

THE TRADITIONAL CULINARY TOURISM PROGRAM IN BOGOR CITY, WEST JAVA BASED ON TOURIST PREFERENCES

PROGRAM WISATA KULINER TRADISIONAL DI KOTA BOGOR JAWA BARAT BERDASARKAN PREFERENSI WISATAWAN

Kania Sofiantina Rahayu ^{1a(*)} Dyah Prabandari^{2b} Annisa Rizkiriani^{2c}

¹²³Sekolah Vokasi Institut Pertanian Bogor, Jl. Kumbang No. 14 Bogor

^a*kantiasofia@apps.ipb.ac.id*
^b*dyahprabandari@apps.ipb.ac.id*
^c*annisarizkiriani@apps.ipb.ac.id*

(*) Corresponding Author
 08569981298

How to Cite: Kania Sofiantina Rahayu . (2025). Program Wisata Kuliner Tradisional Di Kota Bogor Jawa Barat Berdasarkan Preferensi Wisatawan. doi: 10.36526/js.v3i2.5108

<p>Received : 24-01-2025 Revised : 10-02-2025 Accepted : 23-03-2025</p> <p>Keywords: Traditional Culinary Tourism, Bogor City Culinary, Tourist Preferences</p>	<p>Abstract Bogor is a city that represents a blend of traditional Sundanese culture, colonial culture, and the modernity of a metropolitan city. A variety of dishes are offered, ranging from traditional regional specialties to modern fast food. Bogor City is worthy of being a Culinary Destination Area because culinary tourism in Bogor City offers various types of modern and traditional food. Culinary tourism in Bogor City is dominated by modern culinary tourism. This condition is one of the factors that make traditional food rarely found. The culinary distribution of Bogor City is dominant in the city center and the distance between culinary tourism locations is close together, making it easier for tourists to find various culinary delights. This condition has the potential to plan a culinary tourism program. This study aims to identify the motivations, perceptions, and preferences of tourists and Bogor traditional food producers/traders regarding planning traditional culinary tourism programs, identify the readiness of producers/traders in planning traditional culinary tourism programs, and plan Bogor City traditional culinary tourism programs. The output of this research is tourism programs and promotional media. The research respondents were as many as this research. The data were analyzed using the Principal Component Analysis statistical test. Based on the results of the analysis, the indicators with the highest Reflective Interrelation Value are indoor events (0.866), Daily Tour programs (0.844), and Deposit financing.</p>
--	---

PENDAHULUAN

Perkembangan pariwisata saat ini membuka peluang berkembangnya industri wisata kuliner di daerah tujuan wisata, baik dalam skala kecil, menengah, maupun besar (Zahrulianingdyah, 2018). Wisata kuliner adalah peluang yang secara kontinuitas mengalami pengembangan guna mewujudkan peningkatan taraf ekonomi rakyat (Rahayu, S., Diatmika, I. P. G., & Haryadi, W. 2022). Selain itu, wisata kuliner dipahami sebagai perjalanan wisata memuat aktivitas konsumsi sajian lokal dari suatu daerah, yang bertujuan untuk menikmati makanan serta minuman ataupun melakukan kunjungan atas aktivitas kuliner, misalnya sekolah memasak, melakukan kunjungan pada pusat industri makanan serta minuman dan untuk memperoleh pengalaman yang berbeda saat melakukan konsumsi makanan serta minuman, guna terlibat pada wisata kuliner misalnya restoran, restoran etnis, festival, acara makanan meriah yang bersifat regional (Rahayu, S., Diatmika, I. P. G., & Haryadi, W. 2022). Saat seseorang melakukan perjalanan atau berwisata untuk berlibur, maka biasanya ketika sampai di daerah tujuan maka akan menanyakan tentang kuliner atau makanan lokal yang khas di daerah itu (Merawati, 2017). Dorongan untuk melakukan kegiatan kuliner di destinasi wisata diantaranya untuk mempelajari pengetahuan baru, mengenal makanan lokal destinasi setempat, atau adanya

anggapan bahwa makanan lokal di destinasi lebih sehat karena berbahan baku segar serta terdapat motivasi-motivasi lainnya. Wisatawan pun mempunyai kecenderungan untuk mau mencicipi hidangan baru yang belum pernah ditemui sebelumnya, namun ada pula wisatawan yang cenderung tidak mau mencicipi makanan baru yang belum pernah dia temui (Haryati, 2016). Pada penelitian yang pernah dilakukan oleh Pearcey & Zhan (2018) pada mahasiswa China dan Amerika, faktor motivasi pemilihan makanan dengan nilai tertinggi mahasiswa Amerika pada motivasi harga dan kenyamanan cenderung identik dengan fastfood, murah dan mudah didapat. Penelitian lain oleh Pieniak et al. (2009) dan Wang et al. (2015) menunjukkan bahwa faktor yang mendorong dalam pemilihan makanan, antara lain kepedulian terhadap kesehatan (*health*), kemudahan/ kenyamanan (*convenience*), kedekatan (*familiarity*), perasaan (*mood*), daya tarik sensorik (*sensory appeal*), biaya (*price*), pengendali berat tubuh (*weight control*), keprihatinan etis (*ethical concern*), kadar makanan (*natural content*) dan persepsi resiko (*risk perception*). Penelitian terkait pengembangan Food Choice Motivation (FCM) untuk melihat adanya motif dalam pemilihan makanan yaitu kesehatan, mood, kenyamanan, daya tarik indera, konten alami, harga, kontrol berat badan, keakraban dan perhatian etis (Elhoushy, 2020; Szakály et al., 2018). Pendapat Hakim (2006) menyatakan bahwa terdapat hal yang memberikan pengaruh pada rasa kenyamanan antara lain bentuk, keamanan dan kebersihan. Bentuk rencana perlu disesuaikan dengan rasa nyaman pada manusia. Keamanan bukan saja dari sisi kriminalitas, tapi kekuatan desain, bentuk ruang, dan kepastian fungsi. Selain menambah atraksi lokasi, bersih juga memberi rasa nyaman dari kotoran sampah ataupun bau-bauan yang tidak sedap.

Hasil penelitian Suriani (2009) menunjukkan beberapa aspek yang menjadi pertimbangan dalam menentukan berbagai potensi kuliner pada suatu daerah yaitu: 1) Harga terjangkau, 2) memiliki citarasa khas, 3) bermerek, 4) kemasan lokal, 5) kualitas dari makanan itu sendiri, 6) harga dan porsi yang sesuai, 7) lokasinya yang otentik, 8) memiliki bangunan fasilitas fisik yang khas. Dampak pengembangan wisata kuliner berdasarkan penelitian Saeroji (2017) menyatakan bahwa wisata kuliner telah menjadi wisata yang dampaknya sangat banyak bagi perkembangan suatu wilayah. Hal ini didukung oleh hasil penelitian Soh (2021) yang menyatakan jika suatu daerah mengadakan dan memiliki daya tarik wisata kuliner, maka bukan saja daerah dan kulinernya akan menjadi populer di kalangan khalayak luas, namun juga akan menguntungkan bagi daerah tersebut serta juga akan membuat kuliner itu tetap lestari dan dikenal wisatawan. Hasil penelitian Besra (2012) menyatakan bahwa wisata kuliner memiliki prospek yang baik untuk dikembangkan meskipun banyak kendala sehingga diperlukan strategi pemasaran yang tepat untuk memasarkan jasa kuliner, serta dukungan dari banyak pihak terutama pemerintah.

Sebagian besar peneliti sepakat bahwa masih terdapat masalah-masalah yang menjadi hambatan dalam pengembangan wisata kuliner, peran pemangku kepentingan/ stakeholder (masyarakat lokal di destinasi, pemerintah daerah dan akademisi) hendaknya sinergis dalam menyelesaikan permasalahan tersebut, agar wisata kuliner dapat dikembangkan secara berkelanjutan dan maksimal. Kebutuhan dan keinginan wisatawan akan wisata kuliner pun terpuaskan sehingga dapat memberikan dampak positif bagi perkembangan destinasi dan kesejahteraan masyarakat lokalnya (Sunaryo, N. A., 2019). Kota Bogor menampilkan perpaduan antara budaya tradisi Sunda, budaya kolonial, dan modernitas perkotaan. Beragam sajian ditawarkan mulai dari makanan khas daerah yang bersifat tradisional hingga *fast food* modern. Hasil penelitian Gunawan (2016) menyatakan bahwa Kota Bogor layak menjadi Daerah Tujuan Kuliner karena wisata kuliner di Kota Bogor menawarkan berbagai jenis makanan modern dan tradisional. Hasil penelitian menyatakan bahwa klasifikasi/cluster wisata kuliner, wisata kuliner Kota Bogor sebagian besar adalah wisata kuliner modern. Kondisi ini menjadi salah satu hal yang membuat kuliner tradisional jarang ditemui padahal makanan tradisional merupakan salah satu bentuk warisan leluhur yang harus dijaga dan dilestarikan keberadaannya (Gunawan (2016) .

Kuliner tradisional merupakan penunjang pariwisata dan belum sejalan dengan perkembangan pariwisata itu sendiri karena rendahnya motivasi dan minat masyarakat karena

kurangnya pemahaman akan pentingnya kuliner tradisional khususnya kuliner tradisional. Hal ini didukung adanya penelitian yang menyatakan bahwa perkembangan makanan tradisional berkontribusi terhadap keberlanjutan pariwisata (Araujo, 2016). Putera dalam Harsana (2018) menyatakan bahwa makanan tradisional adalah segala jenis makanan dan jajanan tradisional yang menggunakan bahan baku lokal, dikemas dan disajikan dengan bahan lokal, diproduksi oleh masyarakat setempat, sebagai industri rumah tangga, dan mencerminkan identitas masyarakat. masyarakat setempat.

Kondisi ini mendorong penelitian lanjutan dari tahun 2020 dengan judul Strategi Pengembangan Kuliner Tradisional Bogor Sebagai Daya Tarik Wisata. Hasil identifikasi menunjukkan bahwa terdapat 18 kuliner makanan tradisional di Kota Bogor yang terdiri dari hidangan utama seperti Soto Mie, Soto Kuning Bogor, Tauge Goreng, Doclang, Laksa Bogor, makanan ringan seperti Asinan Bogor, Taro Kukus, Kue Balok, Ring Cake, Uli Snap, Cungkring, Dodongkal, dan Ketan Bakar, minuman seperti Es Doger, Es Pala, Es Sekoteng, Shaken Beer dan Grass Jelly (Prabandari, D, 2022). Strategi pengembangan kuliner berdasarkan hasil penelitian ini yaitu promosi kuliner tradisional Bogor dapat diangkat melalui event atau kegiatan yang dilakukan oleh pemerintah kota Bogor.

Gunawan (2016) menyatakan bahwa persebaran kuliner Kota Bogor dominan di pusat kota dan jarak lokasi wisata kuliner yang berdekatan memudahkan wisatawan untuk menemukan ragam kuliner yang nikmat. Cluster kuliner kota Bogor dengan kondisi eksisting, merupakan pemanfaatan lahan untuk perdagangan dan jasa, baik cluster kuliner modern maupun cluster kuliner tradisional. Kondisi ini berpotensi untuk direncanakan membuat program wisata kuliner yang berisi kuliner khas Bogor. Faktor pembentuk preferensi wisatawan nusantara menurut Agustini (2018) antara lain lokasi, fasilitas, kualitas pelayanan, harga, reputasi, promosi dan loyalty program pada destinasi wisata. Preferensi adalah suatu proses membuat rangking seluruh hal yang dapat dikonsumsi dengan tujuan memperoleh preferensi atas suatu produk maupun jasa (Frank, 2011). Preferensi konsumen adalah sikap pilihan suka atau tidak suka seseorang terhadap produk (barang atau jasa) dari berbagai pilihan produk yang ada. Terdapat enam langkah ketika seorang konsumen memutuskan untuk membeli suatu barang dan jasa, yang disebut sebagai model hierarchy of effect, yaitu: (1) awareness atau kesadaran, (2) knowledge atau pengetahuan, (3) liking atau kesukaan, (4) preference atau kelebihsukaan, (5) conviction atau keyakinan, (6) purchase atau pembelian. Dari model ini terlihat jelas bahwa konsumen melewati tahap belajar (kognitif), merasakan (afektif) dan bertindak (behavior) (Kotler & Keller, 2012).

Menurut Porteus dalam Sudiarta, (2023) bahwa preferensi merupakan bagian dari komponen pembuat keputusan seorang individu, dan komponen-komponen tersebut adalah perception (Persepsi), attitude (sikap), value (nilai), preference (Kecenderungan), dan satisfaction (kepuasan). Komponen tersebut saling mempengaruhi seseorang dalam mengambil keputusan. Setiap individu memiliki preferensi dalam menentukan berbagai pilihan untuk kebutuhannya. Simamora dalam Sudiarta (2023) menyatakan bahwa preferensi dapat dibentuk melalui pola pikir konsumen (individu) yang didasari oleh 2 hal, yaitu pengalaman yang diperolehnya dan kepercayaan turun temurun. Bila dikaitkan dalam preferensi terhadap sesuatu obyek, pengalaman yang diperoleh akan lebih dirasakan oleh orang yang telah pernah mengalami obyek yang telah dikenal dan diketahuinya. Sedangkan untuk komponen preferensi atau kecenderungan dipengaruhi oleh nilai, sikap serta persepsi, artinya kecenderungan akan ada setelah individu memiliki persepsi sendiri, nilai dan juga sikap terhadap objek yang akan dipilihnya. Preferensi sendiri akan mempengaruhi bagaimana kepuasan dari objek yang telah dipilih nantinya. Selain itu preferensi juga dipengaruhi faktor lainnya yaitu motivasi atau dorongan dari lingkungan sekitar.

Beberapa penelitian menunjukkan bahwa faktor-faktor yang memengaruhi preferensi wisatawan dalam memilih makanan meliputi kesehatan, kenyamanan, daya tarik sensorik, harga, dan keakraban (Pieniak et al., 2009; Wang et al., 2015). Namun, penelitian tentang preferensi wisatawan terhadap wisata kuliner tradisional di Kota Bogor masih minim, sehingga diperlukan kajian

lebih mendalam untuk memahami faktor-faktor yang memengaruhi minat wisatawan terhadap kuliner tradisional.

Selain itu, hasil penelitian Prabandari (2022) mengidentifikasi 18 jenis kuliner tradisional di Kota Bogor, seperti Soto Mie, Tauge Goreng, Asinan Bogor, dan Es Pala, yang berpotensi menjadi daya tarik wisata. Sayangnya, promosi dan perencanaan program wisata yang terintegrasi masih terbatas. Dengan demikian, riset ini berfokus pada pemahaman preferensi wisatawan terhadap kuliner tradisional serta merancang program wisata yang mampu meningkatkan minat dan pelestarian kuliner tradisional di Kota Bogor.

Penelitian ini bertujuan untuk mengisi gap tersebut dengan merancang program wisata kuliner tradisional berbasis preferensi wisatawan. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi nyata dalam mengembangkan potensi kuliner tradisional sebagai daya tarik utama di Kota Bogor.

METODE

Penelitian ini dilaksanakan di Kota Bogor pada bulan April hingga September 2022. Metode yang digunakan dalam Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif dengan metode survei. Data dikumpulkan melalui penyebaran kuesioner kepada 100 responden yang terdiri dari dua kelompok utama, yaitu wisatawan kuliner tradisional dan produsen/pedagang makanan tradisional di Kota Bogor. Teknik pengambilan sampel yang digunakan adalah purposive sampling, dengan kriteria sebagai berikut:

1. Wisatawan yang pernah berkunjung ke Kota Bogor dan memiliki pengalaman menikmati kuliner tradisional.
2. Pedagang atau produsen makanan tradisional yang beroperasi di Kota Bogor minimal selama satu tahun.

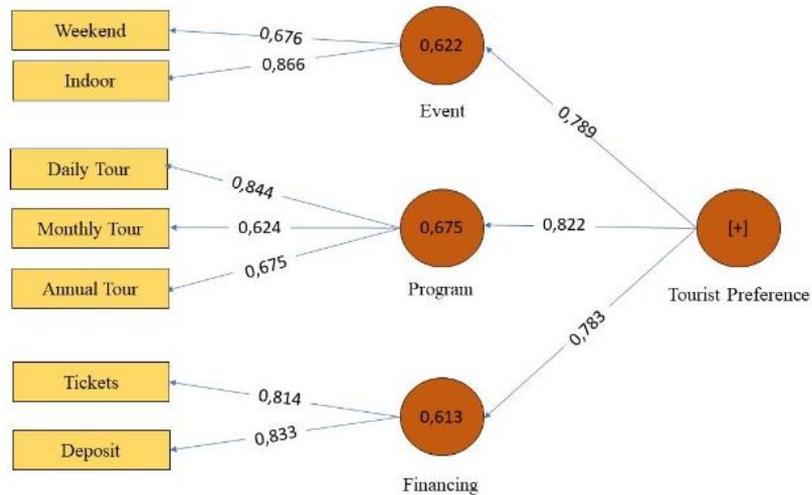
Jumlah sampel dibagi secara proporsional, yaitu 50 responden wisatawan dan 50 responden pedagang/produsen makanan tradisional. Pengumpulan data dilakukan selama periode April hingga September 2022. Kuesioner dirancang untuk mengukur faktor-faktor yang memengaruhi preferensi wisatawan terhadap kuliner tradisional, seperti lokasi, fasilitas, kualitas pelayanan, harga, reputasi, dan program loyalitas. Data yang terkumpul dianalisis dengan menggunakan uji statistik Confirmatory Factors Analysis (CFA). Ghozali (2018) mengemukakan bahwa Confirmatory Factor Analysis adalah metode analisis multivariat yang digunakan untuk menguji atau mengkonfirmasi model yang dihipotesiskan. Model yang dihipotesiskan terdiri dari satu atau lebih variabel laten, diukur dengan satu atau lebih variabel indikator. Variabel laten adalah variabel yang tidak terukur atau tidak dapat diukur secara langsung dan memerlukan variabel indikator untuk mengukurnya, sedangkan variabel indikator adalah variabel yang dapat diukur secara langsung. Analisis faktor konfirmatori adalah teknik analisis faktor yang secara apriori berdasarkan teori dan konsep yang sudah diketahui untuk dipahami atau ditentukan sebelumnya, dibuat beberapa faktor untuk dibentuk, serta variabel apa saja yang termasuk dalam masing-masing faktor yang dibentuk tersebut. dan tujuannya jelas. Pembentukan faktor konfirmatori (CFA) sengaja dibuat berdasarkan teori dan konsep untuk mendapatkan variabel atau faktor baru yang mewakili beberapa item atau subvariabel, dan variabel observasi atau variabel pengamat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Preferensi konsumen didefinisikan sebagai selera subjektif (individu) yang diukur dengan kegunaan berbagai barang (Indarto, 2011). Preferensi adalah bagian dari komponen pengambilan keputusan individu. Komponen tersebut adalah persepsi, sikap, nilai, dan kecenderungan.

Komponen-komponen tersebut saling mempengaruhi dalam pengambilan keputusan. Wisatawan juga memiliki pertimbangan dalam menentukan pilihan berwisata. Preferensi wisatawan merupakan pandangan ideal tentang keberadaan pariwisata dilihat dari sudut pandang dan tuntutan wisatawan. Jadi, dalam memilih produk kuliner saat melakukan wisata.



Gambar 1. Loading Factor pada Preferensi Wisatawan

Gambar 1 menunjukkan bahwa indikator tersebut memiliki nilai loading factor > 0,5 artinya indikator tersebut memenuhi syarat validitas konvergen. Selain itu, Tabel 1 juga menunjukkan nilai AVE > 0,5 untuk setiap variabel laten, sehingga dapat disimpulkan model memenuhi syarat validitas konvergen.

Table 1. Nilai Average Variance Extracted (AVE) Value and Composite Reliability

	Average Variance Extracted (AVE)	Composite Reliability
Event	0.603	0.750
Financing	0.679	0.808
Program	0.519	0.761

Pengukuran selanjutnya adalah uji reliabilitas model yang digunakan untuk membuktikan akurasi, konsistensi, dan presisi instrumen dalam mengukur konstruk. Uji reliabilitas dengan mengukur composite reliability dan cronbach alpha pada variabel laten yang memiliki nilai lebih dari 0,7 dikatakan reliabel. Hasil penelitian berdasarkan Tabel 1, dengan nilai composite reliability dan cronbach alpha untuk masing-masing variabel laten lebih dari 0,7 artinya semua variabel laten memiliki reliabilitas yang baik, akurat, dan konsisten. Berdasarkan hasil analisis statistik, faktor-faktor yang membentuk preferensi wisatawan ditunjukkan pada Tabel 2 berikut.

Table 2. Nilai Interlerasi Reflektif

First, construct Order	Indicator	Reflective Interrelation Value
Event	1 Indoor	0.866
	2 Outdoor	0.676
Program	1 Daily Tour	0.844
	2 Annual Tour	0.675
	3 Monthly Tour	0.624
Financing	1 Deposit	0.875

Berdasarkan hasil analisis, indikator dengan Nilai Interelasi Reflektif tertinggi adalah indoor event (0,866), program Daily Tour (0,844), dan Deposit financing.

Analisis lebih dalam menunjukkan bahwa wisatawan lebih menyukai program yang bersifat harian dibandingkan event khusus yang hanya diadakan pada waktu tertentu. Program harian memberikan fleksibilitas bagi wisatawan untuk menikmati kuliner tradisional kapan saja, terutama bagi mereka yang mengunjungi Bogor dalam waktu singkat. Selain itu, penggunaan sistem deposit dalam transaksi kuliner dianggap lebih praktis dan higienis, khususnya di era pascapandemi.

Faktor lain yang menjadi perhatian adalah kenyamanan lokasi. Wisatawan cenderung memilih tempat makan yang memiliki fasilitas memadai, seperti area duduk yang bersih, akses transportasi yang mudah, dan suasana yang mendukung pengalaman kuliner yang autentik. Hal ini menunjukkan perlunya pengembangan infrastruktur pendukung yang lebih baik untuk mendukung pengalaman wisata kuliner tradisional.

Lebih jauh lagi, temuan penelitian ini menyoroti pentingnya pelestarian kuliner tradisional melalui program wisata yang terintegrasi. Keterlibatan komunitas lokal, pelaku usaha, dan pemerintah daerah sangat penting dalam merancang kegiatan yang mampu mengedukasi sekaligus memberikan pengalaman berkesan bagi wisatawan. Dengan demikian, program wisata kuliner tradisional tidak hanya berperan dalam menarik wisatawan, tetapi juga menjadi sarana untuk melestarikan budaya kuliner lokal.

Pembahasan

Kota Bogor memiliki intensitas curah hujan yang tinggi karena Kota Bogor terletak pada ketinggian 190 hingga 330 mdpl dan diapit oleh beberapa gunung yaitu gunung Gede, gunung Sala, dan gunung Pangrango. Akibat diapit oleh beberapa gunung, kawasan Bogor sering dilanda hujan orografis, yaitu hujan yang terjadi di daerah pegunungan. Menurut Rizkia, A. S., Pratiwi, A. M., Widodo, E., & Fauziah, W. M. (2023), nilai peramalan yang diperoleh dari model Aditif untuk peramalan jumlah curah hujan di Kota Bogor tahun 2021 berkisar antara 47,3 mm sampai dengan 434,9 mm. Intensitas curah hujan yang tinggi di Kota Bogor mempengaruhi pemilihan lokasi wisata kuliner. Wisatawan lebih suka menikmati kuliner tradisional Kota Bogor di dalam ruangan. Pemilihan lokasi berupa in-door merupakan preferensi wisatawan untuk program wisata kuliner tradisional di Kota Bogor. Hal ini berdasarkan pengalaman wisatawan yang beranggapan bahwa Bogor adalah kota hujan dengan kecenderungan curah hujan yang tinggi dan hal ini dapat mengurangi kenikmatan kuliner ketika hujan turun secara tiba-tiba. Kelemahan pelaksanaan program wisata kuliner indoor adalah keterbatasan kapasitas ruangan, sehingga perlu adanya pola sirkulasi wisata.

Sebagian besar wisatawan lebih memilih program wisata kuliner daripada event kuliner karena jika pelaksanaannya berupa event yaitu hanya pada waktu-waktu tertentu saja. Sedangkan dalam program wisata, wisatawan dapat mengikuti dari waktu ke waktu. Hasil identifikasi menunjukkan bahwa wisatawan lebih memilih akhir pekan sebagai waktu pelaksanaan program wisata kuliner. Jika pelaksanaan program wisata kuliner hanya pada akhir pekan, tidak menutup kemungkinan terjadi penumpukan pembeli sehingga kenyamanan dan kepuasan wisatawan berkurang. Jika tolak ukurnya adalah kenyamanan wisatawan, maka program wisata kuliner bisa dilaksanakan pada hari kerja. Alasan lain dilaksanakannya program harian pada program ini adalah untuk mengantisipasi jika sewaktu-waktu wisatawan ingin menikmati kuliner. Perencanaan program Wisata kuliner tradisional tetap memperhatikan kondisi pascapandemi Covid-19 yang masih melanda negeri ini. Salah satunya adalah transaksi pembelian tanpa menggunakan uang tunai. Wisatawan lebih memilih deposit agar transaksi lebih higienis.

Hasil identifikasi preferensi wisatawan terhadap kuliner tradisional Kota Bogor menunjukkan bahwa adanya peluang Kota Bogor dalam meningkatkan jumlah wisatawan yang datang ke Bogor

melalui rancangan program wisata kuliner tradisional yang ditawarkan bagi masyarakat. Rancangan program wisata digunakan untuk memudahkan calon wisatawan berkunjung ke Kota Bogor guna menikmati serangkaian kuliner tradisional yang ada di Kota Bogor. Rancangan program wisata kuliner tradisional harian ini dapat dinikmati oleh semua kalangan usia dengan jumlah sasaran 10-15 peserta. Program wisata kuliner tersebut bernama “BolineraFest” yang merupakan singkatan dari “Bogor Kuliner Rakyat Festival”. Kuliner Rakyat yang dimaksud adalah aneka ragam kuliner tradisional yang berada di Kota Bogor. Rancangan program “BolineraFest” ini pun melibatkan dua dari tujuh kampung wisata yang ada di Kota Bogor. Pemilihan dua kampung tersebut didasarkan dari lokasi kampung yang berdekatan dengan pusat kuliner Kota Bogor dan kampung tersebut memiliki kekhasan dalam kuliner tradisional. Dua Kampung tersebut yaitu Kampung Wisata Labirin dan Pulo Geulis. Berikut adalah rancangan program “BolineraFest”. Berikut rancangan program wisata “BolineraFest” yang dapat ditawarkan kepada wisatawan.

Tabel 3. Program Wisata BolineraFest

Waktu	Durasi	Kegiatan	Tempat	Keterangan
07.30-08.00	30'	Berkumpul	Lapangan Riau Kp. Labirin	Peserta akan diberikan waktu menuju Kp. Labirin untuk berkumpul dan melakukan briefing.
08.00-08.10	10'	Labirin	Lapangan Riau Kp. Labirin	Penyambutan peserta, registrasi, perkenalan tour guide, serta penjelasan terkait itinerary yang akan dilakukan
08.10-08.15	5'	Perjalanan menuju (posko)	Jalur menuju Posko (Rumah Warga)	Peserta akan dipandu oleh guide menuju Posko (Rumah Warga)
08.15-08.30	15'	Cultural Show from Kp. Labirin	Posko Rumah Warga	Peserta menyaksikan atraksi angklung dan anggota angklung mengajak peserta untuk belajar memainkan angklung
08.30-08.40	10'	Kuliner Pagi	Posko Rumah Warga	Pemberian makanan dan minuman tradisional berupa Dodongkal dan Bir Pletok kepada para peserta sebagai pembuka dari kuliner tradisional
08.40-08.45	5'	Perjalanan menuju rumah warga	Jalur menuju Rumah Warga	Peserta akan dipandu oleh guide menuju rumah warga yang dijadikan sebagai salah satu tempat untuk pengolahan emping jengkol
08.45-09.15	30'	Olahan Emping Jengkol	Rumah warga tempat produksi emping jengkol	Peserta melakukan praktek pembuatan emping jengkol dari mulai tahap penumbukan sampai penjemuran serta mencicipi hasil olahan emping jengkol
09.15-09.45	30'	Rekreasi Ciliwung & Foto bersama	Sungai Ciliwung	Peserta menyaksikan kegiatan rekreasi air yaitu berkeliling Sungai Ciliwung menggunakan perahu karet Sesi foto Bersama di sesi akhir sebelum berpindah ke Kp. Pulo Geulis
09.45-09.55	10'	Perjalanan menuju tempat	Perjalanan menuju tempat	Peserta akan dipandu oleh guide menuju tempat kerajinan tangan

Waktu	Durasi	Kegiatan	Tempat	Keterangan
		kerajinan tangan warga Pulo Geulis	kerajinan tangan warga Pulo Geulis	
09.55-10.55	60'	Happy Handycrafts	Tempat produksi kerajinan tangan	Peserta akan praktek membuat salah satu kerajinan tangan
10.55-11.00	5'	Perjalanan menuju tempat kuliner UMKM	Jalur menuju tempat kuliner UMKM	Peserta akan dipandu oleh guide menuju tempat kuliner
11.00-12.00	60'	Santap Kultra (Kuliner Tradisional)	Tempat stand kuliner	Peserta menyantap kuliner khas UMKM dan mempraktikkan secara langsung bagaimana cara mengolah kuliner-kuliner tersebut
12.00-12.05	5'	Perjalanan menuju Vihara Pan Kho Bio di Kp. Pulo Geulis	Jalur menuju Vihara Pan Kho Bio di Kp. Pulo Geulis	Peserta akan dipandu oleh guide menuju Vihara Pan Kho Bio yang ada di Kp. Pulo Geulis
12.05-12.35	30'	Pan Kho Bio Story & Foto Bersama	Vihara Pan Kho Bio	Peserta akan melihat kondisi di dalam vihara dan juga mendengarkan pemapara mengenai cerita Pulo Geulis serta asal usul Vihara Pan Kho Bi Sesi foto Bersama di sesi akhir sebelum berpindah ke Kp. Pulo Geulis
12.35-13.05	30'	Istirahat	Vihara Pan Kho Bio	Peserta dapat beristirahat dan melaksanakan sholat zuhur
13.05-13.20	15'	Perjalanan menuju Sentra Kuliner	Perjalanan Surya Kencana	Peserta akan dipandu oleh guide menuju V Sentra Kuliner yang ada di Surya Kencana
13.20-14.05	45'	Ulik Kulturase Sepinggan	Plot 1 Surya Kencana	Peserta menikmati makanan sepinggan tradisional pada area yang sudah ditentukan di program wisata Bolinera Festival (Cth: Soto Mie, Laksa, Toge Goreng)
14.05-14.35	30'	Ulik Kulturase Camilan	Plot 2 Surya Kencana	Peserta menikmati makanan ringan (snack) tradisional pada area yang sudah ditentukan di program wisata Bolinera Festival (Cth; Gemblong, Kue Ape, Otak-otak Bakar)
14.35-15.05	30'	Ulik Kulturasegar	Plot 3 Surya Kencana	Peserta menikmati dan mempraktikkan pembuatan minuman tradisional pada area yang sudah ditentukan di program wisata Bolinera Festival (Cth; Es Pala. Es Cincau, Es Doger, Bir Pletok)
15.05-15.20	15'	Paturary Tineung	Vihara Dhanagun / Gerbang Surken	Foto bersama dan pelepasan peserta

Deskripsi untuk setiap kegiatan sebagai berikut:

Labirin Menyapa merupakan kegiatan penyambutan peserta. Peserta yang telah datang akan disambut oleh pemandu, lalu registrasi peserta, pengenalan antara peserta dan pemandu, serta penjelasan terkait itinerary yang akan dilakukan. Kegiatan ini dilaksanakan selama 10 menit di Lapangan Riau sekitar Kampung Labirin dengan SOP peserta harus mengikuti seluruh instruksi pemandu.

Cultural Show from Kp. Labirin. merupakan kegiatan mengajak peserta untuk menyaksikan penampilan alat musik tradisional angklung, peserta pun ikut belajar bermain angklung bersama. Kegiatan ini bertujuan agar peserta mengetahui salah satu jenis alat musik dari tanah sunda yang merupakan daerah keberadaan dari Kampung Labirin. Kegiatan ini dilaksanakan selama 20 menit di salah satu rumah warga dengan SOP peserta harus mengikuti seluruh instruksi pemandu.

Kuliner Pagi merupakan kegiatan pengenalan dan pemberian salah satu kuliner tradisional berupa Dodongkal dan Bir Pletok yang ditujukan untuk edukasi kepada peserta. Peserta dapat menikmati kuliner sembari menyaksikan penampilan Cultural Show from Kampung Labirin sebagai kuliner pembuka "Bolinera Festival". Kegiatan ini dilaksanakan selama 7 menit di Lapangan Riau sekitar Kampung Labirin dengan SOP peserta harus mengikuti seluruh instruksi pemandu.

Olahan Emping Jengkol merupakan kegiatan mengajak peserta untuk melakukan praktik pembuatan emping jengkol di Kampung Labirin. Kegiatan ini bertujuan agar peserta mengetahui proses pembuatan serta batu yang menjadi salah satu alat untuk pembuatan emping jengkol. Kegiatan ini dilaksanakan selama 30 menit di Rumah warga tempat produksi emping jengkol dengan SOP peserta harus mengikuti seluruh instruksi pemandu.

Rekreasi Ciliwung & Foto Bersama merupakan kegiatan mengajak peserta untuk menyaksikan kegiatan berkeliling Sungai Ciliwung menggunakan perahu karet yang dilakukan oleh warga Kampung Labirin. Kegiatan ini bertujuan agar peserta dapat merasakan sensasi rekreasi air di Sungai Ciliwung Kota Bogor. Kegiatan ini dilaksanakan selama 30 menit di Pinggir Sungai Ciliwung dengan SOP peserta harus mengikuti seluruh instruksi pemandu, berada di sekitar kawasan tanpa ikut melakukan kegiatan rafting, selanjutnya peserta akan diarahkan untuk sesi foto Bersama sebelum berpindah ke Kampung Pulo Geulis

Happy Handycrafts merupakan kegiatan mengajak peserta untuk praktik membuat kerajinan tangan dari barang bekas. Kegiatan ini bertujuan agar peserta lebih menyadari bahwa banyak barang bekas yang dapat dimanfaatkan atau diolah kembali menjadi barang yang berguna dan memiliki nilai ekonomis yang dapat dibawa pulang oleh peserta. Kegiatan ini dilaksanakan selama 60 menit dengan SOP peserta harus mengikuti seluruh instruksi pemandu serta alat dan bahan yang diperlukan untuk pembuatan kerajinan akan disediakan oleh pihak Kampung Pulo Geulis

Santap Kultra (Kuliner Tradisional) merupakan kegiatan mengajak peserta untuk menyantap dan praktik membuat kuliner UMKM tradisional. Kegiatan ini bertujuan agar peserta mengetahui macam-macam kuliner tradisional hasil dari kreasi yang dibuat oleh warga Kampung Pulo Geulis. Kegiatan ini dilaksanakan selama 60 menit dengan SOP peserta harus mengikuti seluruh instruksi pemandu dan menjaga kebersihan tangan.

Pan Kho Bio Story & Foto Bersama merupakan kegiatan mengajak peserta untuk melihat kondisi dan apa saja yang ada di dalam Wihara Pan Kho Bio. Kegiatan ini bertujuan agar peserta mengetahui cerita sejarah dari Wihara Pan Kho Bio. Kegiatan ini dilaksanakan selama 30 menit dengan SOP peserta harus mengikuti seluruh instruksi pemandu, selanjutnya peserta akan diarahkan untuk sesi foto bersama

Istirahat merupakan waktu yang diberikan oleh pemandu kepada peserta untuk sholat dzuhur dan beristirahat di sekitar Vihara Pan Kho Bio sebelum melanjutkan perjalanan menuju lokasi selanjutnya. Kegiatan ini dilaksanakan selama 30 menit dengan SOP peserta harus mengikuti

seluruh instruksi pemandu, selanjutnya peserta akan diarahkan menuju sentra kuliner Surya Kencana

Ulik Kulturase Sepinggan merupakan kegiatan mengajak peserta untuk menikmati berbagai kuliner sepinggan tradisional yang ada di Surya Kencana. Peserta akan dibebaskan untuk memilih makanan tradisional sepinggan seperti Soto Mie, Laksa, Toge Goreng pada area yang telah ditentukan. Kegiatan ini akan dipandu oleh guide dengan edukasi berupa cerita asal usul makanan, cara pembuatan dan ciri khas makanan tersebut. Kegiatan ini dilaksanakan selama 45 menit dengan SOP peserta harus mengikuti seluruh instruksi pemandu

Ulik Kulturase Camilan merupakan kegiatan mengajak peserta untuk menikmati berbagai makanan ringan tradisional yang ada di Surya Kencana. Peserta akan dibebaskan untuk memilih makanan ringan seperti Gemplong, Kue Ape, Otak-otak Bakar pada area yang telah ditentukan. Kegiatan ini dilaksanakan selama 30 menit dengan SOP peserta harus mengikuti seluruh instruksi pemandu

Ulik Kulturasegar merupakan kegiatan mengajak peserta untuk menikmati berbagai minuman tradisional yang ada di Surya Kencana. Peserta akan dibebaskan untuk memilih minuman dan mempraktikkan secara langsung bagaimana cara mengolah kuliner seperti Es Pala. Es Cincau, Es Doger, Bir Pletok pada area yang telah ditentukan. Kegiatan ini dilaksanakan selama 30 menit dengan SOP peserta harus mengikuti seluruh instruksi pemandu

Paturary Tineung merupakan kegiatan penutupan peserta. Kegiatan ini berisi foto bersama antara peserta dan pemandu, lalu setelah itu pemandu akan meminta perwakilan peserta kegiatan untuk memberikan testimoni terkait program wisata yang telah dilaksanakan, serta pemberian cinderamata (jika ada). Kegiatan ini dilaksanakan selama 15 menit dengan SOP peserta harus mengikuti seluruh instruksi pemandu.

Selain itu, hasil penelitian ini menyoroti perlunya kolaborasi antara pemerintah daerah, komunitas lokal, dan pelaku usaha dalam merancang program wisata yang mampu memperkenalkan kekayaan kuliner tradisional Bogor secara lebih luas. Strategi promosi yang melibatkan media sosial, pembuatan paket wisata tematik, serta penyelenggaraan festival kuliner dapat menjadi langkah konkret untuk meningkatkan daya tarik dan jumlah kunjungan wisatawan.

Secara keseluruhan, hasil penelitian ini menjadi pijakan penting bagi perumusan kebijakan yang mendukung pelestarian kuliner tradisional melalui pengembangan program wisata yang berkelanjutan. Dengan memanfaatkan preferensi wisatawan yang telah teridentifikasi, Kota Bogor berpotensi menjadi destinasi unggulan wisata kuliner tradisional yang tidak hanya memberikan pengalaman berharga bagi wisatawan, tetapi juga mendukung pemberdayaan ekonomi lokal.

PENUTUP

Preferensi wisatawan terhadap wisata kuliner dapat menjadi tolok ukur dalam merencanakan program wisata kuliner. Sebagian besar wisatawan memilih menikmati wisata kuliner tradisional Kota Bogor di dalam ruangan. Mereka lebih memilih program wisata kuliner tradisional dibandingkan event kuliner dengan metode pembayaran deposit. Berdasarkan referensi tersebut, maka dirancangkan sebuah program wisata kuliner tradisional Kota Bogor dengan nama "Bogor Kuliner Rakyat Festival" atau disingkat dengan nama "BolineraFest". Rancangan program wisata kuliner tradisional ini merupakan program wisata harian yang dapat dinikmati oleh semua kalangan usia dengan jumlah sasaran 10-15 peserta.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustini, N. W., Widyatmaja, I., & Ariana, I. N. (2018). Preferensi wisatawan terhadap pemilihan akomodasi di Kabupaten Bangli Bali. *Jurnal Kepariwisata dan Hospitalitas*, 2(1), 22-42.
- Araujo, E.B. (2016). Pengembangan Kuliner Lokal sebagai Daya Tarik Wisata di Dili Timor Leste. *Journal Master Pariwisata Vol.3 No.1*

- Besra, E. (2012). Potensi Wisata Kuliner dalam Mendukung Pariwisata di Kota Padang. *Jurnal Riset Akuntansi dan Bisnis*. Vol.12. No.1
- Elhoushy, S. (2020). Consumers' sustainable food choices: Antecedents and motivational imbalance. *International Journal of Hospitality Management*, 89(May),102554. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2020.102554>
- Frank, R. H. (2011). *Microeconomics and Behavior* (8th ed.). Mc.Graw. Hill International Edition.
- Gunawan, T. (2016). Identifikasi Wisata Kuliner Kota Bogor. *Jurnal Online Mahasiswa (JOM)*.
- Ghozali, I. (2008). *Model Persamaan Struktural Konsep dan Aplikasi dengan Program Amos 16*. Semarang: Badan Penerbit - Undip
- Hakim, Abdul. 2006. Analisis Pengaruh Motivasi, Komitmen Organisasi Dan Iklim Organisasi Terhadap Kinerja Pegawai Pada Dinas Perhubungan Dan Telekomunikasi Propinsi Jawa Tengah. *Jurnal Riset Dan Bisnis Indonesia (JRBI)*. Vol. 2. No. 2. Juli.
- Harsana et al. (2018). Potensi Makanan Tradisional Kue Kolombeng sebagai Daya Tarik Wisata di Daerah Istimewa Yogyakarta. *Home Economics Journal*. Vol.1 No.2 Oktober
- Haryati, Y. (2016). Studi motivasi wisata kuliner lokal di kota Bandung. Unpublished *Dessertation*. Jogyakarta: Universitas Gajahmada.
- Indarto. (2011). *Preferensi Konsumen dan Factor Pengaruh Terhadap Konsumen*. Jakarta: Erlangga.
- Kotler, P. & Keller, K. (2012). *Marketing Management* (13th ed). Pearson Education Inc.
- Merawati, F. (2017). *Wacana Kuliner dalam Sastra Indonesia*. Matajendela. edisi 2/2017
- Prabandari, D. (2022). Strategi Pengembangan Kuliner Tradisional Bogor Sebagai Daya Tarik Wisata., *Jurnal Pesona Pariwisata*. 1(1), 7-13.
- Pearcey, S. M., & Zhan, G. Q. (2018). A comparative study of American and Chinese college students' motives for food choice. *Appetite*, 123, 325–333. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2018.01.011>
- Pieniak, Z., Verbeke, W., Vanhonacker, F., Guerrero, L., & Hersleth, M. (2009). Association between traditional food consumption and motives for food choice in six European countries. *Appetite*, 53(1), 101–108. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2009.05.019>
- Rahayu, S., Diatmika, I. P. G., & Haryadi, W. (2022). Analisis potensi wisata kuliner dalam mendukung perekonomian umkm pesisir saliper ate di kabupaten sumbawa. *Jurnal Riset Kajian Teknologi Dan Lingkungan*, 5(1), 01-08.
- Rizkia, A. S., Pratiwi, A. M., Widodo, E., & Fauziah, W. M. (2023). Penerapan Metode Triple Exponential Smoothing Untuk Peramalan Curah Hujan Kota Bogor. *Jurnal Matematika dan Statistika serta Aplikasinya*, 11(1), 01-05.
- Saeroji, A & Wijaya, D. A. (2017). Pemetaan Wisata Kuliner Khas Kota Surakarta. *Jurnal Pariwisata Terapan*. Volume. 1 (No. 1).
- Szakály, Z., Kontor, E., Kovács, S., Popp, J., Pető, K., & Polereczki, Z. (2018). Adaptation of the Food Choice Questionnaire: the case of Hungary. *British Food Journal*, 120(7), 1474–1488. <https://doi.org/10.1108/BFJ-07-2017-0404>
- Soh, A. et al. (2021). Makanan Tradisional Nasi Lemak Suku Melayu Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Di Kota Batam. *Jurnal ALTASIA*. Vol. 3, No. 2,
- Sunaryo, N. A. (2019). Potensi Wisata Kuliner Di Indonesia: Tinjauan Literatur. In *Seminar Nasional Inovasi dalam Penelitian Sains, Teknologi dan Humaniora-InoBali*
- Suriani, N. M. (2009). *Seni Kuliner Bali Sebagai Salah Satu Daya Tarik Wisata (Studi Kasus Di Warung Babi Guling Ibu Oka Di Kelurahan Ubud, Gianyar, Bali)*. Program Studi Magister S2 Kajian Pariwisata. Tesis.Denpasar: Universitas Udayana.
- Sudiarta, at.al. (2023). Preferensi Wisatawan Terhadap Destinasi Wisata di Kabupaten Bangli. *Jurnal Tourism*. Vol.6 No.1 Mei
- Wang, O., De Steur, H., Gellynck, X., & Verbeke, W. (2015). Motives for consumer choice of traditional food and European food in mainland China. *Appetite*, 87, 143–151. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2014.12.211>



Zahrulianingdyah A. (2018). Kuliner sebagai Pendukung Industri Pariwisata Berbasis Kearifan Lokal.
Jurnal Teknobuga. Vol 6. No.1 September