



INNOVATIVE: Journal Of Social Science Research

Volume 4 Nomor 5 Tahun 2024 Page 4679-4693

E-ISSN 2807-4238 and P-ISSN 2807-4246

Website: <https://j-innovative.org/index.php/Innovative>

## *Juku Tapa* sebagai Simbol Budaya: Peluang dan Tantangan dalam Promosi Kuliner Tradisional

Muhammad Rusdi<sup>1✉</sup>, Amiruddin Hamza<sup>2</sup>, Nurjannah<sup>1</sup>, Muh. Yahya Akil<sup>1</sup>

Politeknik Pariwisata Makassar

Email: [rusdipoltekiparmakassar@gmail.com](mailto:rusdipoltekiparmakassar@gmail.com)<sup>1✉</sup>

### Abstrak

Studi ini meneliti "juku tapa," sebuah makanan tradisional dari Bira, Bulukumba, yang menyoroti signifikansi kuliner dan warisan budayanya. Dengan menggunakan metode kualitatif, termasuk wawancara dan penelitian observasional, kami menemukan bahwa juku tapa, yang terbuat dari ikan tuna dan diasapi secara tradisional selama 12 jam menggunakan sabut kelapa, memiliki cita rasa yang unik dan tahan lama, sehingga menjadi oleh-oleh yang ideal bagi wisatawan. Penelitian ini mengungkapkan tantangan dalam hal aksesibilitas dan pemasaran, terutama di daerah wisata di mana kuliner lokal sering kali dibayangi oleh pilihan makanan mainstream. Namun, potensi promosi yang inovatif melalui platform digital seperti TikTok dan YouTube dapat meningkatkan visibilitas dan keterlibatan dengan audiens yang lebih muda. Pada akhirnya, penelitian ini menyimpulkan bahwa juku tapa tidak hanya penting untuk identitas lokal tetapi juga memiliki potensi untuk berkontribusi secara signifikan terhadap ekonomi lokal dan pelestarian budaya, menggarisbawahi perlunya upaya kolaboratif antara bisnis lokal dan entitas pemerintah.

Kata Kunci: *Juku Tapa, Kuliner Tradisional, Ekonomi Lokal, Identitas Budaya*

## Abstract

This study examines "juku tapa," a traditional food from Bira, Bulukumba, highlighting its culinary significance and cultural heritage. Employing qualitative methods, including interviews and observational research, we found that juku tapa, made from tuna and traditionally smoked for 12 hours using coconut husks, possesses a unique flavor and durability, making it an ideal souvenir for tourists. The research reveals challenges in accessibility and marketing, particularly in tourist areas where local cuisine is often overshadowed by mainstream food options. However, the potential for innovative promotion through digital platforms like TikTok and YouTube could enhance visibility and engagement with younger audiences. Ultimately, the study concludes that juku tapa is not only vital for local identity but also has the potential to contribute significantly to the local economy and cultural preservation, underscoring the need for collaborative efforts between local businesses and government entities.

*Keyword: Juku Tapa, Traditional Culinary, Local Economy, Cultural Identity*

## PENDAHULUAN

Dalam dekade terakhir, banyak penelitian telah berfokus pada pengembangan kuliner sebagai bagian integral dari strategi pariwisata di berbagai daerah. Penelitian ini menunjukkan bahwa kuliner tidak hanya berfungsi sebagai makanan, tetapi juga sebagai representasi budaya dan identitas lokal (Prameswary et al., 2024; Rijal et al., 2020). Pantai Bira, yang terletak di Kabupaten Bulukumba, memiliki potensi besar untuk menarik wisatawan melalui kekayaan kuliner lokalnya (Syahrial Manaf & Ridwan, 2024). Namun, makanan tradisional di daerah ini sering kali tidak mendapatkan perhatian yang layak dalam peta kuliner wisata, terutama karena kurangnya inovasi dalam penyajian dan promosi.

Banyak studi sebelumnya menunjukkan bahwa inovasi dalam kuliner, seperti variasi resep dan metode penyajian yang kreatif, dapat meningkatkan daya tarik makanan tradisional. Beberapa penelitian menekankan pentingnya keterlibatan masyarakat lokal dalam proses ini, karena mereka memiliki pengetahuan dan keterampilan yang kaya yang dapat diadaptasi untuk menarik minat pengunjung. Namun, menurut (Indrawan, 2016) tantangan yang dihadapi, termasuk akses ke sumber daya dan dukungan pemasaran, sering menghambat perkembangan ini.

Kreativitas masyarakat merupakan faktor kunci dalam menghidupkan kembali dan memodernisasi makanan tradisional (Auliya & Mona, 2020). Dengan mengintegrasikan elemen-elemen baru ke dalam makanan tradisional, masyarakat dapat menciptakan pengalaman kuliner yang unik dan menarik bagi wisatawan (Akbar Zaenal & Rijal, 2024). Ini tidak hanya akan meningkatkan citra kuliner daerah, tetapi juga memberikan manfaat ekonomi yang signifikan bagi komunitas lokal melalui peningkatan daya tarik pariwisata. Namun, masih banyak yang perlu dieksplorasi mengenai sejauh mana masyarakat telah

menerapkan kreativitas ini dan tantangan yang dihadapi.

Meskipun ada potensi besar untuk mengembangkan kuliner lokal di Pantai Bira, masih belum jelas mengapa makanan tradisional dari Kabupaten Bulukumba tidak mendapatkan perhatian yang layak di kalangan wisatawan. Hambatan utama yang sering dihadapi oleh pengembang usaha kue tradisional seperti sulitnya akses permodalan, disebabkan oleh panjangnya prosedur dan kurangnya dukungan pemerintah untuk meningkatkan kegiatan usaha. Keterbatasan modal membuat pengusaha sulit melakukan ekspansi dan inovasi, sementara meningkatnya jumlah restoran yang menawarkan berbagai makanan dan minuman memicu persaingan bisnis dan persaingan harga yang semakin ketat (Annisa & Nasution, 2023). Sementara untuk Kabupaten Bulukumba berdasarkan hasil observasi awal, masalah terkait makanan tradisional Bulukumba dapat diidentifikasi, seperti kurangnya literatur dan penelitian di database internasional, ancaman pelestarian budaya akibat globalisasi, serta kesadaran dan apresiasi masyarakat yang terbatas terhadap makna dan sejarah makanan tradisional Bulukumba. Selain itu, kurang terwakili dalam pariwisata kuliner, dan terdapat tantangan dalam memastikan keberlanjutan praktik produksinya. Semua ini, menurut (Putri et al., 2023) menunjukkan perlunya perhatian lebih untuk melestarikan kuliner lokal sebagai bagian penting dari warisan kuliner Indonesia.

Penelitian ini bertujuan untuk menjelaskan bagaimana kreativitas masyarakat lokal dalam memperkenalkan dan memodifikasi makanan tradisional dapat mempengaruhi promosi dan penerimaan kuliner di daerah tersebut. Dengan mengeksplorasi berbagai aspek inovasi dalam penyajian, resep, dan strategi promosi, penelitian ini diharapkan dapat memberikan wawasan yang lebih mendalam tentang tantangan dan peluang yang dihadapi oleh komunitas lokal.

Penelitian ini akan mencakup identifikasi faktor-faktor yang mendukung dan menghambat keberhasilan inovasi kuliner, termasuk dukungan dari pihak luar, akses ke sumber daya, dan keterampilan masyarakat. Dengan pendekatan ini, diharapkan dapat terungkap bagaimana respons pengunjung terhadap inovasi yang dilakukan dapat berkontribusi pada pengembangan kuliner lokal yang lebih menarik dan berkelanjutan. Penelitian ini juga akan mencakup analisis mengenai peran penting kemasan dan promosi yang efektif dalam meningkatkan daya tarik produk kuliner tradisional.

Dengan latar belakang tersebut, penelitian ini bertujuan untuk mengisi kekosongan informasi mengenai penerapan kreativitas masyarakat dalam promosi dan penerimaan makanan tradisional di Pantai Bira. Memahami faktor-faktor yang mendukung atau menghambat keberhasilan inovasi kuliner di daerah ini sangat penting untuk merumuskan rekomendasi strategis yang dapat membantu mengembangkan kuliner lokal. Hasil

penelitian diharapkan dapat berkontribusi pada upaya pelestarian budaya dan meningkatkan posisi Pantai Bira sebagai destinasi wisata yang menawarkan pengalaman kuliner yang otentik dan menarik.

## METODE PENELITIAN

Data yang digunakan dalam penelitian ini dikumpulkan melalui beberapa teknik pengumpulan data kualitatif, termasuk observasi, wawancara, dan studi dokumentasi (Lexy J, 2019). Observasi dilakukan di lokasi-lokasi strategis seperti pusat kota Bulukumba dan kawasan wisata Pantai Bira, untuk mengidentifikasi ketersediaan makanan tradisional dan memahami pola perilaku pengunjung. Wawancara dilakukan dengan empat informan, yaitu pelaku usaha makanan dan kue tradisional yang dijumpai di kawasan Bira dan 1 informan dari Dinas UMKM Kabupaten Bulukumba, untuk menggali informasi lebih dalam mengenai persepsi informan terhadap kuliner lokal dan tantangan yang dihadapi dalam penyediaannya. Untuk memudahkan proses analisis data dan menjaga kerahasiaan informan, ke-empat informan diberikan kode inisial yaitu A1, A2, A3 dan A4 untuk pelaku usaha makanan tradisional dan B1 sebagai inisial dari informan dinas UMKM. Studi dokumentasi melibatkan pengumpulan informasi dari sumber tertulis yang relevan mengenai sejarah dan tradisi kuliner Bulukumba.

Analisis data dilakukan secara deskriptif, dengan memaknai dan menginterpretasikan data yang dikumpulkan untuk mengidentifikasi pola dan hubungan antara variabel yang diteliti (Sugiyono, 2020). Hasil observasi dan wawancara dengan pelaku usaha tersebut dianalisis untuk mengungkap faktor-faktor yang mempengaruhi penyajian makanan tradisional di destinasi wisata. Selain itu, analisis dilakukan untuk mengevaluasi potensi pengembangan strategi pemasaran dan pelatihan bagi masyarakat lokal dalam mempromosikan makanan tradisional. Dengan pendekatan ini, penelitian bertujuan untuk memberikan rekomendasi yang dapat mendukung pengembangan sektor kuliner di Kabupaten Bulukumba dan meningkatkan daya tarik wisata melalui pengenalan keunikan kuliner lokal.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Profil Makanan Tradisional di Bira, Bulukumba

Profil makanan tradisional "juku tapa" di Bira, Bulukumba, menggambarkan kekayaan kuliner yang perlu dilestarikan dan dipromosikan. Juku tapa, yang umumnya terbuat dari ikan tuna, telah menjadi salah satu olahan yang sangat diminati oleh masyarakat setempat dan wisatawan. Proses pengolahan juku tapa melibatkan pemotongan ikan, diikuti dengan

proses pengasapan selama sekitar 12 jam. Menurut Informan A3, "Juku karra' atau juku tapa adalah ikan yang dipotong terlebih dahulu dan kemudian diolah dengan proses pengasapan." Proses ini menghasilkan cita rasa gurih yang khas, dengan sedikit sentuhan asin yang memperkaya rasa. Cita rasa yang unik ini menjadikan juku tapa pilihan menarik dalam konteks kuliner daerah.

Salah satu aspek penting dari juku tapa adalah daya tahannya. Informan A4 menjelaskan, "Keunggulan juku karra' tidak hanya terletak pada cita rasanya yang lezat, tetapi kemampuannya dibanding jenis kuliner tradisional lainnya makanan ini mampu bertahan lama." Daya tahan yang baik memungkinkan juku tapa untuk dijadikan sebagai oleh-oleh yang praktis bagi wisatawan. Hal ini menciptakan peluang bagi juku tapa untuk lebih dikenal di luar kawasan Bulukumba, serta berkontribusi pada perekonomian lokal melalui penjualan produk kuliner yang dapat dipasarkan.



Gambar 1. Juku Tapa yang dijual di pasar dan di jual di toko

Gambar 1 menunjukkan dua bentuk penyajian juku tapa, makanan tradisional Bulukumba yang terkenal. Di sebelah kiri, terlihat juku tapa yang dijual di pasar. Produk ini tampak lebih sederhana, biasanya dijual tanpa kemasan khusus, sehingga harganya cenderung lebih murah. Penjual di pasar sering kali menawarkan harga yang lebih terjangkau, menarik perhatian pembeli yang mencari makanan lokal dengan harga bersahabat.

Di sisi kanan gambar, terdapat juku tapa yang telah dipacking dan dijual di toko. Produk ini umumnya dikemas secara rapi, memberikan kesan lebih profesional dan higienis. Kemasan yang menarik juga membuatnya lebih menarik bagi konsumen yang mungkin ingin membelinya sebagai oleh-oleh. Meskipun harganya sedikit lebih mahal, kemasan yang baik bisa meningkatkan nilai jual dan daya tarik juku tapa di kalangan wisatawan.

Perbandingan antara kedua penyajian ini mencerminkan dua saluran distribusi yang

berbeda: pasar tradisional yang lebih akrab dan terjangkau, serta toko modern yang menawarkan kemudahan dan kualitas. Hal ini menunjukkan pentingnya strategi pemasaran yang beragam untuk menjangkau berbagai segmen konsumen.

Namun, tantangan dalam promosi dan distribusi juku tapa masih menjadi isu yang perlu diatasi. Meskipun juku tapa memiliki potensi yang besar, aksesibilitasnya di kawasan wisata seperti Pantai Bira sangat terbatas. Banyak pedagang di kawasan tersebut cenderung menjual makanan umum, yang membuat keberadaan kuliner lokal semakin tersisih. Sebagaimana dinyatakan oleh Informan A2, "Olahan ikan seperti masak kepala ikan tuna sangat disukai banyak orang." Keterbatasan ini menunjukkan perlunya strategi pemasaran yang lebih efektif agar juku tapa dapat dikenal lebih luas dan menjadi bagian integral dari pengalaman wisata di daerah tersebut.

Dengan demikian, langkah-langkah promosi yang lebih terarah dan program pemberdayaan bagi masyarakat lokal sangat penting. Informan A1 menyoroti, "Kami membagikan resep olahan di TikTok atau di YouTube," menunjukkan upaya untuk memperkenalkan kuliner lokal kepada publik yang lebih luas. Upaya semacam ini tidak hanya berkontribusi pada pelestarian budaya tetapi juga mendukung ekonomi lokal dengan meningkatkan kesadaran akan juku tapa sebagai bagian dari identitas kuliner Bulukumba. Oleh karena itu, memperkuat aksesibilitas dan promosi makanan tradisional seperti juku tapa sangat krusial untuk menarik minat wisatawan, serta memastikan bahwa warisan kuliner ini dapat dinikmati oleh generasi mendatang.

Makanan juku tapa' dapat dinikmati baik sebagai hidangan utama maupun camilan, menjadikannya pilihan populer di kalangan penikmat kuliner. Kelezatan rasa juku tapa yang unik menjadikannya favorit di berbagai kesempatan. Sebagaimana dicatat oleh Informan A2, "Olahan ikan seperti masak kepala juku tapa dan parede bale tapa perut ikan tuna sangat disukai banyak orang karena rasanya yang enak." Ini menunjukkan bahwa juku tapa dan variasi olahannya memiliki daya tarik yang luas, menggugah selera masyarakat dan meningkatkan permintaan terhadap kuliner lokal.



Gambar 2. Penjualan juku tapa disertai buah kambang

Gambar 2 memperlihatkan juku tapa yang dijual bersama buah kambang, menunjukkan daya tarik kuliner yang luas dan variasi olahan yang menggugah selera. Juku tapa, sebagai makanan tradisional Bulukumba yang terbuat dari ikan tuna yang diasap, tidak hanya menawarkan cita rasa yang khas tetapi juga memperlihatkan kreativitas dalam penyajiannya. Kombinasi antara juku tapa dan buah kambang, yang mungkin memiliki rasa manis atau segar, menciptakan harmoni yang menarik bagi konsumen.

Penjualan juku tapa yang disertai dengan buah kambang ini mencerminkan upaya untuk meningkatkan permintaan terhadap kuliner lokal. Kombinasi ini tidak hanya membuat hidangan menjadi lebih menarik tetapi juga memberikan pengalaman gastronomi yang lebih lengkap bagi pembeli. Hal ini penting, terutama dalam konteks pariwisata, di mana wisatawan mencari pengalaman kuliner yang unik dan autentik. Dengan demikian, penyajian juku tapa bersama buah kambang tidak hanya memperkaya variasi kuliner, tetapi juga menunjukkan potensi untuk menarik perhatian masyarakat dan wisatawan. Pendekatan seperti ini dapat meningkatkan kesadaran dan minat terhadap makanan tradisional, sekaligus berkontribusi pada pelestarian warisan kuliner daerah.

Ikan asap Dg Jumena di Desa Tritiro juga menjadi salah satu produk yang terkenal, bahkan mendapatkan pengiriman hingga ke Kota Makassar, Pangkep, dan Sinjai. Informan A1 menjelaskan, "Kami membagikan resep olahan di TikTok atau di YouTube," yang menunjukkan inisiatif untuk mempromosikan kuliner lokal melalui platform digital. Upaya ini penting dalam memperkenalkan juku tapa kepada audiens yang lebih luas, terutama generasi muda yang aktif di media sosial. Dengan memanfaatkan teknologi, mereka berusaha menjembatani kesenjangan antara tradisi kuliner dan tren modern.

Meskipun demikian, tantangan besar masih ada dalam hal distribusi dan promosi kuliner lokal, terutama di kawasan pesisir Pantai Bira. Banyak makanan tradisional Bulukumba, termasuk juku tapa, sulit ditemukan di lokasi wisata utama. Hal ini

mencerminkan masalah dalam penyebaran informasi dan aksesibilitas produk kuliner lokal kepada wisatawan. Oleh karena itu, penting untuk meningkatkan kerja sama antara pelaku usaha lokal dan pemerintah daerah dalam merancang strategi pemasaran yang efektif.

Lebih dari sekadar makanan, juku tapa merupakan simbol warisan budaya yang harus dilestarikan. Kesadaran akan pentingnya mempertahankan tradisi kuliner ini perlu ditanamkan kepada generasi mendatang. Dengan meningkatkan aksesibilitas dan promosi juku tapa, kita tidak hanya melindungi identitas kuliner Bulukumba, tetapi juga memperkaya pengalaman wisatawan. Mengedukasi masyarakat tentang keunikan juku tapa dan memperkuat posisinya sebagai daya tarik wisata akan membantu menjadikan kuliner ini bagian integral dari pengalaman budaya di kawasan tersebut.



Gambar 3. Proses pengasapan Ikan tapa dengan menggunakan tempurung kepala

Gambar 3 menunjukkan proses pengasapan ikan tapa, di mana tempurung kepala digunakan sebagai sumber asap. Metode tradisional ini memberikan karakteristik unik pada ikan, termasuk aroma dan rasa yang khas, yang sangat dihargai dalam kuliner lokal. Teknik pengasapan seperti ini tidak hanya mengawetkan ikan tetapi juga menambah cita rasa yang menarik bagi para konsumen. Menurut (Radjawane et al., 2022) Proses pengasapan yang ditunjukkan dalam gambar memiliki kemiripan dengan penelitian tentang diversifikasi produk ikan asap, terutama pada ikan cakalang di Sorong, Papua Barat. Di dalam penelitian tersebut, proses pengasapan dilakukan dengan teknik tradisional di mana sumber asap bersentuhan langsung dengan bahan baku, mempengaruhi penampilan dan kualitas sensorik ikan. Sementara menurut (Swastawati et al., 2018) Penggunaan ekstrak kulit manggis sebagai pewarna alami dalam proses tersebut menunjukkan bahwa metode tradisional bisa dioptimalkan untuk meningkatkan daya tarik visual dan sensorik produk.

Selain itu, penelitian lain mengenai karakteristik kualitas ikan tongkol juga menyoroti pentingnya metode pengasapan dalam menentukan kualitas akhir produk. Meskipun metode asap cair menunjukkan kualitas lebih baik secara mikrobiologis, pengasapan tradisional dengan tempurung, seperti yang terlihat dalam gambar, menawarkan nilai budaya dan rasa yang tidak dapat diabaikan. Hal ini menunjukkan bahwa meskipun metode tradisional mungkin kurang higienis, mereka tetap memiliki keunikan yang berkontribusi pada pengalaman kuliner yang otentik.

Dengan demikian, gambar ini tidak hanya menggambarkan proses pengasapan ikan tapa, tetapi juga mengaitkannya dengan penelitian yang menyoroti potensi inovasi dalam metode pengolahan ikan. Upaya untuk memadukan teknik tradisional dengan inovasi seperti penggunaan pewarna alami dapat meningkatkan kualitas dan daya tarik produk, menjaga warisan kuliner sambil memenuhi tuntutan konsumen modern.

Profil makanan tradisional "juku tapa" di Bira, Bulukumba, mencerminkan kekayaan kuliner yang perlu dilestarikan dan dipromosikan. Terbuat dari ikan tuna dan melalui proses pengasapan selama sekitar 12 jam, juku tapa menawarkan cita rasa gurih yang khas dan daya tahan yang baik, menjadikannya pilihan hidangan utama maupun oleh-oleh praktis bagi wisatawan. Meskipun memiliki potensi besar, aksesibilitas juku tapa di kawasan wisata, seperti Pantai Bira, masih terbatas, dengan banyak pedagang lebih memilih menjual makanan umum. Oleh karena itu, upaya promosi yang lebih efektif, termasuk pemanfaatan platform digital untuk berbagi resep, sangat penting untuk memperkenalkan juku tapa kepada audiens yang lebih luas dan mendukung ekonomi lokal. Dengan langkah-langkah strategis dalam promosi dan distribusi, juku tapa dapat berkontribusi pada pelestarian budaya dan identitas kuliner Bulukumba, serta menjadi bagian integral dari pengalaman wisata yang kaya.

Matriks 1. Profil Makanan Tradisional "Juku Tapa" dan Relevansinya dalam Diversifikasi

Produk Ikan Asap

Aspek	Deskripsi	Tema
Nama Makanan	Juku Tapa	Kuliner Tradisional
Bahan Utama	Ikan Tuna	Sumber Daya Alam
Proses Pengolahan	- Pengasapan selama 12 jam menggunakan tempurung kepala sebagai sumber asap. - Metode tradisional yang memberikan aroma dan rasa khas.	Teknik Pengolahan
Keunggulan	- Cita rasa gurih yang khas. - Daya tahan yang baik, cocok sebagai oleh-oleh.	Kualitas Produk

Relevansi Penelitian	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Memiliki kemiripan dengan penelitian pada ikan cakalang di Sorong, yang juga menggunakan teknik pengasapan tradisional.</li> <li>- Penggunaan ekstrak kulit manggis untuk meningkatkan daya tarik visual.</li> </ul>	Inovasi dan Riset
Tantangan	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aksesibilitas di kawasan wisata seperti Pantai Bira masih terbatas.</li> <li>- Banyak pedagang lebih memilih menjual makanan umum, menyisihkan kuliner lokal.</li> </ul>	Tantangan Pemasaran
Strategi Promosi	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Penggunaan platform digital (TikTok, YouTube) untuk membagikan resep dan memperkenalkan juku tapa kepada audiens yang lebih luas.</li> <li>- Memperkuat kerja sama antara pelaku usaha lokal dan pemerintah daerah.</li> </ul>	Promosi dan Pemberdayaan
Kontribusi	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mempertahankan identitas kuliner Bulukumba.</li> <li>- Meningkatkan pengalaman wisatawan.</li> <li>- Berpotensi untuk berkontribusi pada ekonomi lokal.</li> </ul>	Dampak Ekonomi dan Budaya
Nilai Budaya	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Proses pengasapan tradisional menawarkan nilai budaya dan rasa yang tidak dapat diabaikan, menambah pengalaman kuliner yang otentik.</li> </ul>	Warisan Budaya

Sumber: Olahan Data, 2024

Matriks 1 menggambarkan juku tapa sebagai makanan tradisional dari Bira, Bulukumba, yang memiliki nilai budaya dan ekonomi yang signifikan. Dengan bahan utama ikan tuna yang melalui proses pengasapan tradisional menggunakan tempurung kepala, juku tapa menawarkan cita rasa gurih dan daya tahan yang baik, menjadikannya pilihan ideal sebagai oleh-oleh bagi wisatawan. Meskipun menghadapi tantangan aksesibilitas dan dominasi makanan umum di kawasan wisata, relevansi juku tapa dengan penelitian inovatif, seperti penggunaan ekstrak kulit manggis, menunjukkan potensi untuk meningkatkan daya tarik produk. Strategi promosi melalui platform digital dan kolaborasi dengan pemerintah daerah sangat penting untuk memperkenalkan juku tapa kepada audiens yang lebih luas, mempertahankan identitas kuliner Bulukumba, serta memperkaya pengalaman wisatawan. Secara keseluruhan, juku tapa bukan hanya sekadar hidangan, melainkan simbol warisan budaya yang perlu dilestarikan dan dipromosikan.

Pembahasan

*Juku tapa* adalah simbol identitas kuliner lokal. Pelestarian kuliner tradisional sangat

penting untuk menguatkan identitas lokal di tengah arus globalisasi, seperti yang dijelaskan oleh (Rahmawaty & Maharani, 2018). Dengan mempertahankan keberadaan *juku tapa*, masyarakat Bulukumba dapat melestarikan warisan budaya dan menarik perhatian generasi muda. Sebagai makanan yang terbuat dari ikan tuna, *juku tapa* mencerminkan pemanfaatan sumber daya alam lokal yang melimpah. Pemanfaatan ikan tuna mendukung keberlanjutan ekonomi lokal. Penelitian oleh (Surahman et al., 2020; Wesnawa, 2022) menunjukkan bahwa pemanfaatan sumber daya alam secara berkelanjutan berkontribusi pada ketahanan pangan dan ekonomi lokal. Keberlanjutan dalam pengelolaan ikan tuna dapat memperkuat ekonomi lokal sambil memastikan ketersediaan sumber daya untuk generasi mendatang.

Proses pengolahan *juku tapa* menggunakan teknik tradisional yang telah diwariskan dari generasi ke generasi. Teknik pengasapan tradisional meningkatkan kualitas produk. Menurut (Swastawati et al., 2018), metode pengasapan tidak hanya meningkatkan kualitas sensorik tetapi juga mencerminkan pengetahuan dan keterampilan budaya lokal yang telah diwariskan. Proses pengolahan yang mempertahankan tradisi ini penting untuk menjaga cita rasa dan pengalaman autentik bagi konsumen.

Juku tapa menawarkan cita rasa gurih yang khas dan daya tahan yang baik, menjadikannya pilihan menarik bagi wisatawan. Kualitas sensorik juku tapa menarik minat wisatawan. Penelitian oleh (Zaenal et al., 2024) menunjukkan bahwa kualitas tinggi dapat meningkatkan daya tarik produk kuliner, membuatnya lebih kompetitif di pasar. Dengan kualitas yang tinggi, juku tapa berpotensi menjadi pilihan utama bagi wisatawan yang mencari oleh-oleh khas.

Kaitan antara juku tapa dan penelitian sebelumnya mengenai produk ikan cakalang menunjukkan potensi inovasi dalam teknik pengolahan. Inovasi dalam pengolahan tradisional penting untuk relevansi kuliner. (Radjawane et al., 2022) menekankan bahwa penggunaan bahan alami, seperti ekstrak kulit manggis, dapat meningkatkan daya tarik visual dan sensorik produk. Inovasi dalam teknik pengolahan akan membantu juku tapa tetap relevan di pasar yang semakin kompetitif.

Tantangan dalam mempromosikan juku tapa muncul dari aksesibilitas yang terbatas di kawasan wisata seperti Pantai Bira. Tantangan pemasaran menghambat popularitas juku tapa. Menurut (Setiawan et al., 2020; Syarifuddin et al., 2018), strategi pemasaran yang efektif diperlukan untuk meningkatkan kesadaran konsumen akan produk kuliner lokal yang kaya. Mengatasi tantangan pemasaran adalah langkah penting untuk meningkatkan popularitas dan aksesibilitas juku tapa. Strategi promosi yang efektif akan sangat penting untuk memperkenalkan juku tapa kepada audiens yang lebih luas. Media sosial efektif untuk mempromosikan juku tapa. Penelitian (Nyoman Siryayasa et al., 2024; Permatasari et al.,

2020; Sulistiyo & Fitriana, 2020) menunjukkan bahwa media sosial dapat meningkatkan visibilitas produk lokal dan menarik generasi muda. Strategi promosi yang memanfaatkan platform digital sangat vital untuk memperkenalkan juku tapa kepada generasi muda dan wisatawan.

Juku tapa memiliki kontribusi yang signifikan terhadap ekonomi dan budaya lokal. Juku tapa berkontribusi pada ekonomi dan budaya lokal. Menurut (Helmi Yusup et al., 2024), penguatan identitas kuliner lokal dapat mendorong pertumbuhan ekonomi melalui pariwisata yang berkelanjutan. Juku tapa memiliki potensi untuk berkontribusi signifikan terhadap perekonomian lokal dan pelestarian budaya. Selain itu, nilai budaya juku tapa sangat penting untuk dipahami dalam konteks kuliner tradisional. Juku tapa mewakili nilai-nilai budaya lokal. Menurut (Britwum & Demont, 2022; Priyanto & Desmafianti, 2023), menghargai nilai budaya dalam makanan tradisional dapat memperkaya pengalaman kuliner dan memperkuat rasa memiliki di antara masyarakat lokal. Melestarikan proses pengasapan tradisional adalah penting untuk menjaga nilai budaya dan identitas kuliner masyarakat Bulukumba.

Temuan dari penelitian ini menunjukkan bahwa juku tapa, makanan tradisional dari Bira, Bulukumba, tidak hanya kaya akan nilai kuliner, tetapi juga berfungsi sebagai simbol budaya yang perlu dilestarikan dan dipromosikan. Terbuat dari ikan tuna dan melalui proses pengasapan tradisional selama sekitar 12 jam, juku tapa menawarkan cita rasa gurih yang khas dan daya tahan yang baik, menjadikannya pilihan ideal sebagai oleh-oleh bagi wisatawan. Proses pengolahan yang menggunakan tempurung kepala sebagai sumber asap menambah keunikan aroma dan rasa, mencerminkan keterampilan dan pengetahuan budaya lokal yang kaya.

Popularitas juku tapa' adalah kualitas sensori yang dimilikinya, sejalan dengan penelitian sebelumnya mengenai produk ikan asap, seperti cakalang di Sorong, Papua. Teknik pengasapan tradisional, yang langsung mengekspos ikan pada asap, berpengaruh signifikan terhadap penampilan dan atribut sensori produk. Penambahan inovasi, seperti penggunaan ekstrak kulit manggis, dapat meningkatkan daya tarik visual tanpa menghilangkan makna budaya, menjembatani kesenjangan antara tradisi dan preferensi konsumen modern.

Namun, tantangan dalam mempromosikan juku tapa, terutama di kawasan wisata seperti Pantai Bira, masih ada. Banyak pedagang lebih memilih menjual makanan umum, sehingga kuliner lokal terpinggirkan. Oleh karena itu, strategi promosi yang lebih efektif, seperti memanfaatkan platform digital untuk berbagi resep dan kolaborasi dengan pemerintah, sangat penting untuk meningkatkan visibilitas juku tapa di kalangan generasi

muda dan wisatawan. Dengan memperkuat identitas budaya juku tapa, upaya dapat dilakukan untuk memastikan keberlanjutan dan kontribusinya terhadap ekonomi lokal serta pengalaman wisata yang lebih kaya.

Secara keseluruhan, juku tapa tidak hanya sekadar hidangan, tetapi juga representasi dari warisan budaya yang perlu dihargai dan dilestarikan, sehingga menjadi bagian integral dari identitas kuliner Bulukumba yang berharga.

## SIMPULAN

Kesimpulan dari penelitian ini menunjukkan bahwa juku tapa, sebagai makanan tradisional dari Bira, Bulukumba, memiliki nilai yang tidak hanya sekadar kuliner, tetapi juga sebagai simbol budaya yang penting untuk dilestarikan. Proses pengasapan ikan tuna selama 12 jam menggunakan tempurung kepala tidak hanya memberikan cita rasa gurih yang khas, tetapi juga mencerminkan keahlian dan pengetahuan budaya lokal. Meskipun menghadapi tantangan dalam aksesibilitas dan pemasaran di kawasan wisata, strategi promosi yang memanfaatkan platform digital dapat meningkatkan visibilitas juku tapa dan menarik perhatian generasi muda serta wisatawan. Selain itu, inovasi dalam teknik pengolahan, seperti penggunaan ekstrak kulit manggis, menunjukkan potensi untuk memperkaya daya tarik visual produk sambil tetap menghormati tradisi. Oleh karena itu, upaya kolaboratif antara pelaku usaha lokal dan pemerintah sangat diperlukan untuk memastikan keberadaan dan keberlanjutan juku tapa dalam konteks kuliner Bulukumba, sekaligus berkontribusi pada ekonomi lokal dan pelestarian warisan budaya.

## DAFTAR PUSTAKA

- Akbar Zaenal, F., & Rijal, S. (2024). Commercial Kitchen Management: From 4.0 to 5.0. *KnE Social Sciences*. <https://doi.org/10.18502/kss.v9i2.14923>
- Annisa, A., & Nasution, A. I. L. (2023). Strategi Pengembangan Wisata Sawah dalam Meningkatkan Ekonomi Masyarakat dengan Pendekatan QSPM Desa Punden Rejo Kecamatan Tanjung Morawa Kabupaten Deli Serdang. *Atika, Atika*, 3(1), 61–71.
- Auliya, A., & Mona, N. (2020). Pengembangan Kreativitas Kuliner Sebagai Elemen Daya Tarik Wisata Kota Depok. *Jurnal Ilmiah Pariwisata*, 25(3).
- Britwum, K., & Demont, M. (2022). Food security and the cultural heritage missing link. *Global Food Security*, 35. <https://doi.org/10.1016/j.gfs.2022.100660>
- Helmi Yusup, Lukman, L., & Gusnawaty, G. (2024). Pengaruh Nama Merek terhadap Citra pada Kuliner Lokal di Kota Makassar. *Jurnal Onoma: Pendidikan, Bahasa, Dan Sastra*, 10(1). <https://doi.org/10.30605/onoma.v10i1.3206>

- Indrawan, M. I. (2016). Identifikasi Hambatan Dalam Pengembangan Usaha Kecil ( Studi Pada Usaha Rumah Makan Di Kota Medan ). *JURNAL Kajian Ekonomi Dan Kebijakan Publik*, 1(1).
- Lexy J, M. (2019). Metodologi Penelitian Kualitatif. *Bandung, Remaja Rosdakarya*.
- Nyoman Siryayasa, I., Rahmayanti, F., Arfin Muhammad Salim, M., & Ridwan, M. (2024). Influencer: Sumber Daya Promosi yang Ramah Wisatawan Milenial. *Briliant: Jurnal Riset Dan Konseptual*, 9(1), 58–72. <https://doi.org/10.28926/briliant.v9i1>
- Permatasari, M., Pratiyudha, D., & M.Pd, M. T. (2020). Peran Media Sosial Dalam Pengembangan Homestay Di Desa Terong Kabupaten Belitung. *Jurnal Akademi Pariwisata Medan*, 8(2), 106–119. <https://doi.org/10.36983/japm.v8i2.68>
- Pramezwar, A., Pakasi, D., Juliana, Indra, F., Putranto, A. A., & Teguh, F. (2024). Bajamba Traditional Dining Culture of Nagari Jawi-Jawi West Sumatera as a Potential Sustainable Gastronomy Tourism Attraction. *Lecture Notes in Networks and Systems*, 927 LNNS. [https://doi.org/10.1007/978-3-031-54009-7\\_42](https://doi.org/10.1007/978-3-031-54009-7_42)
- Priyanto, R., & Desmafianti, G. (2023). Cultural Value of Cassava Food as a Tourism Attraction in Cireundeu Traditional Village. *Jurnal Kepariwisata: Destinasi, Hospitalitas Dan Perjalanan*, 7(1). <https://doi.org/10.34013/jk.v7i1.908>
- Putri, J. A., Rahayu, E., Risyanti, Y. D., Maryani, T., & Yuliamir, H. (2023). Potensi Makanan Tradisional, Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Di Kota Salatiga. *Jurnal Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata*, 6(1). <https://doi.org/10.23887/jmpp.v6i1.54032>
- Radjawane, C., Badaruddin, M. I., & Yekwan, M. (2022). Diversifikasi Produk Ikan Asap Cakalang (Katsuwonus pelamis) dengan Penambahan Ekstrak Kulit Manggis Terhadap Mutu Sensorik. *NEKTON: Jurnal Perikanan Dan Ilmu Kelautan*, 2(2). <https://doi.org/10.47767/nekton.v2i2.405>
- Rahmawaty, U., & Maharani, Y. (2018). Pelestarian Budaya Indonesia Melalui Pembangunan Fasilitas Pusat Jajanan Tradisional Jawa Barat. *Jurnal Tingkat Sarjana Bidang Seni Rupa Dan Desain*, 1(1).
- Rijal, S., Fitry, L. D., Akbar, F., Politeknik, Z., & Makassar, P. (2020). Budaya Gastronomi dalam Pengembangan Desa Wisata di Sulawesi Selatan. *Journal of Indonesian History*, 9(1).
- Setiawan, H., Hamid, A., & Bustan, J. (2020). Model daya tarik kuliner lokal sebagai pendorong daya tarik wisata kuliner. *INOVASI*, 16(1).
- Sugiyono. (2020). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan Kombinasi (Mixed Methods)*.
- Sulistiyo, T. D., & Fitriana, R. (2020). Pengaruh Marketing Media Sosial Instagram Terhadap Brand Image The Bunker Café, Tangerang. *JURNAL EKBIS*, 21(2). <https://doi.org/10.30736/je.v21i2.512>

- Surahman, T., Sudiarta, I. N., & Suwena, I. K. (2020). Dampak Pengembangan Pariwisata Terhadap Ekonomi dan Sosial Budaya Masyarakat Lokal Desa Wisata Sasak Ende Kabupaten Lombok Tengah. *Jurnal Analisis Pariwisata*, 20(1).
- Swastawati, F., Cahyono, B., & Wijayanti, I. (2018). Perubahan Karakteristik Kualitas Ikan Tongkol (*Euthynnus Affinis*) Dengan Metode Pengasapan Tradisional Dan Penerapan Asap Cair. *Info*, 19(2).
- Syahrial Manaf, & Ridwan, M. (2024). Towards A Governance Model for A Creative Economy Based on Collaboration: A Study of the Responsibilities of Various Stakeholders. *2024: International Hybrid Conference on Revitalizing Global Economy for Sustainable National Development (IHCRGESND), Nigeria*, 268–277.
- Syarifuddin, D., Noor, C. M., & Rohendi, A. (2018). Memaknai Kuliner Lokal Sebagai Daya Tarik Wisata Kota Bandung. *Jurnal Abdimas BSI, Vol 1(1)*.
- Wesnawa, I. G. A. (2022). Pengembangan Pariwisata Perdesaan Bali: Integrasi Potensi, Kearifan Lokal dan Ekonomi Kreatif. *Jurnal Ilmu Sosial Dan Humaniora*, 11(1). <https://doi.org/10.23887/jish.v11i1.44184>
- Zaenal, F. A., Hasan, L. D., & Anas, M. (2024). Menuju "Makassar Kota Makan Enak": Analisis Word of Mouth, Citra Destinasi dan Kuliner. *Social, Humanities, and Educational Studies (SHES): Conference Series*, 7(2). <https://doi.org/10.20961/shes.v7i2.84748>