mengambil makanannya sendiri (prasmanan) dengan porsi opsional. Selain ini penyajian makanannya pun masih menggunakan piring kayu yang beralaskan daun pisang sehingga tak dapat kita temui satupun peralatan masak dan makan bermuansa modern disana.



Gambar 4. Serangkaian event pengabdian dari pihak akademisi

Sumber. Akun Instagram Estellecrew

Dengan memberikan suguhan berupa wedang rerempahan yang otentik hingga jajanan tradisional seperti apem pasung, ongol-ongol, sawut, getuk, ketan, klepon dan yang lainnya akan membawa kita bernostalgia dengan masakan nenek jaman dulu membuat tempat ini selalu mendapatkan hati setiap wisatawan yang pernah berkunjung. Tersaji pula makanan utama seperti nasi empok, urap, sayur lodeh, botok dan sebagainya yang siap menggugah nafsu makan siapapun wisatawan yang melihatnya. Berbeda dengan mayoritas rumah makan yang mayoritas hanya berorientasi pada profit saja, dalam hal pengelolaan kawasan Tomboan ini, pengelola yakni Mas Yasin tidaklah mematok harga untuk setiap sajian makanan maupun minuman tradisional yang telah dihidangkan, namun dengan peletakan Kotak Asih dekat Pawon Wedang membuat tamu atau wisatawan dapat secara sukarela memberikan kontribusinya bagi pengembangan kawasan destinasi wisata. Hal tersebut sehubungan dengan pendapat Sari (2023) yang menyatakan bahwa *eco-cultural tourism* memberikan kesempatan kepada pengunjung untuk lebih mengenal dan belajar tentang pertanian, produk lokal, makanan tradisional, kehidupan sehari-hari, dan kearifan lokal masyarakat pedesaan (Sari, 2023).

Pengelola Pawon Tomboan & Pengelola Bale Anthuk-Anthuk (*Business*)

Ragam kuliner tradisional di Tomboan Ngawonggo terbukti berhasil memuaskan lidah wisatawan yang berkunjung, terbukti dari cukup banyaknya pengunjung yang memberikan ulasan positif terkait citarasa makanan dan kenyamanan suasana di kawasan Tomboan Ngawonggo di platform media sosial. Pengelola Pawon Tomboan pun percaya bahwa orang Jawa memiliki kepercayaan ‘beda tangan beda rasa’ sehingga Pengelola Pawon Tomboan percaya bahwa setiap orang yang memasak tentu mempengaruhi dari segi cita rasa masakan itu sendiri. Hal tersebut selaras dengan Durmaz (2022) yang berpendapat bahwa wisata gastronomi memainkan peran utama dalam keputusan wisatawan untuk mengunjungi kembali suatu tempat, pilihan destinasi, dan mempromosikan destinasi tersebut (Durmaz et al., 2022).

Dalam membuat hidangan yang sehat, Pengelola Pawon Tomboan Ngawonggo menggunakan pewarna alami dari lingkungan sekitar langsung seperti warna hijau daun suji, warna merah dari kayu secang, dan warna putih dari singkong. Keahlian memasak dan aspek-aspek unik terkait makanan di tempat wisata dapat menjadi sumber daya penting yang digunakan dalam menciptakan proposisi nilai yang unik untuk destinasi tersebut (Suna & Alvarez, 2019). Dengan demikian keberadaan Tomboan

Ngawonggo tentu layak dilabeli sebagai konsep pariwisata berkelanjutan yang menjunjung tinggi keluhuran budaya serta konservasi lingkungan yang jelas. Berikut disajikan tabel yang berisikan beberapa nama jajanan tradisional tersaji di Tomboan Ngawonggo serta kandungan makna filosofis dalam setiap jajanan.

Tabel 1. – Jajanan Tradisional khas Ngawonggo dan filosofinya

Jajanan Tradisional	Filosofi Makna
Ongol-ongol	Keberagaman dan persatuan.
Apem pasung	Berasal dari bahasa Arab yakni ‘ <i>afuwun</i> ’, yang bermakna ‘ampunan’. Apem sendiri menjadi simbol permohonan ampun kepada Tuhan yang Maha Esa.
Sawut	Berasal dari bahasa Jawa yakni ‘mawut’ atau ‘ semrawut ’ yang memiliki makna ‘berantakan’. Bermakna pasrah atau ikhlas karena pembuatannya yang dengan sengaja diparut kasar dan penyajiannya yang apa adanya.
Gethuk	Nama <i>gethuk</i> diambil dari bunyi proses pembuatannya yang ditumbuk sehingga menghasilkan bunyi ‘ <i>tuk-tuk</i> ’. Memiliki makna rendah hati dan kesederhanaan seperti filosofi orang Jawa yakni (<i>nrimo ing pandum</i>).
Ketan	Berasal dari kata bahasa Jawa yaitu ‘ <i>kraketan</i> ’ yang memiliki makna dalam bahasa Jawa seperti ‘ <i>ngraketke ikatan</i> ’ atau merekatkan ikatan persaudaraan.



Gambar 5. Pengelola Pawon Wedang tampak sedang meracik wedang

Selain pihak Pengelola Pawon Tomboan, terdapat pihak pelaku usaha lain yakni Pengelola Bale Anthuk-Anthuk. Bale Anthuk-Anthuk atau yang secara bahasa dapat dimaknai sebagai balai oleh-oleh merupakan bangunan yang masih pula terintegrasi dengan kawasan Situs Petirtaan Ngawonggo serta kawasan Tomboan Ngawonggo yang bertujuan sebagai tempat melipir wisatawan dengan kebutuhan mencari cinderamata atau oleh-oleh. Pengelola Bale Anthuk-Anthuk menggunakan sistem tumpung barang dimana dipilih beberapa UMKM terbaik desa yang bergerak di bidang kerajinan dan anyaman lokal untuk ditampilkan produknya di tempat tersebut. Inovasi tersebut tentu sangat kreatif dan dapat mendorong pemajuan UMKM lokal melalui bantuan menampilkan produk di kawasan destinasi wisata yang ramai dikunjungi khalayak luas. Sistem bagi hasil secara kekeluargaan juga dikomunikasikan oleh Pengelola Bale Anthuk-Anthuk dengan pihak UMKM yang menjalin kerjasama dengan balai oleh-oleh tersebut. Dengan demikian eksistensi produk lokal Desa Ngawonggo dapat tetap eksis tanpa perlu mengeluarkan biaya yang berlebih untuk memasarkan produk secara konvensional dengan menyewa tempat usaha atau semacamnya. Hal tersebut tentu selaras dengan pendapat Candranegara (2023) yang memaparkan

bawa pengelolaan potensi yang ada di kawasan wisata harus diprioritaskan kepada masyarakat setempat, tanpa harus mengesampingkan peran pemerintah serta pihak-pihak lain yang berpotensi membantu pengembangan kawasan wisata eko-budaya tersebut (Candranegara et al., 2022)



Gambar 6. Plataran Tomboan Ngawonggo & Bale Anthuk-Anthuk

Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Kabupaten Malang (*Government*)

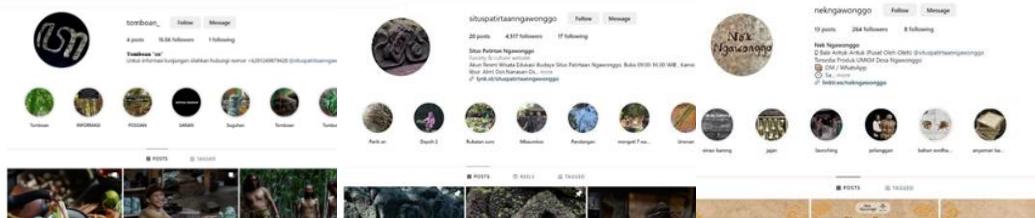
Dalam meningkatkan intensi kehadiran wisatawan pada wisata berkONSEP *eco-cultural tourism* di Kabupaten Malang, Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Kabupaten Malang diwakili oleh Bidang Industri juga mengadakan acara peningkatan kapasitas pengelola tempat wisata yakni bertajuk ‘Pelatihan Pemandu Ekowisata’. Pelatihan Pemandu Wisata tersebut melibatkan beberapa Pokdarwis, pengelola objek wisata, hingga komunitas lokal yang mengelola tempat wisata dalam lingkup ekologi dan budaya. Selain mendapatkan materi di dalam kelas, para peserta pelatihan pun diajak untuk melakukan Orientasi Lapangan di Desa Wisata Bangelan Kecamatan Wonosari Kabupaten Malang. Para peserta pelatihan diajarkan perihal teknik kepemanduan ekowisata yang baik dan benar hingga pelajaran mengenai Penerapan Kebersihan, Keselamatan dan Keselarasan Lingkungan. Dimana diakhir kegiatan tersebut, peserta yang telah tuntas mengikuti serangkaian Pelatihan Pemandu Ekowisata tersebut akan diberikan sertifikat dan kartu identitas profesi pemandu wisata oleh Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Kabupaten Malang. Hal tersebut selaras dengan pendapat Yudithia (2024) yang menyatakan bahwa pemerintah sebagai regulator dan pengelola sumber daya alam dan budaya harus mampu menciptakan kondisi yang kondusif bagi pelaku usaha dan tempat wisata untuk mengembangkan dan menawarkan layanan pariwisata yang komprehensif dan berkualitas (Yudithia et al., 2024).

Keberadaan Pokdarwis Kaswangga dalam pelestarian eksistensi destinasi wisata gastronomi Tomboan Ngawonggo merupakan bentuk dari sinergitas pihak masyarakat desa dalam kerangka Hexahelix. Pokdarwis Kaswangga menjadi garda terdepan dalam memberikan kesan nyaman bagi pengunjung. Ragam inovasi berupaya diterapkan oleh Pokdarwis Kaswangga untuk mengembangkan fasilitas yang ada di Tomboan Ngawonggo. Jika pemerintah bekerja dalam konteks regulasi, Pokdarwis Kaswangga merupakan tombak kebangkitan pariwisata Desa Ngawonggo yang secara nyata berangkat dari budaya gotong royongnya menjadikan sebuah hunian wisata berkesan bagi pengunjung yang melakukan kunjungan.

Pelayanan kepemanduan wisata dihadirkan oleh Pokdarwis Kaswangga dengan penuh keramahtamahan dan kesederhanaan dalam penyambutan terbingkai melalui senyum ketulusan hingga penyajian kenikmatan hidangan ala pedesaan akan membuat wisatawan memiliki pengalaman berlibur yang cukup berkesan. Hal tersebut sehubungan dengan pendapat Kagungan (2023) yang berpendapat bahwa komunitas lokal atau yang dalam konteks kepariwisataan kerap disebut sebagai Pokdarwis (Kelompok Sadar Wisata) merupakan subjek yang dapat mempercepat implementasi inovasi kebijakan pariwisata masyarakat di desa-desa wisata (Kagungan et al., 2023).

Pengelola Media Sosial Tomboan Ngawonggo (*Mass-media*)

Pengelola Media Sosial Tomboan Ngawonggo yakni Mas Abibas berpendapat bahwa sedapat mungkin Tomboan Ngawonggo dipromosikan secara organik saja tanpa perlu memasang iklan yang berlebihan. Terbukti dengan kehadiran akun media sosial terkhusus Instagram milik destinasi Tomboan Ngawonggo cukup menginformasikan seputar kearifan lokal, kekayaan budaya, kelestarian lingkungan, layanan *tour guide* hingga nilai filosofis dari jajanan tradisional yang ada di tempat tersebut secara sederhana dan tidak rutin per harinya. Tak lupa informasi seperti ragam rempah yang dipergunakan di dapur Tomboan Ngawonggo juga dipublikasi pada fitur sorotan untuk dapat dilihat kembali oleh pengikut akun Instagram Tomboan Ngawonggo. Hal tersebut sehubungan dengan pendapat Kagungan (2023) bahwa secara ideal peran media dalam implementasi inovasi dan kebijakan pariwisata di suatu daerah adalah sebagai promotor (Kagungan et al., 2023)



Gambar 8. Akun Media Sosial Tomboan Ngawonggo, Situs Petirtaan Ngawonggo & Bale Anthuk-Anthuk

Sumber. Media Sosial Tomboan Ngawonggo

Reservasi kunjungan oleh wisatawan dapat dilakukan di media sosial Instagram atau melalui kontak WhatsApp yang telah dicantumkan pengelola di bio akun Instagram Tomboan Ngawonggo (@tomboan_) maupun akun Instagram Situs Petirtaan Ngawonggo (@situspatirtaanngawonggo). Sistem reservasi kunjungan yang diadopsi oleh pengelola kawasan dan pengelola media sosial Tomboan Ngawonggo mengharuskan wisatawan mengabarkan terlebih dahulu terkait waktu kunjungan yang akan dilakukan. Tidak ada harga patokan tiket masuk jika wisatawan ingin masuk pada kawasan Tomboan Ngawonggo, namun pengunjung dapat menyumbangkan kontribusinya dengan membayar sesuai kehendak hatinya melalui kotak yang telah disediakan, akrab disebut sebagai Kotak Asih. Fungsi kotak asih adalah sebagai sumber fundamental sirkulasi pengembangan kawasan Tomboan Ngawonggo kedepannya.

Berikut peneliti berupaya menyajikan eksistensi destinasi kuliner Tomboan Ngawonggo dari masa ke masa diberbagai media pers (*non-personal account media*). Mayoritas media pers tersebut turut mengulas eksistensi Tomboan Ngawonggo sebagai wisata eko-budaya (*eco-cultural tourism*) kedalam berbagai rubrik mulai dari rubrik kuliner, sejarah, hingga wisata (*travel*).

Tabel 2. Media Massa yang pernah meliput seputar eksistensi Tomboan Ngawonggo

Nama Media	Tautan Liputan Daring
Mongabay.co.id (Bogor)	https://www.mongabay.co.id/2022/07/03/wisata-ramah-lingkungan-tomboan-ngawonggo-dan-konsep-kuliner-tradisional/
Froyonion.com (Tangerang)	https://www.froyonion.com/news/civils/tomboan-ngawonggo-cara-unik-mengenal-adat-perilaku-jawa-bagi-anak-muda
JawaPos Radar Malang (Malang)	https://radarmalang.jawapos.com/kabupaten-malang/811085916/hadirkan-layanan-tomboan-pertahankan-nuansa-tempo-dulu
detikFood (Surabaya)	https://food.detik.com/berita-boga/d-5180710/nikmatnya-menghirup-wedang-sambil-ngemil-jemblem-di-tomboan-ngawonggo
Tugu Jatim ID (Malang)	https://tugujatim.id/tomboan-ngawonggo-wisata-bernuansa-jawa-kuno-yang-ramah-lingkungan-di-malang/

Wisatawan (*Market/Traveller*)

Wisatawan generasi Milenial dan Generasi Z memiliki kebiasaan kontemporer berupa proaktif dalam menyebarkan potensi wisata alam dan wisata budaya yang ada di kawasan Tomboan dan Situs Petirtaan Ngawonggo. Disisi lain beberapa wisatawan yang tidak lekas ingin pulang dengan tangan kosong pun menyempatkan diri untuk berkunjung ke Bale Anthuk-Anthuk agar dapat mengantongi cinderamata khas Desa Ngawonggo tersebut. Secara tidak langsung, wisatawan yang dengan sadar membeli produk UMKM di Bale Anthuk-Anthuk ialah dapat dikatakan turut menggerakan perekonomian desa. Hal tersebut selaras dengan pendapat Kagungan (2023) bahwa masyarakat berperan sebagai akselerator dalam inovasi kebijakan pengembangan pariwisata pada suatu daerah (Kagungan et al., 2023). Selaras pula dengan pendapat Octaviani (2023) yang lainnya dimana menyatakan bahwa suatu inisiatif pariwisata yang notabene berbasis masyarakat akan mendapatkan daya tarik lebih karena memungkinkan untuk para wisatawan untuk membenamkan diri dalam budaya lokal disisi lain juga turut memberikan manfaat ekonomi bagi kehidupan masyarakat setempat (Octaviani et al., 2023).

Nuansa Tomboan Ngawonggo yang meliputi penyajian wedang dengan gelas blirik, makan jajanan tradisional beralaskan daun pisang, duduk bersandarkan gazebo kayu sederhana hingga ragam cinderamata unik yang dapat dibungkus untuk dijadikan oleh-oleh membuat wisatawan mampu mendapatkan pengalaman berwisata yang otentik sambil menikmati asrinya pepohonan di sekitar kawasan tersebut. Hal tersebut selaras dengan pendapat Rahman & Baddam (2021) yang menyatakan bahwa interaksi antara wisatawan dan dengan pelaku usaha lokal dapat menumbuhkan hubungan simbiosis mutualisme yang menguntungkan kedua belah pihak, karena disatu sisi wisatawan sering kali mencari pengalaman otentik yang hanya dapat disediakan oleh pelaku usaha lokal dan pelaku usaha lokal memiliki potensi untuk menyajikan pengalaman tersebut (Rahman & Baddam, 2021)

Resistensi dalam Pengembangan *Eco-Cultural Tourism* di Destinasi Wisata Gastronomi Tomboan Ngawonggo melalui Kacamata Hexahelix

Setelah mengulas perihal kontribusi tiap-tiap aktor dalam kacamata Hexahelix, selanjutnya ditemukan pula ragam resistensi yang ada dalam upaya pengembangan wisata gastronomi Tomboan Ngawonggo. Resistensi yang ditemukan oleh peneliti meliputi kerangka analisa SWOT, dimana terdapat kelebihan, kelemahan, peluang, serta ancaman dalam beberapa aspek pariwisata yang ada di destinasi tersebut, yakni adalah sebagai berikut.

Kendala Sumber Daya Manusia

Diketahui melalui hasil observasi hingga wawancara yang dilakukan oleh peneliti bahwasanya destinasi wisata gastronomi Tomboan Ngawonggo memiliki keterbatasan jumlah pengelola yang memadai. Setidaknya hanya kurang dari sepuluh orang yang masih aktif melestarikan Situs Petirtaan Ngawonggo dan Tomboan Ngawonggo untuk tetap dapat eksis dan dinikmati oleh khalayak luas. Kendala akan kurangnya jumlah tenaga kerja atau anggota Pokdarwis yang aktif dalam menjaga ekosistem dan warisan budaya di kawasan Tomboan Ngawonggo menyebabkan pemberian pelayanan pemanduan wisata untuk berkeliling kawasan tersebut cukup terbatas. Maka dari itu, guna menjaga kualitas layanan tetap terjamin, Pokdarwis Ngawonggo memberlakukan sistem reservasi kunjungan untuk membatasi jumlah pengunjung serta agar tetap menciptakan eksklusivitas suasana saat bereksplorasi di kawasan destinasi wisata tersebut. Hal tersebut sehubungan dengan pendapat Dewi Rahmawati (2018) & Wahyuni (2023) yang menyatakan bahwa cukup banyak daerah di Indonesia yang memiliki kendala dalam hal kekurangan tenaga profesional terampil serta dapat memahami aspek ekologi dan signifikansi budaya lokal dalam bingkai pariwisata, dimana justru aspek tersebut amat penting untuk menciptakan pengalaman berwisata yang otentik dan berkelanjutan bagi pengunjung (Dewi & Rachmawati, 2018); (Wahyuni et al., 2023a).

Permasalahan terkait pelatihan *tour guide* yang tidak diikuti oleh proses monitoring lanjutan dan evaluasi juga ditakutkan hanya akan membentuk ekosistem pekerja yang tidak memiliki integritas tinggi

terhadap implementasi praktik keberlanjutan lingkungan dan budaya, dimana hal tersebut menjadi suatu tantangan kembali bagi masyarakat lokal yakni warga Desa Ngawonggo yang dengan beragam potensi alam dan kearifan lokalnya dikhawatirkan tidak terkelola dengan bijak ditangan orang yang tidak berintegritas tinggi terhadap pemajuan cagar budaya. Hal tersebut selaras dengan pendapat Wahyuni (2023) dan Kusdiyanti (2022) bahwasanya kekurangan pelatihan khusus dalam hal manajemen kepariwisataan dalam praktiknya tidak hanya menghambat kualitas layanan yang diberikan pemandu kepada wisatawan, akan tetapi juga membatasi terwujudnya praktik-praktik berkelanjutan yang dapat meningkatkan integritas wisata bernilai ekologi dan budaya, sehingga kebutuhan akan program pelatihan komprehensif yang berfokus pada peningkatan kesadaran ekologi dan kepekaan budaya bagi pengelola destinasi sangat penting untuk mengatasi kesenjangan tersebut (Wahyuni et al., 2023b; Kusdiyanti et al., 2022).

Konsistensi pada Manifestasi Prinsip Berkelanjutan

Prinsip Asah Asih Asuh yang menjadi pondasi dasar pengelola kawasan Tomboan Ngawonggo untuk terus menyosialisasikan pentingnya penerapan perjalanan wisata yang berkelanjutan. Silih Asah memiliki makna yakni sebagai manusia mestilah saling mengingatkan baik dalam kehidupan hingga hal setelahnya dimana bertujuan untuk mempertajam akal pikiran manusia hingga kesadarannya untuk berbuat kebaikan kepada sesamanya. Perumpamaannya adalah seperti pisau, supaya tajam, maka sebelum digunakan maka akan diasah atau diolah terlebih dahulu, begitulah hakikat dari penggunaan akal pikiran manusia dalam konsepsi Silih Asah. Proses pengasahan tersebut dapat didapatkan melalui pencarian ilmu pengetahuan dengan berguru pada manusia lainnya, dari alam sekitar, dari lingkungan masyarakat, hingga dari pengalaman atau kejadian tertentu. Setelahnya ada Silih Asih yang menurut pengelola bermakna juga ‘kasih sayang’.

Silih Asih merupakan konsep filosofis Jawa yang menuntut manusia untuk dapat saling mengasihi antar sesamanya. Setiap hal yang balas yang ditabur dengan rasa kasih tentu tidak akan menuai rasa kasih juga. Contoh implementasi Silih Asih terhadap alam misalnya adalah dengan menumbuhkan rasa peduli dan kesadaran merawat ekosistemnya. Tatkala kita konsisten mencintai alam dan menjaganya, maka alam juga akan berbaik hati memberikan penghidupan kepada umat manusia. Terakhir ada konsep Silih Asuh yang bermakna ‘membimbing’ Dalam konteks Silih Asuh setelah manusia mampu untuk saling mempertajam akal, memperkaya ilmu pengetahuan dengan cara menyayangi dan mengayomi, ia harus mulai memandu serta memberikan panduan pada sesamanya yang belum memahami prinsip Silih Asah dan Silih Asih dengan welas asih untuk menjaga harmoni lingkungannya.

Ketiga prinsip silih tersebut memiliki keterkaitan antara satu dengan lainnya. Silih Asah-Asih-Asuh mengajarkan manusia untuk hidup saling berbagi, mengasihi, dan mengingatkan melalui tindakan saling merawat yang disokong oleh kesadaran adanya pengaruh elemen sekitar manusia seperti kuasa Tuhan, diri, alam, dan sesama untuk keseimbangan jiwa, raga dan spiritual yang lebih baik. Prinsip tersebut selaras dengan pendapat Maheswari (2023) yang berpendapat bahwa strategi branding yang menekankan pada pengalaman budaya lokal yang khas dapat meningkatkan daya tarik wisata pedesaan sekaligus mampu mempromosikan misi pengelolaan lingkungan yang berkelanjutan (Maheswari et al., 2023)

Buhalis (2000) mengemukakan teori yang bahwa setidaknya terdapat enam komponen pengembangan pariwisata terdiri dari 6A yaitu *Attraction, Amenities, Ancillary, Activity, Accessibilities* dan *Available Package (Ancillary)*. Pada penelitian ini penulis melakukan sintesis teori sehingga didapatkan 6 komponen pengembangan pariwisata pada destinasi wisata gastronomi Tomboan Ngawonggo, hasil yang didapatkan oleh peneliti yakni sebagaimana berikut.

Atraksi (*attraction*). Atraksi wisata yang ada di wisata gastronomi Tomboan Ngawonggo berupa atraksi alam dan atraksi budaya. Atraksi alam meliputi gemicik aliran sungai dan keasrian hutan desa yang rimbun. Keragaman flora juga dapat ditemui seperti pohon bambu, pohon pisang, selada air, bayam, kemangi, pohon legundi, pohon jati Belanda, hingga pohon kelor. Keragaman fauna pun juga dapat ditemukan berupa tupai, biawak, burung Sirtu, hingga burung kutilang. Sedangkan untuk atraksi budaya terdapat beragam kesenian dan kearifan lokal. Kesenian yang masih lestari seperti seni Kuda Lumping, seni Bantengan, musik Macapat yang diiringi gamelan, *live* musik Joko Tebon (*grub band lokal*), musik seruling. Kearifan lokal yang masih lestari meliputi Barian Jenang Suro, Tirta Aji, Ngramban, Nyeker, hingga Festival Jajanan Tradisional.

Aksesibilitas (*accessibilities*). Tomboan Ngawonggo yang terletak di Desa Ngawonggo sendiri dapat ditempuh dari berbagai arah. Akses dari Stasiun Malang Kota Baru memerlukan waktu tempuh sekitar 32 menit dengan jarak tempuh 18 km. Terdapat penunjuk arah (*signage*) di depan gang serta diperempatan dekat dusun sebagai penunjuk lokasi sehingga cukup memudahkan wisatawan untuk menuju destinasi tersebut. Namun, sangat disayangkan belum ada moda trasnportasi umum jalur darat yang menuju ke arah Kecamatan Tajinan secara langsung dari arah manapun, sekalipun jalanan Desa Ngawonggo sudah aspal-beton.

Akomodasi (*accommodation*). Tomboan Ngawonggo sebagai wisata yang diupayakan pengelola dalam hal ini Pokdarwis Ngawonggo, adalah masih dalam tahap pengembangan. Dimana masih belum memiliki opsi akomodasi berlebih sebagai tempat menginap wisatawan seperti ketersediaan *guesthouse*, *homestay*, hotel hingga villa. Jaringan nirkabel (*Wi-Fi*) juga sengaja tidak sediakan oleh pengelola di kawasan Tomboan Ngawonggo . Hal tersebut lantaran dikhawatirkan akan mengganggu komunikasi alami antara wisatawan dan pengunjung.

Fasilitas (*amenities*). Tomboan Ngawonggo sendiri telah menyuguhkan ragam amenitas atau fasilitas berupa makanan dan minuman tradisional yang siap memanjakan lidah wisatawan yang berkunjung. Bale Anthuk-Anthuk sebagai tempat berbelanja oleh-oleh khas Desa Ngawonggo. Namun sayangnya, kebutuhan lain seperti ATM Center dan rumah sakit terdekat belum secara mudah dapat ditemui disekitar destinasi. Akan tetapi, pengelola menyediakan kebutuhan berupa perlengkapan Pertolongan Pertama Gawat Darurat (PPGD) di dekat Pawon Tomboan Ngawonggo untuk dapat dipergunakan wisatawan yang membutuhkan.

Aktivitas (*activities*). Wisatawan dapat melakukan berbagai aktivitas di kawasan Tomboan Ngawonggo. Ragam aktivitas tersebut seperti menyantap makanan dan jajanan tradisional khas Tomboan, meracik dan meneguk segelas wedang khas Tomboan bersama pengelola, nginang sirih, hingga napak tilas mengelilingi Situs Petirtaan Ngawonggo. Untuk yang ingin bermain permainan tradisional seperti dakon dan egrang, pengunjung dapat melakukannya di sekitaran plataran dan bale-bale Tomboan Ngawonggo.

Layanan pendukung (*ancillary*). Layanan komplementer yang mendukung eksistensi Tomboan Ngawonggo yakni meliputi tersedianya interpreter atau pemandu wisata bagi rombongan wisata yang membutuhkan panduan eksplorasi Tomboan Ngawonggo. Namun pengelola (Pokdarwis Kaswangga), sebagai penyedia layanan wisata di Tomboan Ngawonggo tercatat belum memiliki paket-paket wisatapat ditawarkan dkepada wisatawan engan harga tertentu (*package tour*).

Peran Serta Gastronomi Lokal terhadap Ketahanan Pangan

Pengelola Pawon Tomboan percaya bahwa konsep memasak ala orang Jawa adalah ‘beda tangan – beda rasa’. Hendak dipercaya atau tidak landasan tersebutlah yang menciptakan otentisitas masakan di Tomboan Ngawonggo. Dalam proses memasak khususnya memasak makanan dan jajanan Jawa tradisional dibutuhkan jam terbang tinggi, keterampilan serta keuletan untuk dapat menghasilkan masakan yang bercita rasa otentik. Bude-bude dipawon Tomboan telah ahli dalam melakukan teknik pengadunan secara tradisional menggunakan tangan sehingga hasil makanan yang sempurna tidak perlu untuk diragukan. Begitupun dengan penggunaan pewarna di dapur Tomboan Ngawonggo. Bude-bude sebagai bagian dari pengelola kawasan Tomboan Ngawonggo memilih untuk mempergunakan pewarna alami untuk mengolah bahan baku masakan yang akan disajikan. Seperti warna hijau untuk ongol-ongol dihasilkan dari daun suji, warna merah dari kayu secang, dn warna putih dari sari perasan singkong. Penggunaan *topping* atau taburan pelengkap jajanan tradisional pun masih menggunakan parutan kelapa karena pada dasarnya Tomboan Ngawonggo mengusung tema kesederhanaan. Kemudian dalam hal pengawetan makanan seperti fermentasi tape singkong, pengelola memilih untuk menggunakan ragi alami dibandingkan ragi kemasan untuk menghasilkan cita rasa tape singkong yang khas. Teknik fermentasi menggunakan ragi tradisional tersebut lebih dapat mempertahankan nutrisi dalam singkong dan diyakini mampu membuat makanan tahan lebih lama. Hal tersebut selaras dengan Pendapat Dhami & Nutrition (2017) yang menyatakan bahwa proses fermentasi makanan secara tradisional tidak hanya meningkatkan nutrisi nabati tetapi juga menciptakan tekstur lembut pada makanan dimana dya cerna tubuh akan lebih mudah menyerap nutrisi penting dari makanan hasil fermentasi tradisional (Dhami & Nutrition, 2017). Fermentasi ragi tape singkong telah terbukti meningkatkan kadar senyawa yang bermanfaat bagi tubuh.

Dalam gastronomi lokal, terdapat teknik memasak serta cara menghidangkan makanan yang khas ala masyarakat pedesaan, khususnya di destinasi Tomboan Ngawonggo. Teknik memasak tradisional masih terus dipertahankan oleh Bude-Bude di Pawon Tomboan dimana tampak masih digunakannya tungku dari tanah liat untuk memasak seluruh makanan berat hingga jajanan tradisional. Tungku tanah liat tersebut biasa digunakan untuk merebus air sebagai penyeduh rempah wedang, merebus, menggoreng, menggukus, hingga memasak nasi. Hal tersebut selaras dengan pendapat Suna & Alverez (2019) yang berpendapat bahwa kekayaan sebuah destinasi dalam hal kuliner meningkatkan daya tariknya dan dapat menjadi elemen penting dari identitas brandingnya (Suna & D. Alverez, 2019). Tungku tanah liat merupakan contoh dari tren yang tidak hanya meningkatkan cita rasa hidangan tetapi juga berupaya mempromosikan praktik kuliner berkelanjutan yang peduli lingkungan. Tentu saja dalam proses memasak, pengelola memilih untuk menghindari pemakaian unsur MSG serta hewani, karena pada sarnya destinasi Tomboan Ngawonggo memilih konsep loka-kuliner nabati dan unsur hewani. Jadi semua menu yang tersuguh di Tomboan Ngawonggo adalah murni hasil alam sekitar yakni tumbuhan-tumbuhan dan produk turunan biji-bijian.

Cara penyajian masakan dan minuman di Pawon Tomboan pun juga masih memperlihatkan cara yang sederhana. Pengunjung dapat mempergunakan piring kayu yang dilapisi daun pisang hingga pirik enamel bermotif bunga maupun ayam serta dapat memilih cara makan menggunakan sendok maupun dengan tangan secara langsung. Pengunjung pun akan dapat menemui banyak gelas bermotif blirik atau corak hijau abstrak berbahan enamel ala era 90-an disekitaran pawon untuk dipergunakan sebagai gelas minum. Air minum yang disediakan untuk pengunjung adalah air putih, namun pengunjung juga dapat mengajukan penawaran menu minum lain seperti kopi dan teh dengan tetap memperhatikan adab serta memberikan kontribusi bagi pengelola melalui Kotak Asih yang disediakan. Air putih dalam jumlah tertentu ditaruh pada sebuah jerigen tradisional atau yang biasa dikenal dengan sebutan ‘*kendi*’ untuk kemudian dapat dituangkan secukupnya ke gelas blirik agar memudahkan pengunjung meminunya dalam porsi yang secukupnya.

Perihal jajanan tradisional, proses penyajian biasanya dengan menggunakan wadah alami dari daun pisang yang dibentuk beraneka rupa seperti dibentuk menjadi samir, sudi, tum, takir, tempelang, pincuk hingga pasung. Seni pengemasan tradisional (*traditional packaging*) dari daun pisang yang digunakan pengelola pawon Tomboan tersebut masih terus eksis hingga saat ini, bahkan sebagian besar masyarakat Jawa masih melestarikannya sebagai opsi penyajian makanan diacara-acara tertentu. Samir digunakan sebagai alas lauk, sudi biasanya digunakan sebagai alas jajanan dalam porsi kecil seperti kelopon, cenil, dan gethuk. Tum biasanya dibungkus untuk membungkus bothok, takir biasanya berwujud kotak cekung dengan penguci berupa lidi yang dikaitkan disisi kanan dan kiri daun pisang tersebut dan digunakan untuk membungkus beberapa macam lauk, tempelang digunakan untuk membungkus nasi kuning, ketan, tiwul, dan lauk ketika ingin dibawa pulang. Pincuk berupa model daun pisang yang dilipat kemudian disematkan lidi pada bagian sudutnya sehingga membentuk lekukan biasanya digunakan untuk membungkus nasi dan lauk yang akan dimakan di tempat. Pasung merupakan seni melipat daun pisang sebagai kemasan dengan membentuknya serupa dengan kerucut dimana biasanya digunakan untuk wadah apem pasung. Hal tersebut sehubungan dengan pendapat Sari (2023) yang berpendapat bahwa daun pisang sebagai bahan kemasan ramah lingkungan dan mudah terurai (Sari, 2023). Tradisi pengemasan tradisional menggunakan daun pisang merupakan warisan budaya yang memiliki nilai penting dan berkelanjutan, oleh karena itu perlu dipertahankan dan diapresiasi sebagai tradisi budaya agar tetap lestari dan dikenal oleh generasi penerus (Sari, 2023).

Gastronomi lokal ala Tomboan Ngawonggo tentu juga memanfaatkan aneka piranti tradisional yang dihasilkan dari kreativitas pengrajin perkakas dapur berbahan dasar bambu asli Desa Ngawonggo. Piranti seperti wakul, besek, kukusan, tumbu, cikrak, keranjang, tas, caping, hingga tempeh masih tetap dipertahankan oleh pengelola dapur agar tampak terlihat otentik sekaligus turut memajukan perekonomian lokal desa. Aneka ragam kerajinan dari bahan bambu yang unik dan menarik dapat dilihat di Bale Anthuk-Anthuk, dimana di galeri tersebut tersedia aneka kreasi bambu yang dapat dibeli oleh wisatawan sebagai oleh-oleh dengan harga yang terjangkau.



Gambar 11. Kuliner dan jajanan tradisional khas Tomboan Ngawonggo

Aneka kearifan gastronomi lokal mulai dari aneka jajanan lokal, teknik memasak tradisional, teknik penyajian makanan yang alami, hingga teknik fermentasi tradisional merupakan bagian dari kearifan lokal masyarakat Desa Ngawonggo untuk turut memperkaya diversifikasi sumber pangan serta mendorong terus diupayakannya sektor pertanian yang berkelanjutan. Dengan hal tersebut ketahanan pangan dapat menguatkan perekonomian lokal. Pengembangan Tomboan Ngawonggo sebagai konsepsi wisata gastronomi lokal juga turut berperan sebagai pemelihara budaya dan identitas lokal melalui pemaknaan filosofis disetiap elemen kuliner yang tersaji serta mampu menjadi magnet penarik wisatawan untuk dapat berkunjung ke Situs Petirtaan Ngawonggo sekaligus. Entah wisatawan datang dengan tujuan belajar sejarah dan budaya lebih dalam terkait situs purbakala tersebut ataupun hendak ingin berswafoto saja. Alhasil loka-kuliner Tomboan Ngawonggo pun berperan serta dalam upaya konservasi narasi kesejarahan seputar Situs Patirtaan Ngawonggo (*intangible heritage*) serta artefak peninggalan yang masih dapat dilihat sekitaran situs (*tangible heritage*). Terakhir, aspek konservasi lingkungan juga turut diupayakan melalui jalur gastronomi lokal di kawasan Tomboan Ngawonggo melalui konsep loka-kuliner yang melarang pembawaan sampah wisatawan dari luar serta aneka produk kuliner yang murni dari bahan alam.

Keterbatasan Optimalisasi Manajemen Media Sosial Tomboan Ngawonggo

Dalam studi kasus media sosial Tomboan Ngawonggo sendiri dengan pilihan spesifikasi platform yakni Instagram, dengan penamaan akun sosial media Tomboan Ngawonggo di kanal Instagram @tomboan_ ditemui beberapa hambatan yang menyertainya seperti, meskipun memiliki pengikut yang cukup banyak dimana hampir menyentuh angka hampir 16 ribu pengikut tersebut masih belum dikatakan aktif dalam mempromosikan ragam potensi yang berada di kawasan Tomboan Ngawonggo. Sementara di sisi lain, kawasan Situs Petirtaan Ngawonggo yang memiliki akun media sosial Instagram tersendiri dengan penamaan @situspatirtaanngawonggo hampir setiap hari aktif mengunggah aktivitas dan potensi wisata yang ada di kawasan situs purbakala tersebut. Pasifnya pemberitahuan mengenai informasi wisata, layanan kepemanduan wisata, dan informasi perihal event kebudayaan yang diselenggarakan oleh masyarakat sekitar di akun media sosial Tomboan Ngawonggo di kanal Instagram (@tomboan_) membuat beberapa pengikut yang jumlahnya cukup banyak tersebut dapat melewatkannya kegiatan menarik yang mungkin saja akan terselenggara di kawasan Tomboan Ngawonggo. Alhasil calon wisatawan yang tertarik berkunjung namun tidak mengetahui pembaharuan informasi wisata seputar Tomboan Ngawonggo di akun media sosial Tomboan Ngawonggo (@tomboan_) tidak memiliki perencanaan perjalanan yang tepat. Hal tersebut selaras dengan pendapat Wahyuni (2021) & Damanik (2019) yang menyatakan bahwa meskipun media sosial suatu destinasi wisata dapat secara signifikan mempengaruhi terbentuknya perencanaan perjalanan dan perilaku dari wisatawan, banyak organisasi yang secara praktiknya tidak memiliki strategi pengelolaan media sosial yang efektif untuk memasarkan potensinya (Wahyuni et al., 2021; Damanik et al., 2019)

Keterbatasan pengelolaan media sosial Tomboan Ngawonggo tersebut dapat membuat peluang peningkatan kunjungan wisatawan ke destinasi tersebut menjadi tidak terwujud sehingga peningkatan kontribusi pengunjung melalui Kotak Asih pun juga turut terhambat. Dimana pengembangan wisata Tomboan Ngawonggo sangat bergantung pada keberadaan Kotak Asih sebagai bentuk swadaya masyarakat untuk kelestarian lingkungan dan budaya yang ada di Desa Ngawonggo tersebut. Kekhawatiran tersebut sehubungan dengan pendapat Cubillas-Para (2023) yang menyatakan bahwa kegagalan dalam usaha mengoptimalkan tata kelola media sosial suatu destinasi dapat menyebabkan

hilangnya peluang untuk menarik kalangan wisatawan yang tertarik dengan konsepsi wisata ramah lingkungan yang dimana kehadirannya ialah sesederhana mencari pengalaman berwisata yang otentik serta berkelanjutan (Cubillas-Para et al., 2023)

Berikut peneliti juga merangkum potensi dan dinamika pengelolaan yang ada di destinasi wisata gastronomi Tomboan Ngawonggo dalam poin analisis SWOT, yakni meliputi :

Kekuatan (*Strength*). Potensi alam dan potensi budaya menjadi kelebihan yang ditawarkan destinasi wisata gastronomi Tomboan Ngawonggo. Namun, perlu diupayakan pula upaya berupa pembenahan beberapa fasilitas wisata. Dimana ditemukan beberapa sarana yang masih belum optimal di lapangan seperti rusaknya papan penunjuk spot wisata hingga minimnya ketersediaan bale-bale bagi pengunjung. Penting untuk pemerintah menyokong pengembangan kawasan Tomboan Ngawonggo dengan diberikannya pelatihan tata kelola objek wisata yang efektif dan efisien agar seluruh potensi alam dan budaya dapat dikenal dan dirasakan manfaatnya oleh masyarakat luas.

Kelemahan (*Weakness*). Kelemahan seperti keterbatasan kuantitas dan kualitas sumber daya manusia (pengelola) menjadi hambatan yang penting untuk diperhatikan. Maka dari itu, penting untuk mengembangkan kapasitas hingga kapabilitas pengelola Tomboan Ngawonggo dengan melakukan *rebounding* keanggotaan misalnya, supaya terciptanya loyalitas pada diri tiap-tiap individunya. Sehingga dalam kasus tersebut, opsi melakukan rekrutmen anggota pengelola baru dengan kandidat seperti para pemuda-pemudi desa juga layak untuk dicoba.

Peluang (*Opportunity*). Bukan tidak mungkin jika beragam potensi alam dan budaya yang ada di kawasan wisata gastronomi Tomboan Ngawonggo mampu menjadi rujukan trend wisata berkelanjutan di Kabupaten Malang. Maka dari itu, peluang untuk meningkatkan eksistensi kawasan Tomboan Ngawonggo dapat didongkrak salah satunya yakni dengan terciptanya kolaborasi antara pengelola dengan pihak akademisi, pemerintah hingga swasta. Pelibatan beragam pihak juga turut berkontribusi bagi upaya pengenalan nilai sejarah serta nilai budaya di kawasan Tomboan Ngawonggo, misalnya melalui penyelenggaraan berbagai event menarik seputaran gastronomi dan kebudayaan lokal.

Ancaman (*Threat*). Salah satu hal yang menjadi ancaman pengembangan kawasan Tomboan Ngawonggo adalah keterbatasan pengelolaan media sosial Tomboan Ngawonggo. Diketahui bahwa kurang aktifnya pengelola dalam mempromosikan dan menyebarkan reportase seputar kondisi terkini kawasan Tomboan Ngawonggo membuat masyarakat menjadi minim informasi seputar destinasi wisata tersebut. Pihak pemerintah dalam merespon hal tersebut juga dapat mengerahkan bantuan seperti penyediaan fasilitasi pelatihan bagi pengelola destinasi dalam hal tata kelola media sosial yang lebih persuasif dan ramah pengikut.

Simpulan

Sinergitas aktor Hexahelix yang berperan dalam rangka pengembangan *eco-cultural tourism* masih terpelihara dengan baik hingga saat ini. Aktor-aktor Hexahelix mulai dari akademisi, Pengelola Pawon Tomboan Ngawonggo, Pengelola Bale Anthuk-Anthuk, Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Kabupaten Malang, Pokdarwis Kaswangga, Pengelola Media Sosial Tomboan Ngawonggo hingga wisatawan yang berkunjung ke kawasan Tomboan Ngawonggo terbilang menjalankan peranannya masing-masing dengan cukup baik. Perkawinan potensi wisata antara aspek ekologis dengan kekayaan budaya yang ada di Desa Ngawonggo tersebut menjadi salah satu rujukan destinasi *eco-cultural tourism* yang cukup menarik di wilayah Kabupaten Malang. Tomboan Ngawonggo sebagai destinasi yang terintegrasi dengan kawasan Situs Petirtaan Ngawonggo serta penerapan konsepsi Kotak Asih sebagai sumber pengembangan berbasis swadaya masyarakat tersebut cukup mendapat penilaian baik dari masyarakat serta wisatawan karena kehadirannya berupaya melestarikan kedaulatan pangan lokal melalui penyuguhan kuliner tradisional ala masyarakat Jawa yang penuh dengan nilai filosofis seperti ongolon-ongol, apem pasung, nasi jagung hingga wedang rempah khas Tomboan Ngawonggo. Kontribusi antar aktor Hexahelix sangat berimplikasi dalam pengembangan konsep *eco-cultural tourism* di destinasi wisata gastronomi Tomboan Ngawonggo mulai dari upaya pelestarian budaya, pelestarian ekosistem, pertahanan eksistensi kawasan tersebut hingga pencapaian tujuan membuat destinasi tersebut menjadi konsep pariwisata berkelanjutan.

Di sisi lain, analisis mendalam perihal upaya resistensi pengembangan *eco-cultural tourism* di destinasi wisata gastronomi Tomboan Ngawonggo juga perlu diperhatikan lantaran destinasi yang amat potensial semacam kawasan Tomboan Ngawonggo sangat rentan dieksplorasi oleh banyak pihak yang

hanya berorientasi profit sehingga kekhawatiran akan terkorbannya pelestarian aspek lingkungan dan aspek budaya menjadi hal yang perlu diwaspadai. Kendala keterbatasan jumlah sumber daya manusia masih menjadi kendala internal yang melanda kawasan destinasi Tomboan Ngawonggo. Akademisi juga menyoroti tentang konsistensi pengelola pada manifestasi prinsip keberlanjutan yang telah diterapkan nantinya apakah akan berjalan lancar atau justru sebaliknya, sehingga perlu dipertimbangkan penerapan prinsip berkelanjutan tersebut secara terus menerus. Peranan seni gastronomi lokal pada tahapan pengolahan dan penyajian kuliner tradisional juga berkontribusi pada perwujutan pariwisata yang berkelanjutan, konservasi lingkungan, serta pelestarian identitas sejarah dan budaya di Situs Patirtaan Ngawonggo. Dimana situs purbakala tersebut tepat bersebelahan dengan loka-kuliner Tomboan Ngawonggo.

Sementara itu, perihal keterbatasan optimalisasi media sosial Tomboan Ngawonggo dengan platform Instagram (@tomboan_) juga masih menjadi hambatan yang dihadapi oleh pihak pengelola. Tentu dibutuhkan dedikasi dan cukup dalam hal manajemen media sosial jika pengelola ingin mendapatkan impresi lebih dari para pengikut di media sosial Tomboan Ngawonggo. Dari beragam potensi dan dinamika yang ditemukan di kawasan destinasi wisata gastronomi Tomboan Ngawonggo terdapat benang merah yang menjadi simpulan analisis deskriptif yang dilakukan oleh peneliti yakni ditemukan simpulan bahwa sinergitas antar aktor Hexahelix yang telah dan tengah terjalin sekalipun masih perlu untuk ditingkatkan serta dilakukan evaluasi pada setiap usaha pengembangan kawasan wisata gastronomi Tomboan Ngawonggo. Komunikasi yang efektif dan efisien melalui jalur diskusi sangat dibutuhkan guna menghindari kesenjangan tujuan yang ingin dicapai secara kolektif. Atas kesimpulan yang telah terjabarkan sebelumnya muncullah sekilas rekomendasi pengembangan dari perspektif peneliti atas segala potensi dan dinamika yang ada di kawasan wisata gastronomi Tomboan Ngawonggo, dimana penting untuk tiap-tiap stakeholders saling menyokong satu sama lain untuk mengembangkan destinasi gastronomi Tomboan Ngawonggo serta kawasan destinasi serupa yang tersebar di wilayah Kabupaten Malang. Regenerasi tata kelola destinasi kepada generasi muda juga suatu langkah yang perlu dipersiapkan oleh pengelolaan saat ini untuk menjaga kelestarian ekosistem dan nilai kearifan lokal yang ada di Desa Ngawonggo. Tentu saja pengenalan konsepsi pariwisata eko-budaya tersebut harus dibarengi dengan dukungan kelayakan gaji atau imbal jasa dari pemerintah agar loyalitas mereka tumbuh atas implikasi merasa dihargainya mereka atas kontribusi menjadikan dan mengembangkan kawasan wisata tersebut. Perihal pengelolaan sosial media Tomboan Ngawonggo (@tomboan_) menjadi tugas yang amat krusial bagi pengelola destinasi lantaran citra baik suatu destinasi dapat diketahui lebih mudah di era modern ini adalah melalui sosial media. Maka dari itu, pelatihan pengelolaan media sosial secara intensif perlu diberikan kepada pengelola destinasi agar mampu menyelaraskan dengan perubahan cara pemasaran pariwisata masa kini. Penguatan pengelolaan media sosial dapat dimulai dengan pengenalan dan praktik pada penerapan prinsip 4P untuk membentuk branding destination yang khas dari Tomboan Ngawonggo. 4P tersebut meliputi pemahaman mengenai Product, Place, Price, dan Promotion. Sehingga dengan memahami konsep 4P tersebut, pengelola pariwisata dapat memetakan potensi serta membuat kerangka solusi atas segala kendala yang mungkin terjadi di masa depan.

Bagi aktor Hexahelix yang terlibat dalam pengembangan kawasan destinasi gastronomi Tomboan Ngawonggo terdapat pula beberapa saran pengembangan dari perspektif peneliti atas segala potensi serta dinamika yang ada di kawasan wisata gastronomi Tomboan Ngawonggo dapat lebih berkembang serta barangkali dapat menjadi bahan evaluasi kedepannya, yakni sebagai berikut.

Akademisi dapat memetakan potensi, membuat rencana strategis pengembangan, hingga melakukan pengabdian masyarakat secara konkret pada wisata gastronomi Tomboan Ngawonggo serta wisata lain di Kabupaten Malang yang berpotensi dapat diberdayakan kearifan lokalnya maupun sumber daya manusianya.

Pengelola Dapur Tomboan Ngawonggo dan Pengelola Bale Anthuk-Anthuk dapat lebih proaktif mengikuti bazar UMKM yang diselenggarakan oleh pemerintah Kabupaten Malang atau instansi swasta lain untuk memperluas eksistensi kuliner lokal yang otentik dan produk gerabah yang menarik.

Pemerintah terutama Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Kabupaten Malang perlu mendorong keberadaan pariwisata berkonsep ekowisata secara lebih serius jika ingin mencapai misi berupa penciptaan pariwisata yang berkelanjutan salah satunya melalui pemberdayaan sumber daya manusia. Hal tersebut dapat dimulai dengan melakukan pelatihan pengelolaan media sosial dan melakukan

monitoring secara intensif bagi pengelola destinasi wisata gastronomi Tomboan Ngawonggo disamping pelatihan kepemanduan ekowisata.

Pokdarwis Kaswangga perlu untuk melakukan rebounding keanggotaannya komunitasnya agar memiliki loyalitas yang tinggi dalam mengembangkan peranannya masing-masing untuk kemudian mampu mengembangkan kawasan Tomboan Ngawonggo dan Situs Petirtaan Ngawonggo secara lebih efektif.

Pengelola Media Sosial Tomboan Ngawonggo (@tomboan_) dapat melakukan perubahan sistem pengelolaan yang lebih aksesibel dan efektif untuk lebih menjangkau eksistensi Tomboan Ngawonggo kepada khalayak media sosial (netizen atau warganet).

Wisatawan dapat membantu mengkampanyekan informasi yang berkaitan dengan kepedulian pelestarian ekosistem dan budaya lokal melalui berbagai media, dapat berupa foto, tulisan, video, poster, film dan lain sebagainya.

Referensi

- Andolina, C., Signa, G., Tomasello, A., Mazzola, A., & Vizzini, S. (2020). Environmental Effects of Tourism and Its Seasonality on Mediterranean Islands: The Contribution of the Interreg MED BLUEISLANDS Project to Build Up an Approach Towards Sustainable Tourism. *Environment Development and Sustainability*, 23(6), 8601–8612. <https://doi.org/10.1007/s10668-020-00984-8>
- Asmoro, B. T., & Resmiati, E. (2021, April). Maximizing Organizational Structure of Sukodono Tourism Awareness Group. In *2nd Annual Conference on Social Science and Humanities (ANCOSH 2020)* (pp. 297-301). Atlantis Press.
- Candranegara, I. M. W., Mirta, I. W., Putra Sedana, I. D. G., & Wirata, G. (2023). Hexahelix Concept in The Development of Eco-Tourism Area in The Kelating Traditional Village Eco-Tourism Area, Kerambitan District, Tabanan Regency. *Iapa Proceedings Conference*, 144. <https://doi.org/10.30589/proceedings.2022.688>
- Cubillas-Para, C., DiChiacchio, L., Cegarra-Navarro, J. G., & Garcia-Perez, A. (2023). Ecotourism Capital as an Enabler of Positive Change in Tourism Sustainability. *European Conference on Knowledge Management*, 24(2), 1689–1693. <https://doi.org/10.34190/eckm.24.2.1318>
- Damanik, D., Wachyuni, S. S., Wiweka, K., & Ari, S. (2019). The Influence of Social Media on the Domestic Tourist's Travel Motivation Case Study: Kota Tua Jakarta, Indonesia. *Current Journal of Applied Science and Technology*, 1–14. <https://doi.org/10.9734/cjast/2019/v36i630263>
- Damanik J, & Rindrasih E. (2019). *Membangun Pariwisata dari Bawah*. Gajah Mada University Press.
- Dhami, P. and Nutrition, P. (2017). Estimation of in vitro starch digestibility (ivsd) in the fermented rice and ragi based products. *International Journal of Pure & Applied Bioscience*, 5(4), 1406-1411. <https://doi.org/10.18782/2320-7051.2855>
- Dewi, M. A., & Rachmawati, I. (2018). The Barriers and Strategy of Sota's Border Tourism Area Development. *Masyarakat Kebudayaan Dan Politik*, 31(4), 400. <https://doi.org/10.20473/mkp.v31i42018.400-409>
- Durmaz, Y., Çayırağası, F., & Çopuroğlu, F. (2022). The Mediating Role of Destination Satisfaction Between the Perception of Gastronomy Tourism and Consumer Behavior During COVID-19. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 28, 100525. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2022.100525>
- Fithriana, N., Eka, F., & Sasmito, C. (2023). The influence of village funds on community empowerment in tourism villages". 2023
- Kagungan, D., Sulistyowati, R., Tresiana, N., & Sulistiyo, E. B. (2023). Tourism Policy Innovation In Lampung Province Through Strengthening The Role of Hexahelix Actors (A Studi of Tourism Politics). *International Journal of Progressive Sciences and Technologies*, 40(2), 63. <https://doi.org/10.52155/ijpsat.v40.2.5564>
- Kusdiyanti, H., Febrianto, I., Wijaya, R., & Agustina, N. I. (2022). The Innovation of Sustainable Business Model in Eco-Edutourism: A Way for Creating Society 5.0. *Bisma (Bisnis Dan Manajemen)*, 14(2), 177–191. <https://doi.org/10.26740/bisma.v14n2.p177-191> Vol. 11 No 1, 2023
- Maheswari, A. A. I. A., Gorda, A. A. N. O. S., Parasari, N. S. M., Pradhana, I. P. D., & Anggreswari, N. P. Y. (2023). Awakening Uniqueness: Branding Strategy of Undisan Rural Tourism in Bangli Regency Through Eco-Experience. *E-Journal of Tourism*, 275. <https://doi.org/10.24922/eot.v10i2.107891>

- Maski, G., Murniati, V.D.S. and Ashar, K., 2023. Tourism Visits and Tourism Development Strategies: A Review of Supply and Demand Side Attributes Perspective. *International Journal of Economics, Business and Management Research*.
- Nugroho I, & Negara P D. (2015). *Pengembangan Desa Melalui Ekowisata* (Rachmi N. Hamidawati, Ed.). PT ERA ADICITRA INTERMEDIA.
- Nugroho, S. P. (2023). Wisata Gastronomi Makanan Tradisional Yogyakarta melalui Storynomic. *Media Wisata*, 21(2), 340–359. <https://doi.org/10.36276/mws.v21i2.524>
- Nurhayati, Y., Pudjihardjo, Susilo, & Ekawaty, M. (2022). Tourism village Sustainability Strategy in Malang Regency, Indonesia: Analytical hierarchy process and multidimensional scaling approach. In *Modeling Economic Growth in Contemporary Indonesia* (pp. 319-341). Emerald Publishing Limited.
- Octaviani, N., Meliana, M., & Yudhistira, P. G. A. (2023). Pathway to a Better Future. *Journal of Tourism Sustainability*, 3(3), 112–118. <https://doi.org/10.35313/jtospolban.v3i3.104>
- Özkanli, O. (2016). A Model Proposal for Postgraduate Education in Gastronomy and Culinary Arts Field. *New Trends and Issues Proceedings on Humanities and Social Sciences*, 2(1), 364–372. <https://doi.org/10.18844/prosoc.v2i1.320>
- Parmawati, R., Pangestuti, E., Wike and Hardyansah, R., 2020. Development and sustainable tourism strategies in Red Islands Beach, Banyuwangi Regency.
- Prasetyanti, R., & Nugroho, A. A. (2019, August). Governance Network in Sustainable Tourism Development: A case of thematic kampung tourism in Malang, Indonesia. In *Annual international conference of business and public administration (AICoBPA 2018)* (pp. 184-188). Atlantis Press.
- Rahman, S. S., & Baddam, P. R. (2021). Community Engagement in Southeast Asia's Tourism Industry: Empowering Local Economies. *Global Disclosure of Economics and Business*, 10(2), 75–90. <https://doi.org/10.18034/gdeb.v10i2.715>
- Rukajat, A. (2018). *Pendekatan penelitian kualitatif (Qualitative research approach)*. Deepublish.
- Şahin, E., & Demir, Z. G. (2023). Decision Tree Analysis of Sustainable and Ethical Food Preferences of Undergraduate Students of Gastronomy and Culinary Arts. *Sustainability*, 15(4), 3266. <https://doi.org/10.3390/su15043266>
- Sari, N. L. D. I. D., Sarjani, N. K. P., & Narulita, E. T. (2023). The culture of packaging traditional balinese snacks with banana leaves. *Advances in Social Science, Education and Humanities Research*, 1538-1547. https://doi.org/10.2991/978-2-38476-118-0_174.
- Shafira, O. ; Chaerunissa, F., & Yuniningsih, T. (2020). *Analisis Komponen Pengembangan Pariwisata Desa Wisata Wonolopo Kota Semarang*.
- Sudibya, B. (2022). Wisata Desa dan Desa Wisata. *Jurnal Bali Membangun Bali*, 1(1), 22–26. <https://doi.org/10.51172/jbmb.v1i1.8>
- Suna, B. and D.Alverez, M. (2019). Gastronomic identity of gaziantep: perceptions of tourists and residents. *Advances in Hospitality and Tourism Research (AHTR)*, 7(2), 167-187. <https://doi.org/10.30519/ahtr.571666>
- Thoyib, A., Risfandini., Noermijati, N., & Mugiono, M. (2022, December). The Determinant Factors of Tourism Destination Competitiveness and Destination Management: A Case Study from Malang City. In *19th International Symposium on Management (INSYMA 2022)* (pp. 879-886). Atlantis Press.
- Tiberghien, G., Bremner, H., & Milne, S. (2018). Authenticating eco-cultural tourism in Kazakhstan: a supply side perspective. *Journal of Ecotourism*, 17(3), 306–319. <https://doi.org/10.1080/14724049.2018.1502507>
- Türkoğlu, H., & Yılmaz, G. K. (2022). The Place and Importance of Artificial Intelligence in the Gastronomy Sector. *Gazi Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi Part C Tasarım Ve Teknoloji*, 10(4), 1070–1082. <https://doi.org/10.29109/gujsc.1199093>
- Umam, K., & Astuti, F. (2022). The Embodiment of Global Governance Through Hexahelix in Preserving Terracotta Architecture. *Iapa Proceedings Conference*, 74. <https://doi.org/10.30589/proceedings.2022.684>
- Wahyuni, H., Purnomo, E. P., & Fathani, A. T. (2021). Social Media Supports Tourism Development in the COVID-19 Normal Era in Bandung. *Jurnal Studi Komunikasi (Indonesian Journal of Communications Studies)*, 5(3), 600–616. <https://doi.org/10.25139/jsk.v5i3.3805>

- Wahyuni, S., Susilo, H., & Erwiantono, E. (2023a). Priority Strategies for Sustainable Community-Based Ecotourism Management on Kaniungan Besar Island, Indonesia. *Sodality Jurnal Sosiologi Pedesaan*, 10(3), 284–294. <https://doi.org/10.22500/10202243996>
- Wahyuni, S., Susilo, H., & Erwiantono, E. (2023b). Priority Strategies for Sustainable Community-Based Ecotourism Management on Kaniungan Besar Island, Indonesia. *Sodality Jurnal Sosiologi Pedesaan*, 10(3), 284–294. <https://doi.org/10.22500/10202243996>
- Wikantiyoso, Cahyaningsih, D. S., Sulaksono, A. G., Widayati, S., Poerwoningsih, D., & Triyosoputri, E. (2021). Development of Sustainable Community-Based Tourism in Kampong Grangsil, Jambangan Village, Dampit District, Malang Regency. *International Review for Spatial Planning and Sustainable Development*, 9(1), 64-77.
- Yudithia, Y., Sentosa, I., & Yafi, E. (2024). Hexahelix collaboration in developing halal tourism in Indonesia. *Indonesian Tourism. Journal*, 1(1), 01–15.
- Yuniningsih, T., Bengkulu, U. M., & Sulandari, S. (2022). Model Pentahelik dalam Pengembangan Pariwisata di Kota Semarang. In *Journal of Public Sector Innovation* (Vol. 3, Issue 2).