

Perancangan *Culinary Walking Tour* dalam upaya penguatan Produk Wisata Gastronomi Bekamal di Desa Wisata Gintangan

Ahmadintya Anggit Hanggraito¹, Budiani², Mega Devita Sari³
^{1,2,3} Politeknik Negeri Banyuwangi, Indonesia

Received : 10 November 2025, Revised : 18 November 2025, Published : 26 November 2025

Corresponding Author

Nama Penulis: Ahmadintya Anggit Hanggraito

E-mail: ahmadintya.anggithanggraito@poliwangi.ac.id

Abstrak

Pengabdian ini bertujuan untuk merancang dan mengimplementasikan *Culinary Walking Tour* berbasis produk kuliner Bekamal di Desa Gintangan, Kabupaten Banyuwangi, sebagai upaya untuk mengoptimalkan potensi wisata gastronomi lokal. Metode yang digunakan adalah pendekatan partisipatif dengan melibatkan masyarakat setempat, pengrajin Bekamal, dan mahasiswa dalam pelatihan, pendampingan, serta simulasi tur kuliner. Hasil pengabdian menunjukkan bahwa implementasi *Culinary Walking Tour* mampu memberikan pengalaman edukatif dan interaktif bagi wisatawan, memperkenalkan sejarah dan proses pembuatan Bekamal, serta memperkuat identitas kuliner Desa Gintangan. Selain itu, peran pemandu wisata (*Guide*) yang kompeten dalam menyampaikan informasi gastronomi sangat krusial dalam memperkaya pengalaman wisatawan. Keberlanjutan program dapat dicapai melalui pelatihan berkelanjutan, penguatan promosi, dan kolaborasi dengan pemerintah serta instansi terkait.

Kata kunci - *culinary walking tour, Bekamal, wisata gastronomi, Desa Gintangan, pemandu wisata*

Abstract

This community service aims to design and implement a *Culinary Walking Tour* based on the local culinary product Bekamal in Gintangan Village, Banyuwangi Regency, as an effort to optimize the potential of local gastronomic tourism. The method used is a participatory approach, involving the local community, Bekamal craftsmen, and students in training, mentoring, and culinary tour simulations. The results show that the implementation of the *Culinary Walking Tour* provides an educational and interactive experience for tourists, introduces the history and production process of Bekamal, and strengthens the culinary identity of Gintangan Village. Additionally, the role of a competent tour guide is crucial in enriching the tourist experience by conveying gastronomic information. The sustainability of the program can be achieved through continuous training, enhanced promotion, and collaboration with the local government and related institutions.

Keywords - *culinary walking tour, Bekamal, gastronomic tourism, Gintangan Village, tour guides*

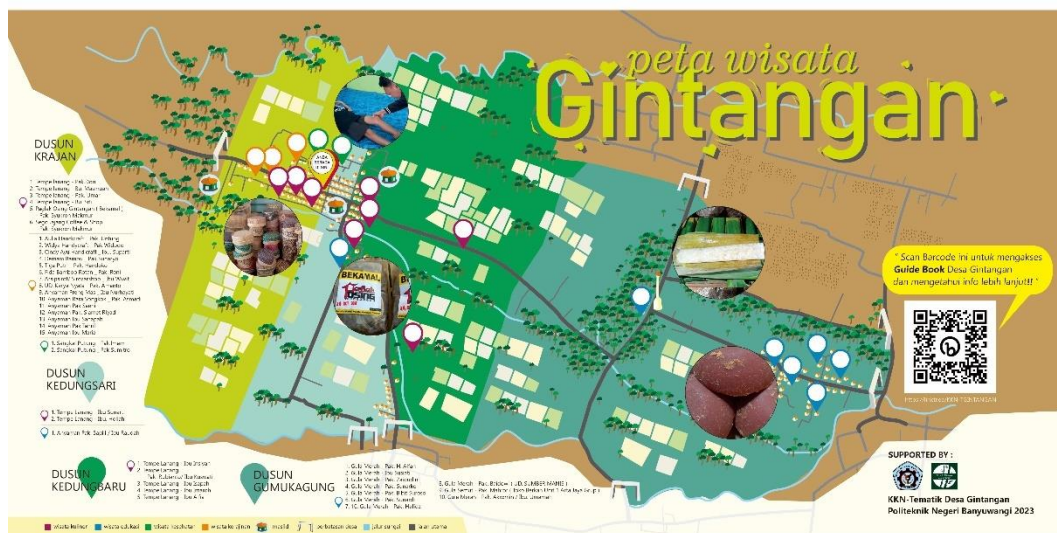
How To Cite : Hanggraito, A. A., Budiani, B., & Sari, M. D. (2025). Perancangan *Culinary Walking Tour* dalam upaya penguatan Produk Wisata Gastronomi Bekamal di Desa Wisata Gintangan . *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bhinneka*, 4(2), 2132 - 2140. <https://doi.org/10.58266/jpmb.v4i2.742>

Copyright ©2025 Ahmadintya Anggit Hanggraito, Budiani Budiani, Mega Devita Sari

PENDAHULUAN

Kabupaten Banyuwangi merupakan salah satu kawasan yang memiliki kawasan subur dengan potensi wisata alam yang menarik. Kondisi geografi kabupaten Banyuwangi 5.782,50 km² dengan persawahan sekitar 66.152 ha atau 11,44%, perkebunan dengan luas sekitar 82.143,63 ha atau 14,21%. Daratan yang datar sebagian besar mempunyai tingkat kemiringan kurang dari 15°, dengan rata-rata curah hujan cukup memadai sehingga bisa menambah tingkat kesuburan tanah. Kondisi alam ini didukung dengan adanya peningkatan kunjungan wisatawan di kabupaten Banyuwangi. Pada tahun 2013 wisatawan domestik yang mengunjungi Kabupaten Banyuwangi sejumlah 1.057.952 orang dan di tahun 2019 jumlah wisatawan domestik yang mengunjungi Kabupaten Banyuwangi menjadi 5.307.054 orang (BPS Kabupaten Banyuwangi, 2022, 2023). Hal ini menjelaskan bahwa, penguatan produk wisata yang tepat dapat menjadi bagian penting dalam menyejahterakan masyarakat. Salah satu keberlanjutan produk wisata tertuju kepada produk gastronomi.

Salah satu kawasan yang memiliki produk gastronomi kuat dan membutuhkan penguatan di kabupaten Banyuwangi adalah desa Gintangan. Berdasarkan KKN Tematik yang dilaksanakan oleh mahasiswa Program studi Manajemen Bisnis Pariwisata (MBP) Politeknik Negeri Banyuwangi pada tahun 2023, dihasilkan sebuah pemetaan potensi wisata yang ada di Desa Gintangan. Dari hasil pemetaan tersebut terdapat beberapa jenis produk wisata yang terkait dengan budaya setempat. Di antaranya adalah 1) produk jasa kesehatan seperti pijat; 2) kerajinan bambu yang berada di sepanjang jalan desa; 3) bekamal yang berasal dari fermentasi daging yang memiliki cara pembuatan yang menarik; hingga 4) Gula semut yang menjadi produk utama dari desa.



Gambar 1. peta wisata Gintangan (2023)

Keberlanjutan dari pembuatan peta tersebut adalah diharapkan pengaplikasian dari penempatan beberapa produk daya tarik yang ada di Gintangan. Salah satu pengaplikasian dari peta tersebut adalah pembuatan konsep model paket wisata yang tertuju pada produk Gastronomi. Interpretasi produk terkait pola gastronomi yang ada di desa Gintangan dibutuhkan agar dapat memberikan wawasan baru bagi wisatawan yang berkunjung ke kabupaten Banyuwangi. Dalam Ton (2021), Sejarah Gastronomi pada masyarakat di Desa Gintangan tertuju pada kemampuan membuat daging yang diawetkan hingga disimpan tiga sampai enam bulan (Nuruddin et al., 2024). Beberapa segmentasi, seperti gastronomi dalam Csapo dkk., (2000); dan Kraus, (2000), didasarkan pada hubungan ekonomi lokal, terutama dalam rangka restrukturisasi ekonomi pedesaan (Kotler & Gertner, 2002). Salah satu potensi dalam gastronomi di Desa Gintangan adalah Bekamal. Bekamal terbuat dari daging sapi segar yang dipotong-potong, kemudian ditambahkan garam dan gula lalu dimasukkan ke dalam kendil (wadah yang terbuat dari tanah liat) dan dilakukan fermentasi dalam keadaan kedap udara (Khirzin et al., 2023; Zahro, 2025). Oleh karena itu, penguatan potensi produk wisata gastronomi bekamal dapat dimaksimalkan dalam perancangan *Cullinary Walking Tour* di desa wisata gintangan.

Ketiadaan rancangan *Cullinary Walking Tour* di desa gintangan menjadi permasalahan sederhana yang perlu diperhatikan. Pada dasarnya, *Walking tour* atau Tur dengan berjalan kaki adalah

salah satu pilihan untuk menjelajahi kawasan bersejarah dan memahami hubungan antara wisatawan, destinasi, dan bisnis (Faustyna et al., 2019; Londoño & Medina, 2018). Dalam kajian lain, *Walking Tour* tidak hanya menjadi alternatif yang murah dan inklusif untuk pariwisata, tetapi juga berpotensi mendorong perilaku pariwisata yang berkelanjutan (Altamira, 2025). Hal ini dikarenakan selama melakukan perjalanan, wisatawan akan memperoleh banyak informasi yang terkait dengan destinasi. Di mana wisatawan dapat mempelajari lebih lanjut tentang tempat-tempat di mana mereka tinggal, berkunjung, dan berkembang (Candra, 2024). Dalam hal ini, *Cullinary Walking Tour* berusaha memberikan pengalaman mendalam melalui sebuah sajian makanan lokal yang memiliki sejarah dari masyarakat setempat (Delamontano et al., 2025; Nugroho et al., 2024). Oleh karena itu, perancangan *Cullinary Walking Tour* melalui produk kuliner bekamal dirasa tepat untuk dijalankan untuk memaksimalkan potensi kepariwisataan dari desa gintangan.

Pada Kenyataannya, Bekamal yang merupakan salah satu produk warisan orang tua dari desa Gintangan. Namun, era sekarang memerlukan pembenahan dalam berbagai hal yang terkait dengan upaya keberlanjutan melalui kepariwisataan desa. Berdasarkan dasar di atas, model *Cullinary Walking Tour* yang tepat dapat membantu meningkatkan kapasitas SDM yang berfokus pada pengelolaan produk kuliner desa wisata Gintangan. Ketiadaan literasi panduan baik secara fisik maupun non fisik membuat tim pengabdian berfokus pada konsep edukasi dalam interpretasi produk wisata kuliner di desa Gintangan. Untuk memastikan keberlanjutan, dukungan dari berbagai pihak seperti pemerintah desa, dan kelompok masyarakat lokal sangat dibutuhkan. Kolaborasi ini akan menguatkan pemahaman konsep gastronomi desa, baik dari pengelola maupun wisatawan.

METODE

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan di Desa Wisata Gintangan, Kabupaten Banyuwangi, selama periode Juni hingga Oktober 2025. Metode pelaksanaan disusun dengan pendekatan partisipatif, mengutamakan keterlibatan aktif dari masyarakat sebagai subjek sekaligus mitra kegiatan. Dalam hal ini yang menjadi mitra Adalah Desa Gintangan. Mitra mempunyai peran dalam menyediakan tempat dan antusiasme sebagai penerima informasi. Mitra yang mau menerima pengetahuan baru dan mau menerapkan inovasi yang diberikan dalam kehidupan sehari-hari.

1. Tahap Persiapan

Dikarenakan sudah terdapat Kerjasama antara institusi dengan Desa Gintangan, tim Pengabdian memulai kegiatan ini dengan meminta ijin dan berkoordinasi dengan pihak yang terkait dengan produk wisata desa. Kemudian, Tim pelaksana memulai observasi lapangan untuk mengidentifikasi kebutuhan spesifik yang terkait dengan produk kuliner Bekamal dari desa wisata Gintangan. Observasi ini mencakup wawancara dengan pengelola, pemetaan kuliner desa, serta analisis potensi bekamal dari Desa Gintangan. Informasi ini digunakan untuk menyusun model *Cullinary Walking Tour* yang akan diharapkan menjadi bagian dari aktivitas wisata dari Desa Gintangan.

2. Tahap Pelaksanaan dan pendampingan

- a. Pelatihan dan pendampingan penyusunan materi interpretasi Gastronomi pada produk Bekamal. Dalam hal ini termasuk pembuatan *script* untuk simulasi perancangan model *Cullinary Walking Tour* yang dapat dijalankan di Desa Gintangan;
- b. Pelatihan dan pendampingan penerapan teknik interpretasi dalam kepemanduan wisata Gastronomi pada produk Bekamal di Desa Gintangan;

3. Tahap Simulasi *Cullinary Walking Tour* di salah satu Pengrajin Bekamal.

Dalam tahapan ini, Pengrajin Bekamal dilibatkan sebagai *interpreter* dari produk Bekamal agar dapat mempraktikkan secara langsung pembuatan produk Bekamal ke wisatawan. Tim Pengabdian Berkolaborasi dengan Mahasiswa dan masyarakat setempat untuk mempraktikkan proses aktivitas dari *Cullinary Walking Tour* di Desa Wisata Gintangan.

4. Tahap Tindak Lanjut

Tindak lanjut berupa penyusunan laporan hasil kegiatan, penyediaan modul pelatihan lanjutan, komunikasi daring pasca kegiatan, serta publikasi artikel ilmiah, media massa, dan video documenter dari aktivitas *Cullinary Walking Tour* dari produk bekamal. Khususnya video *Cullinary Walking Tour*, Tim Pengabdian menghadirkan video dokumenter yang dinilai telah memenuhi kriteria sebuah video pendek yang menunjukkan hasil perancangan dari *Walking Tour* atas Bekamal di Desa Gintangan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Desa Gintangan mulai bulan juni sampai bulan Oktober 2025. Bekamal sebagai salah satu produk warisan orang tua sebenarnya telah dijual di berbagai kesempatan acara yang di selenggarakan di kabupaten Banyuwangi. Fakta tersebut menunjukkan bahwa, masyarakat memiliki potensi yang besar untuk penguatan produk kuliner Desa. Pendekatan partisipatif yang melibatkan peran aktif masyarakat setempat menjadi inti pada seluruh proses kegiatan ini.

Tahap Persiapan dan Perencanaan

Dalam tahapan persiapan ini dilakukan beberapa tahapan yang berkenaan dengan produk kuliner Bekamal. Setelah mendapat ijin dari kepala desa, tim pengabdian melakukan pemetaan kuliner desa dengan ketua Pokdarwis yakni, Mas Sukron. Beliau selaku pengelola kepariwisataan desa Gintangan, juga sebagai pengrajin Bekamal yang telah terjun juga dalam penjualan bekamal dalam berbagai media produk.



Gambar 2. Diskusi dengan Ketua Pokdarwis Desa Gintangan

Dalam diskusi ini, tim pengabdian dan beliau menganalisis potensi bekamal sebagai satu bagian dalam simulasi *Cullinary Walking Tour* di Desa Gintangan. Beberapa Informasi yang kami dapatkan adalah sejarah singkat dari produk bekamal yang merupakan produk otentik dari Desa Gintangan. Secara faktual, produk bekamal ini adalah produk turun temurun dari orang tua yang mempergunakan daging untuk konsumsi pribadi dengan cara menyimpan daging dengan metode tertentu. Salah satu yang ditekankan adalah metode pengawetan daging yang menggunakan alat-alat tradisional, salah satunya adalah kendi. Hal ini tentu menjadi sejarah unik yang dapat diinterpretasikan kepada wisatawan yang mengikuti *Cullinary Walking Tour* nantinya. Informasi ini menjadi modal utama dalam menyusun model *Cullinary Walking Tour* yang akan diharapkan menjadi bagian dari aktivitas wisata yang berkelanjutan dari Desa Gintangan.

Tahap Pelaksanaan dan pendampingan

1. Pelatihan dan pendampingan penyusunan materi interpretasi Gastronomi pada produk Bekamal. Dalam proses ini, oleh mas sukron selaku pendamping diarahkan untuk ke beberapa pengrajin/ pembuat bekamal yang masih aktif di Desa Gintangan. Salah satu pembuat bekamal yang masih aktif adalah Bu Puji yang mendapatkan pengetahuan soal bekamal dari mertuanya dan Mas Sukron. Beliau sering dilibatkan dalam kegiatan yang berkaitan dengan kuliner asli Desa Gintangan.

Dalam persiapan ini, tim pengabdian mendiskusikan terkait bahan-bahan yang dibutuhkan dalam eksekusi pembuatan bekamal di rumah bu puji yang nanti menjadi tujuan dari *Cullinary Walking Tour* dari produk Bekamal. Dalam diskusi ini tim Pengabdian merencanakan alur simulasi *itinerary Walking Tour* yang terbagi dalam dua tahap yakni, 1) tahap pembuatan bekamal, dan 2) tahap pengolahan bekamal yang sudah selesai difermentasi. Dalam diskusi ini, Tim Pengabdian juga melaksanakan proses *budgeting* baik untuk pembuat bekamal maupun yang perlu ditawarkan ke wisatawan.



Gambar 3. Diskusi dengan Bu Puji Pembuat Bekamal

2. Pelatihan dan pendampingan penerapan teknik interpretasi dalam kependamuan wisata Gastronomi pada produk Bekamal di Desa Gintangan. Dalam proses ini Tim Pengabdian melibatkan Mahasiswa dari D-IV Destinasi Pariwisata Politeknik Negeri Banyuwangi untuk sekaligus melatih praktik mereka dalam mata kuliah kependamuan wisata. Kemampuan interpretasi tersebut yang akan diterapkan dalam modul interpretasi wisata dari Bekamal Desa Gintangan. Di mana tujuannya adalah mempermudah anak muda di sana ketika membawa tamu dalam kegiatan *itinerary Walking Tour*.

Tahap Simulasi *Cullinary Walking Tour* di rumah Bu puji (Pengrajin Bekamal)

Dalam Tahapan ini, praktik *Cullinary Walking Tour* dijalankan dengan didasarkan pada itinerary yang sudah disusun sesuai saat pendampingan dengan pembuat Bekamal dan Pelatihan dan pendampingan Interpretasi dengan Mahasiswa dan Masyarakat. Setelah pelatihan selesai, dilakukan simulasi langsung di salah satu rumah produksi Bekamal. Dalam kegiatan ini, pengrajin Bekamal bertindak sebagai interpreter, yaitu pihak yang menjelaskan dan memperagakan proses pembuatan Bekamal secara langsung kepada wisatawan. Wisatawan diperkenalkan pada bahan-bahan lokal, tahapan pengolahan, serta nilai budaya yang terkandung di balik makanan tersebut. Tim pengabdian berkolaborasi dengan mahasiswa dan masyarakat setempat untuk menjalankan simulasi ini. Mahasiswa berperan sebagai fasilitator dan dokumentator, sedangkan masyarakat membantu dalam aspek logistik dan penerimaan wisatawan. Berikut alur dari Simulasi *Cullinary Walking Tour* dari produk Bekamal.

Tabel 1. Simulasi tahap pembuatan bekamal

| Waktu | Kegiatan |
|-------------------------|---|
| 09.00 s.d. 09.15 WIB | Briefing peserta <i>Cullinary Walking Tour</i> Tahap Persiapan bersama Guide. Guide akan menjelaskan tahapan dan aktivitas apa saja yang akan mereka lalui dalam kegiatan <i>Cullinary Walking Tour</i> |
| 09.15 s.d. 09.45 WIB | Peserta bersama Guide berkeliling Desa Dalam tahapan ini, Guide dan peserta akan berkeliling ke beberapa spot penting yang ada di Desa Gintangan. Alurnya melewati beberapa lokasi UMKM bambu yang tersebar di Desa Gintangan. |
| 09.45 s.d. 10.00 WIB | Penyambutan Pembuat Bekamal di Rumah Produksi Setelah berkeliling, peserta akan disambut oleh pembuat bekamal di salah satu rumah produksi. |
| 10.00 s.d. 11.00 WIB | Penyambutan Pembuat Bekamal di Rumah Produksi Setelah berkeliling, peserta akan disambut oleh pembuat bekamal di salah satu rumah produksi. Dalam tahapan ini, peserta akan diceritakan sejarah dan diikutkan ke dapur rumah produksi untuk mengolah daging yang akan di awetkan mulai dari proses memotong daging hingga mengulam bahan utama. Hingga proses penyimpanan dalam toples. |
| 11.00 s.d. 12.30 WIB | ISHOMA |

Tahapan Pembuatan Bekamal berfokus pada metode pengawetan daging yang dibuat melalui proses yang lebih modern. Hal ini yang menjadikan proses cerita sejarah bekamal menjadi salah satu yang terpenting dalam aktivitas *Cullinary Walking Tour*. Menurut Mas Sukron (2020) selaku Pokdarwis, Tradisi bekamal telah ada sejak tahun 1400-an ketika islam mulai masuk ke Banyuwangi. Dalam praktiknya, pembuatan Bekamal menggunakan Garam dan Gula sebagai metode pengawetannya. Gula juga bersifat higroskopis dan mempengaruhi aktivitas air (Aw) sel bakteri (Lindriati & Maryanto, 2016). Sehingga kombinasi garam dan gula dalam garam menyebabkan produk awet (Khirzin et al., 2023). Berikut penampakan Kegiatannya:



Gambar 4. Proses Pembuatan Bekamal dipandu oleh Guide dan pembuat Bekamal

Tabel 2. Simulasi tahap pengolahan bekamal yang sudah selesai difermentasi

| Waktu | Kegiatan |
|----------------------|---|
| 12.30 s.d. 13.30 WIB | Proses pengolahan Bekamal Setelah Ishoma, tahapan selanjutnya adalah mengolah daging yang sudah difermentasikan seminggu sebelumnya. Paket <i>Cullinary Walking Tour</i> yang diikuti peserta harus dipesan seminggu sebelumnya. Hal ini dikarenakan pembuat bekamal harus membeli bahan yang disiapkan untuk diolah. |
| 13.30 s.d. 14.30 WIB | Seluruh orang menikmati hasil olahan Setelah diolah bersama-sama, seluruh orang menikmati makanan bersama-sama dengan pemilik rumah produksi sambil berdiskusi terkait kuliner di desa Gintangan. |
| 14.30 WIB | Acara selesai dan Guide mengantarkan peserta <i>Cullinary Walking Tour</i> ke tempat pertama kali datang. |

Pada tahapan ini, Bekamal yang diolah akan dibuat dalam menu *sego Jajang* dimana peserta juga diikutkan untuk membuat menu yang direncanakan. Baik itu oseng2 daging, tempe lanang maupun sego Jajang. Seگو Jajang dianggap sebagai menu penting dalam perkembangan produk kuliner dari desa Gintangan. Hal ini disebabkan karena kuliner seگو jajang akan mampu mencerminkan Desa Gintangan sebagai desa wisata sentra anyaman (Purwaningtyas et al., 2021; Sucila et al., 2021). Di mana, seگو jajang merupakan olahan inovasi dari kuliner bekamal yang diolah agar semua kalangan dapat menikmati.



Gambar 5. Proses pengolahan bekamal yang sudah selesai difermentasi

Beberapa makanan yang menjadi hasil olahan untuk *Culinary Walking Tour* adalah bekamal yang dimasak menjadi sego Jajang dan ditambahkan tempe lanang sebagai kudapan untuk peserta. Hasil dari simulasi ini menunjukkan bahwa model *Culinary Walking Tour* mampu menciptakan suasana wisata yang edukatif, interaktif, dan memperkuat identitas lokal desa wisata Gintangan. Wisatawan merasa lebih terlibat secara emosional dan memperoleh pengalaman autentik dari interaksi langsung dengan pengrajin.

Tahap Tindak Lanjut

Tahap tindak lanjut dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Desa Gintangan dilaksanakan sebagai upaya memastikan keberlanjutan program dan penguatan kapasitas masyarakat setelah pelaksanaan simulasi *Culinary Walking Tour Bekamal*. Kegiatan ini tidak hanya berfokus pada hasil jangka pendek, tetapi juga diarahkan untuk membangun sistem yang mampu berjalan secara mandiri di tingkat desa. pengembangan walking tour berbasis sensory experience perlu diarahkan pada peningkatan integrasi elemen inderawi secara holistik agar dapat memperkuat daya tarik, kepuasan, serta daya saing destinasi (Putri et al., 2025). Langkah pertama yang dilakukan adalah evaluasi dan refleksi kegiatan. Tim pengabdian bersama mitra desa melakukan penilaian terhadap seluruh rangkaian aktivitas yang telah dilaksanakan, mencakup efektivitas itinerary *Culinary Walking Tour Bekamal*, partisipasi warga dan kendala teknis selama pelaksanaan.

Evaluasi ini menghasilkan sejumlah rekomendasi untuk penyempurnaan konsep tur kuliner ke depan, baik dalam aspek interpretasi wisata gastronomi, tata kelola kegiatan, maupun penguatan peran masyarakat lokal. Dari hasil evaluasi simulasi *Culinary Walking Tour*, *Guide* memiliki peran dalam meningkatkan identitas kuliner. *Guide* menyampaikan informasi terkait detail mulai dari sejarah makanan, etnis yang mempengaruhi makanan, bahan makanan, cara memasak makanan, penyajian makanan, nutrisi yang terkandung dalam makanan, etika makan, serta filosofi dan cerita di balik makanan (Rusmiati, 2025). kompetensi *Guide* dalam melaksanakan kepemanduan menjadi faktor penting yang mempengaruhi persepsi wisatawan (Ruts & Budiarto, 2019). Di samping itu, Fungsi ganda *Guide* sebagai pendidik dan fasilitator, bertindak sebagai jembatan antara aktivitas fisik dan makna yang lebih dalam dari destinasi (Alazaizeh et al., 2019). Sehingga, *Guide* perlu membagi porsi ketika interpretasi dari pembuat bekamal menjelaskan secara runut proses yang dijalankan dalam pembuatan bekamal. Sebagai bentuk diseminasi hasil kegiatan, tim pengabdian menyiapkan publikasi ilmiah pada jurnal pengabdian masyarakat, yang memuat proses, hasil, dan dampak kegiatan terhadap pemberdayaan masyarakat Desa Gintangan. Selain itu, tim juga merancang modul aktivitas *Culinary Walking Tour Bekamal* dapat diterapkan di desa Gintangan ke depannya. Beberapa kajian menunjukkan, integrasi olahraga rekreasi dan pariwisata kuliner menawarkan model yang layak dan dapat direplikasi untuk pariwisata berkelanjutan (Delamontano et al., 2025). model pariwisata berkelanjutan dapat memperkuat ekonomi pedesaan melalui promosi budaya dan kuliner yang ditargetkan (Tahiri et al., 2022). Pada akhirnya, kegiatan pengabdian ini tidak hanya memberikan manfaat bagi Desa Gintangan, tetapi juga menjadi inspirasi bagi pengembangan wisata kuliner berbasis kearifan lokal di daerah lain.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Kegiatan pengabdian masyarakat yang dilaksanakan di Desa Gintangan, Kabupaten Banyuwangi, telah berhasil merancang dan melaksanakan *Culinary Walking Tour* yang berbasis pada produk kuliner lokal, Bekamal. Simulasi tur kuliner ini berhasil memberikan pengalaman edukatif dan interaktif bagi wisatawan serta memperkenalkan sejarah dan proses pembuatan Bekamal yang merupakan warisan budaya lokal. Pendekatan partisipatif yang melibatkan masyarakat setempat, termasuk pengrajin dan mahasiswa, sangat penting dalam memperkuat identitas kuliner Desa Gintangan. Evaluasi terhadap kegiatan ini menunjukkan bahwa tur kuliner ini dapat menjadi alat yang efektif dalam meningkatkan pemahaman wisatawan tentang budaya lokal sekaligus memberikan dampak positif bagi pemberdayaan ekonomi masyarakat. Dari hasil pelaksanaan simulasi *Culinary Walking Tour*, ditemukan bahwa peran *Guide* sangat krusial dalam menyampaikan informasi yang dapat memperkuat identitas kuliner desa. *Guide* harus mampu menjelaskan secara mendalam mengenai sejarah, bahan, cara pengolahan, serta filosofi yang terkandung dalam produk kuliner Bekamal. Keberhasilan program ini juga didorong oleh partisipasi aktif masyarakat, yang menyumbangkan pengetahuan dan keterampilan dalam menyusun dan menjalankan tur kuliner tersebut.

Saran

Untuk memastikan keberlanjutan program *Culinary Walking Tour* di Desa Gintangan, beberapa langkah perlu dilakukan. Pertama, pelatihan pemandu wisata harus dilakukan secara berkala untuk meningkatkan kemampuan mereka dalam menjelaskan kuliner secara menarik dan mendalam, yang akan meningkatkan kepuasan wisatawan. Selain itu, keterlibatan masyarakat dalam pengelolaan dan promosi produk wisata perlu diperkuat dengan membentuk kelompok yang bertanggung jawab atas tur kuliner, agar program dapat berjalan mandiri dan berkelanjutan. Pengembangan promosi juga sangat penting, seperti peningkatan media sosial, website, dan video dokumenter untuk menarik lebih banyak wisatawan. Kerja sama dengan pemerintah desa dan instansi pariwisata diperlukan untuk mendukung program, dengan memberikan dukungan dana dan sumber daya yang cukup agar tur kuliner dapat berkembang lebih luas dan profesional. Terakhir, dokumentasi dan publikasi ilmiah mengenai hasil program perlu dilakukan untuk membagikan pengalaman dan pengetahuan yang diperoleh, sehingga dapat dijadikan referensi bagi desa lain yang ingin mengembangkan wisata kuliner serupa.

DAFTAR PUSTAKA

- Alazaizeh, M. M., Jamaliah, M. M., Mgonja, J. T., & Ababneh, A. (2019). Tour guide performance and sustainable visitor behavior at cultural heritage sites. *Journal of Sustainable Tourism*, *0*(0), 1–17. <https://doi.org/10.1080/09669582.2019.1658766>
- Altamira, M. B. (2025). *Sustainable Tourism Behaviour through Walking Tour: A Qualitative Study to Walking Tour Participants in Jakarta*. *10*(1). <https://doi.org/10.7454/jitps.v10i1.1139>
- BPS Kabupaten Banyuwangi. (2022). *Perkembangan Jasa Akomodasi Banyuwangi Agustus 2022* (Issue 008).
- BPS Kabupaten Banyuwangi. (2023). *Perkembangan Jasa Akomodasi Banyuwangi Agustus 2022* (Issue 008).
- Candra, A. (2024). *Walking Tour as Cultural Tourism: Mlaku 01 Cirebon*. *8*(1), 95–110.
- Delamontano, E., Lumongga, A. Z., Annisa, S. D., & Novianti, E. (2025). *Synergy of fun walk and culinary tourism in UNPAD tourism fest 2024: sustainable tourism perspective*. *9*(1), 16–24.
- Faustyna, Erdiana, L. K., Hafiar, H., & Bakti, I. (2019). Evening Culinary Tourism: the Publicity of Merdeka Walk Medan. *International Journal of Civil Engineering and Technology*, *10*(02), 2213–2226.
- Khirzin, M. H., Ton, S., & Sari, A. (2023). *Kualitas Daging Kambing Terfermentasi (Bekamal) dengan Waktu Pemeraman yang Berbeda*. *2*(8), 3609–3619.
- Kotler, P., & Gertner, D. (2002). Country as brand, product, and beyond: A place marketing and brand management perspective. *Journal of Brand Management*, *9*(4), 249–261. <https://doi.org/10.1057/palgrave.bm.2540076>
- Lindriati, T., & Maryanto. (2016). Water Activity, Moisture Sorption Isotherm and Shelf Life of Cassava Flake with Jack Bean Addition. *Jurnal Agroteknologi*, *10*(02), 129–136.
- Londoño, M. del P. L., & Medina, F. X. (2018). Tourism and the collaborative economy: the case of free

- walking tours in Barcelona. *Cuadernos de Turismo*, 41, 323–341. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.6018/turismo.41.327051>
- Nugroho, T., Mario, A., Djong, R., Faskahariyanto, K., Teknologi, I., & Bukit, K. (2024). *Wisata Sungai Kalimas Surabaya Sebagai Wisata Kuliner Serta Beragam Budaya Pengunjung Kalimas River Tourism In Surabaya As A Culinary Tourism And Various Cultural Visitors*. 5(2), 8807–8812.
- Nuruddin, Y., Aulia, M. F., Litasari, D. A., & Setiawan, A. (2024). *Penyuluhan Pembuatan Olahan Daging Bekamal Dalam Meningkatkan Nilai Jual Produk Di Desa Alasbuluh Kecamatan Wongsorejo Kabupaten Banyuwangi Counseling on Making Processed Bekamal Meat in Increasing the Selling Value of Production In Alasbuluh Village , Wongsorejo District , Banyuwangi Regency*. 2(3), 97–102.
- Purwaningtyas, A., Yustita, A. D., & Ermawati, E. A. (2021). Evaluasi pengelolaan desa wisata gintangan banyuwangi sebagai upaya pengembangan Community Based Tourism. *Seminar Nasional Terapan Riset Inovatif (SENTRINOV) Ke-VII*, 2(2), 278–285.
- Putri, A., Anabokay, D., Nuryanti, W., Teknik, D., Teknik, F., & Gadjah, U. (2025). Persepsi Wisatawan terhadap Pengalaman Sensorik dalam Walking Tour di Kotagede. *Gema Wisata: Jurnal Ilmiah Pariwisata*, 21(3), 180–192.
- Rusmiati, D. (2025). The role of gastronomic tour guides in enhancing culinary identity in the city of bandung. *Journal Hotspot Poltekpar Palembang*, 3(1), 40–50.
- Ruts, D., & Budiarto. (2019). Persepsi wisatawan pada pelaksanaan food walking tour jakarta 12. *Eduturisma*, 4(1), 15.
- Sucila, F., Sudhyana, I. P., & Wiralatief, A. (2021). *Penguatan Brand Image Sego Jajang Guna Membangun Reputasi Culinary Tourism Di Desa Gintangan*. 2(2).
- Tahiri, A., Kovaçi, I., & Petkoska, A. T. (2022). *Sustainable Tourism as a Potential for Promotion of Regional Heritage , Local Food , Traditions , and Diversity — Case of Kosovo*.
- Zahro, R. N. (2025). *Kualitas bekamal makanan tradisional suku osing banyuwangi dan pemanfaatannya sebagai e-magazine materi bioteknologi sma kelas x*. Universitas Islam Negeri Kiai Haji Achmad Siddiq Jember.