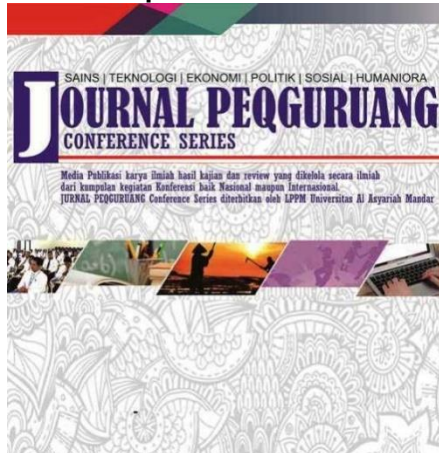


Graphical abstract



PELESTARIAN MAKANAN JEPa SEBAGAI DAYA TARIK WISATA GASTRONOMI DI KABUPATEN MAJENE

¹Mutiara Ulpa

¹Program Studi Pariwisata Fakultas Pariwisata Institut Citra Internasional

*Corresponding author
mutiaraulpa@gmail.com

Abstract

One of the traditional foods of the Mandar tribe in Majene Regency is Jepa. Jepa is a staple food that serves as an alternative to rice consumed by the Mandar people. Jepa can be a tourist attraction in gastronomic tourism due to its uniqueness and savory taste. The purpose of this research is to identify the components of gastronomic tourism found in Jepa and to analyze efforts for preservation and increasing the production of Jepa. The research method used is a qualitative descriptive method with data collection techniques including observation, literature study, interviews, and documentation study. The results of this research show that Jepa meets components of the principles of gastronomic tourism, thus having the potential to be developed as a gastronomic tourism attraction in Majene Regency.

Keywords: *gastronomy, preservation, tourism*

Abstrak

Setiap Salah satu makanan tradisional suku mandar di Kabupaten Majene adalah Jepa . Jepa merupakan makanan pokok sebagai pengganti nasi yang dikonsumsi oleh masyarakat suku mandar. Jepa dapat menjadi daya tarik Wisata gastronomi karena keunikan dan rasanya yang gurih. Tujuan penelitian ini untuk mengidentifikasi komponen wisata gastronomi yang terdapat pada makanan Jepa dan menganalisis upaya pelestarian dan peningkatan produksi jepa. Metode penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif kualitatif dengan teknik pengumpulan data observasi, studi pustaka, wawancara dan studi dokumentasi. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa Jepa memenuhi komponen prinsip wisata gastronomi sehingga berpotensi untuk dijadikan sebagai daya tarik wisata gastronomi di Kabupaten Majene.

Kata kunci: *gastronomi, pelestarian, pariwisata*

Article history

DOI: 10.35329/jp.v7i2.6725

Received : 2025-09-25 | Received in revised form : 2025-09-25 | Accepted : 2025-11-23

1. PENDAHULUAN

Pariwisata saat ini tidak hanya berfokus pada kunjungan ke destinasi alam maupun buatan, tetapi juga telah berkembang ke arah pengalaman budaya. Pariwisata adalah bidang yang kuat untuk teori rasa dan budaya (Alvianna dkk., 2022)(Estikowati dkk., 2022) dan salah satu komponen penting dari pariwisata adalah gastronomi. Tren global menunjukkan bahwa wisatawan tidak hanya mencari keindahan panorama, tetapi juga pengalaman otentik yang melibatkan indera rasa, aroma, dan narasi budaya dari suatu daerah. Wisata gastronomi menjadi daya tarik yang mampu memperkenalkan identitas lokal, memperkuat citra destinasi, sekaligus memberikan nilai tambah ekonomi bagi masyarakat setempat.

Indonesia, sebagai negara dengan keragaman budaya dan kuliner, memiliki potensi besar untuk mengembangkan wisata gastronomi. Namun, arus modernisasi, globalisasi makanan instan, dan perubahan gaya hidup masyarakat sering kali menyebabkan kuliner tradisional mulai terpinggirkan, kreativitas dan adaptasi terhadap preferensi serta gaya hidup modern diperlukan agar makanan lokal bisa bertahan dan bersaing dengan produk impor, menarik minat berbagai kalangan termasuk generasi baru dan pasar internasional (Hanifa, A., & Khoiriyah, N., 2024). Dalam konteks ini, pelestarian makanan tradisional bukan hanya terkait dengan menjaga warisan budaya, tetapi juga menjadi strategi pengembangan destinasi wisata yang berkelanjutan. Upaya konservasi warisan tak benda seperti kuliner Nusantara perlu ditingkatkan melalui kolaborasi dengan komunitas lokal dan investasi dalam infrastruktur pariwisata (Mistriani, N., dkk., 2024).

Kabupaten Majene di Sulawesi Barat merupakan salah satu daerah yang masih mempertahankan tradisi kuliner khas Suku Mandar. Salah satu makanan tradisional yang memiliki nilai budaya dan potensi pariwisata adalah Jepa, yaitu makanan pokok pengganti nasi yang terbuat dari singkong. Keunikan proses pembuatan, sejarah panjang sejak masa penjajahan, serta cita rasanya yang khas menjadikan Jepa bukan sekadar makanan, tetapi juga representasi identitas budaya masyarakat Mandar.

Merujuk pada penelitian terdahulu dalam tulisan berjudul "Preservation and Development Of Kampung Nikmat As Tourist Destination For Sunda Gastronomy Cultural Heritage" mendapatkan hasil penelitian bahwa produk gastronomi mampu dikemas dalam sebuah program Wisata Gastronomi dengan melibatkan berbagai stakeholder. Dan program yang ditawarkan dapat berupa, mempraktikkan cara memasak, edukasi terkait produk gastronomi dan market day sebagai rangkaian Wisata Gastronomi (Turgarini dkk., 2020). Kemudian dalam tulisan berjudul "Pelestarian Ladu Sebagai Atraksi Wisata Gastronomi Khas Kecamatan Malangbong, Kabupaten Garut, Jawa Barat" mendapatkan hasil bahwa suatu produk gastronomi dapat dikatakan layak dengan melihat beberapa unsur yang memenuhi yaitu : produk tersebut memiliki potensi gastronomi, memiliki filosofi yang masih

sangat kental, memiliki fungsi, dan memiliki ciri khas serta kenunikan (Turgarini dkk., 2019). Konsep wisata gastronomi termasuk dalam kategori wisata minat khusus, karena perjalanan ini berfokus pada pengalaman menikmati makanan dan minuman yang menjadi pertimbangan utama wisatawan dalam menentukan destinasi yang akan dikunjungi. Turgarini (2013:1) mengungkapkan kajian tentang aspek-aspek gastronomi yaitu Gastronomi Praktis, Gastronomi Teoretis, Gastronomi Teknis, Gastronomi Makanan, dan Gastronomi molekuler atau *molecular gastronomy* merupakan salah satu cabang dari gastronomi yang pada dasarnya merujuk pada seni sekaligus ilmu yang mempelajari tentang makanan dan cara menikmati hidangan secara optimal. Sedangkan istilah gastronomi mengacu pada konsumen yang menikmati makanan juga memahami makanan dari aspek sejarah dan budayanya (Sari dkk., 2023)

Secara umum, gastronomi dipahami sebagai disiplin yang tidak hanya menekankan pada aspek konsumsi makanan dan minuman, tetapi juga menyoroti pengalaman kenikmatan yang diperoleh saat menyantapnya. Dalam pengertian yang lebih luas, gastronomi dapat dipandang sebagai kajian mengenai keterkaitan antara makanan dengan budaya. Artinya, makanan diposisikan sebagai pusat analisis yang menghubungkan beragam unsur budaya, sehingga ia bukan sekadar sarana pemenuhan kebutuhan fisik, melainkan juga simbol dan aset yang memiliki nilai bagi suatu daerah. Oleh karena itu, gastronomi mencakup seni kuliner yang memadukan aspek estetika, fungsi, dan nilai sosial budaya. Dalam kerangka ini, gastronomi sering dijelaskan sebagai seni dan ilmu untuk makan secara baik, sedangkan istilah *gastronome* merujuk pada seseorang yang memiliki pengalaman luas dan keterampilan khusus dalam dunia memasak maupun menikmati kuliner. Teori tersebut dapat disimpulkan bahwa wisata gastronomi merupakan wisata yang menawarkan atraksi seni kuliner yang mampu memberikan kegiatan edukatif bagi wisatawan serta memberikan pengalaman baru saat berkunjung ke suatu daerah tersebut.

Berangkat dari konsep wisata gastronomi, maka dibutuhkan pendekatan konsep Pembangunan Pariwisata Berbasis Masyarakat atau *Community Based Touris*. Pembangunan pariwisata berbasis masyarakat dapat dipahami sebagai upaya yang dilakukan oleh masyarakat lokal untuk memperkenalkan dan mempromosikan berbagai nilai yang dimiliki, serta membangun komunitas yang dinamis dengan memanfaatkan secara optimal potensi alam, kekayaan budaya, warisan sejarah, sektor industri, keterampilan individu, dan sumber daya lainnya. (Madiun, 2008). Pembangunan pariwisata berbasis masyarakat menekankan keterlibatan seluruh elemen dan anggota komunitas untuk berpartisipasi melalui pemikiran, dialog, serta langkah-langkah nyata dalam pelaksanaannya. Pada prinsipnya konsep CBT adalah seluruh rangkaian kegiatan pariwisata yang tidak lepas dengan kontribusi masyarakat. Pola kerja dari kegiatan

pariwisata akan selalu dihubungkan dengan masyarakat, oleh karena itu masyarakat selalu dilibatkan dan memberikan manfaat atas lingkungannya.

Dalam kondisi pariwisata saat ini yang semakin menekankan pentingnya keunikan lokal dan pelestarian budaya, Jepa berpotensi dikembangkan sebagai daya tarik wisata gastronomi. Upaya pelestarian dan pengembangan Jepa diharapkan tidak hanya menjaga eksistensi makanan tradisional ini, tetapi juga membuka peluang ekonomi kreatif, meningkatkan kesejahteraan masyarakat, serta memperkuat daya saing Kabupaten Majene sebagai destinasi wisata berbasis budaya dan kuliner. Oleh karena itu, penelitian ini penting dilakukan untuk mengkaji bagaimana pelestarian makanan Jepa dapat diarahkan menjadi daya tarik wisata gastronomi yang berkelanjutan.

2. METODE PENELITIAN

Metode penelitian yang digunakan adalah metode kualitatif deskriptif. Dalam memperoleh data penelitian harus didasarkan pada fenomena yang terjadi di lapangan, dipikirkan, dan dirasakan oleh sumber data atau yang disebut “perseptif emic” (Sugiyono, 2015). Pendekatan dalam metode penelitian menggunakan penelitian deskriptif. Penelitian deskriptif adalah penelitian yang meneliti, menyimpan, dan menjelaskan objek penelitian atau kondisi sosial secara sistematis, sesuai dengan kenyataan, dan akurat (Suryabrata, 2010). Oleh karena itu, penelitian deskriptif kualitatif merupakan penelitian untuk mendapatkan gambaran nyata tentang topik ini yang dilakukan dengan cara melakukan penelitian mendalam, observasi, dan mendeskripsikan kejadian-kejadian yang terjadi dengan tetap menjunjung tinggi etika penelitian. Subjek dalam penelitian kualitatif adalah partisipan, narasumber, atau informan. Penentuan partisipan dilakukan dengan teknik purposive sampling dan snowball sampling.

Pertama, purposive sampling digunakan untuk menentukan informan kunci (*key informants*) yang dianggap paling memahami fenomena penelitian, yaitu pelestarian makanan tradisional Jepa sebagai daya tarik wisata gastronomi di Kabupaten Majene. Pemilihan informan dilakukan secara sengaja berdasarkan kriteria tertentu, meliputi: (1) memiliki pengetahuan mendalam mengenai sejarah, proses produksi, dan nilai budaya makanan Jepa; (2) terlibat langsung dalam aktivitas pembuatan, penjualan, atau promosi Jepa; serta (3) mampu memberikan informasi relevan tentang potensi pengembangan wisata gastronomi berbasis masyarakat. Informan yang termasuk dalam kategori purposive antara lain pengrajin atau produsen Jepa di pasar sentral Majene, pelaku usaha kuliner lokal di kawasan wisata kuliner di Somba, tokoh Masyarakat, budayawan Mandar, perwakilan dari Dinas Pariwisata Kabupaten Majene yang memiliki kewenangan dalam program pengembangan kuliner daerah dan wisatawan.

Kedua, untuk melengkapi dan memperluas sumber informasi, penelitian ini juga menggunakan *snowball sampling*. Dalam teknik ini, setiap informan awal yang

diwawancarai memberikan rekomendasi informan lain yang dianggap memiliki pengalaman atau pengetahuan tambahan terkait objek penelitian. Informan yang direkomendasikan yaitu kelompok UMKM yang memproduksi Jepa dalam skala rumah tangga, petani singkong, rumah makan di kawasan wisata bahari Pantai Dato, dan konten *creator* lokal.

Teknik pengumpulan data dilakukan dengan wawancara, observasi, studi dokumentasi, dan studi pustaka. Uji keabsahan data menggunakan metode triangulasi. Tujuan dari triangulasi ini adalah menggunakan metode yang berbeda untuk memperoleh data, dan ditemukan perbedaan data yang ditemukan, sehingga peneliti dapat menjelaskannya. Pengecekan dilakukan dengan membandingkan informasi yang diperoleh melalui wawancara dengan observasi (Bungin, 2014)

Survei lapangan dilakukan untuk memeriksa informasi yang diperoleh dari studi literatur. Sasaran survei lapangan yaitu melakukan wawancara dan dokumentasi terhadap para pedagang *Jepa* di pasar sentral, tempat wisata kuliner, dan kawasan wisata bahari Pantai Dato. Sasaran survei yaitu warung makan lokal, industri rumahan, atau usaha kecil lain yang terkait dengan makanan *Jepa*. Teknik wawancara yang digunakan dalam penelitian ini adalah wawancara terbuka.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Identifikasi komponen gastronomi pada makanan Jepa

1. Bahan Pangan dan Kandungan Gizi

Jepa memiliki komposisi dalam pengolahannya, diantaranya sebagai berikut:

- Singkong (Ubi Kayu), Singkong adalah bahan pokok utama dalam pembuatan Jepa. Singkong ini diparut halus, kemudian diperas untuk mengurangi kadar air dan diambil patinya. Diketahui nilai gizi dari singkong baik untuk kesehatan pada tubuh manusia karena mengandung karbohidrat tinggi sebagai sumber energi, sedikit protein, serta vitamin dan mineral (vitamin C, kalsium, zat besi).
- Parutan Kelapa, digunakan sebagai campuran adonan singkong agar adonan lebih gurih, beraroma khas, dan teksturnya lembut. Diketahui nilai gizi dari buah kelapa mengandung lemak sehat, protein nabati, serta dan mineral
- Garam, sebagai bumbu yang memberikan rasa asin pada adonan jepa dan diketahui garam memiliki kandungan gizi berupa natrium dan klorida meskipun jumlahnya kecil, berfungsi untuk menjaga keseimbangan elektrolit tubuh.
- Air, digunakan secukupnya dalam proses pencampuran adonan agar bahan menyatu dengan baik.

2. Teknik Memasak

- Pemilihan dan Pengolahan Bahan Baku

Singkong diparut halus, kemudian diperas untuk mengurangi kadar air dan menghasilkan tekstur yang pas. Dilanjutkan ke bahan kedua Kelapa parut ditambahkan agar memberi rasa gurih dan tekstur lembut dan menyediakan sedikit garam serta air matang.

Pada prinsip gastronomi tahap ini menekankan pentingnya *quality ingredients* dan kearifan lokal dalam memilih bahan segar yang tersedia di lingkungan masyarakat Mandar.

b. Pencampuran

Singkong parut dicampur dengan kelapa parut, sedikit garam, dan air hingga membentuk adonan. Seperti pada gambar berikut :



Gambar 1. Adonan Jeka
Sumber: Oleh Penulis, 2025

c. Pembentukan Adonan

Adonan dibentuk bulat pipih menyerupai roti tipis. Seperti pada gambar berikut :



Gambar 2. Pembentukan Adonan
Sumber: Oleh Penulis, 2025

Pada prinsip gastronomi aspek estetika hadir dalam bentuk sederhana namun khas, melambangkan kesederhanaan kuliner tradisional Mandar.

d. Pemanggangan di Atas Wajan Tanah Liat (*Traditional Baking/Roasting*)

Adonan dipanggang di atas cetakan/wajan tanah liat tradisional yang disebut *paloppo*. Api yang digunakan berasal dari kayu bakar, memberi aroma smokey yang khas. Proses ini dapat dilihat pada gambar 2. Pada prinsip gastronomi teknik memanggang tradisional ini menciptakan *sensory experience* (aroma, tekstur, rasa) yang membedakan Jeka dari olahan singkong lainnya.

3. Penyajian

a. Disajikan dalam Bentuk Sederhana

Jeka berbentuk bundar pipih, berwarna putih kekuningan, dengan tekstur agak renyah di luar dan lembut di dalam. Disajikan apa adanya tanpa hiasan berlebihan, mencerminkan kesederhanaan hidup masyarakat Mandar. Jeka sebagai makanan utama seperti pengganti nasi bagi Masyarakat suku mandar sehingga Jeka biasanya disantap dengan beberapa lauk khas mandar seperti bau piapi, ikan asap tuing-tuing, cumi hitam, ikan asin dan ikan bakar. Kombinasi ini menciptakan cita rasa gurih, asin, dan sedikit pedas, selaras dengan karakter kuliner pesisir. Penyajian bersama lauk ikan menegaskan identitas masyarakat Mandar yang dikenal sebagai *pelaut dan nelayan tangguh*. Terdapat filosofi pada makanan jeka "*apa yang ada di alam dimanfaatkan untuk hidup*" sederhana, namun bernilai gizi dan budaya.

Disajikan untuk Keluarga dan Komunal

Jeka sering dihidangkan saat makan bersama keluarga, tetangga, atau pada acara adat tertentu. Nilai kebersamaan menjadi bagian penting dari cara penyajiannya, di mana makanan menjadi sarana mempererat hubungan sosial. Jeka lebih nikmat disajikan dalam keadaan hangat setelah dipanggang di atas wajan tanah liat (*paloppo*). Aroma asap kayu bakar masih melekat, memberikan sensasi otentik bagi penikmatnya. Pada prinsip gastronomi, ini menciptakan pengalaman multisensory seperti rasa, aroma, dan suasana tradisional.

b. Simbol Identitas Kuliner

Jeka bukan hanya sekadar makanan, tetapi identitas budaya Mandar. Penyajiannya sering disertai narasi atau cerita asal-usul, menjadikan Jeka sebagai *storytelling food* dalam wisata gastronomi.

4. Sejarah Jeka

Jeka merupakan salah satu makanan tradisional khas Suku Mandar di Kabupaten Majene, Sulawesi Barat, yang memiliki sejarah panjang dan erat kaitannya dengan perjalanan hidup masyarakatnya. Berdasarkan tradisi lisan dan berbagai catatan sejarah, Jeka sudah ada sejak masa penjajahan Belanda. Pada periode tersebut, akses masyarakat terhadap beras sebagai bahan pangan utama sangat terbatas karena kebijakan kolonial yang cenderung memonopoli distribusi beras untuk kepentingan administrasi kolonial dan militer. Akibatnya, masyarakat lokal mencari alternatif sumber karbohidrat yang lebih mudah diperoleh dan tahan lama, salah satunya adalah singkong (ubi kayu).

Singkong kemudian diolah menjadi berbagai bentuk pangan, dan salah satunya adalah Jeka, yang diproses dengan cara diparut, diperas, dicampur dengan kelapa, lalu dipanggang menggunakan wajan tanah liat (*paloppo*). Dengan metode ini, masyarakat Mandar tidak

hanya memperoleh makanan pokok pengganti nasi, tetapi juga menciptakan hidangan baru yang bertahan hingga kini sebagai bagian dari identitas budaya mereka. Pada masa-masa sulit, Jepa dianggap sebagai makanan penyelamat, karena mampu memenuhi kebutuhan energi masyarakat dalam aktivitas sehari-hari, terutama bagi para nelayan dan petani. Selain fungsinya sebagai makanan pokok, Jepa juga berkembang menjadi simbol ketahanan pangan dan kearifan lokal. Filosofi yang terkandung di dalamnya adalah bagaimana masyarakat Mandar mampu bertahan hidup dengan memanfaatkan hasil bumi dan laut yang ada di sekitar mereka. Singkong yang mudah tumbuh di lahan kering serta kelapa yang melimpah di kawasan pesisir menjadi bukti bahwa alam menyediakan bahan pangan sesuai kebutuhan masyarakat. Hal ini memperlihatkan kearifan masyarakat Mandar dalam mengelola sumber daya lokal untuk menghadapi keterbatasan. Seiring berjalannya waktu, peran Jepa mengalami pergeseran. Jika pada masa lalu Jepa menjadi makanan pokok sehari-hari, maka saat ini Jepa lebih banyak ditemukan pada acara adat, perayaan keluarga, atau kegiatan budaya. Jepa kemudian menjadi simbol tradisi yang diwariskan turun-temurun dan identitas kuliner khas Mandar yang membedakan mereka dari suku-suku lain di Indonesia. Bahkan, dalam konteks modern, Jepa mulai diangkat sebagai bagian dari wisata gastronomi yang tidak hanya menampilkan cita rasa makanan, tetapi juga menyajikan kisah sejarah, teknik pengolahan tradisional, dan nilai budaya yang melekat di dalamnya.

Dengan demikian, sejarah Jepa tidak hanya berbicara tentang asal-usul makanan, tetapi juga merekam perjalanan masyarakat Mandar dalam menghadapi tantangan zaman, menjaga identitas budaya, dan melestarikan warisan kuliner. Dari makanan pokok pengganti nasi di masa kolonial hingga menjadi ikon gastronomi saat ini, Jepa adalah bukti nyata bahwa kuliner tradisional dapat bertransformasi menjadi daya tarik budaya sekaligus instrumen penguatan identitas lokal.

5. Nilai Budaya pada Makanan Jepa

Makanan tradisional bukan hanya sekadar produk olahan untuk memenuhi kebutuhan jasmani, melainkan juga mengandung nilai-nilai budaya yang mencerminkan cara hidup, identitas, dan filosofi masyarakat. Menurut Rizkiyanti, D. F., dkk. (2024), budaya mencerminkan nilai, keyakinan, dan pandangan komunitas, sehingga menjadi identitas masyarakat. Demikian pula halnya dengan Jepa, makanan tradisional khas Suku Mandar di Kabupaten Majene, Sulawesi Barat. Jepa bukan sekadar olahan singkong dan kelapa yang dipanggang, melainkan simbol budaya yang erat

kaitannya dengan sejarah, kebiasaan sosial, serta sistem nilai masyarakat Mandar. Penggunaan bahan lokal mendukung identitas produk dan keberlanjutan lingkungan (Adiyanti, A. S, dkk.,2024).

Pertama, Jepa sebagai identitas kuliner Suku Mandar. Dalam masyarakat Mandar, makanan tradisional dipandang sebagai bagian dari warisan budaya yang membedakan mereka dari suku lain di Nusantara. Jepa menegaskan identitas Mandar sebagai komunitas pesisir yang hidup sederhana, bergantung pada alam, dan memiliki cara unik dalam mengolah hasil bumi lokal seperti singkong dan kelapa. Penyajiannya yang sederhana, tanpa banyak hiasan, melambangkan kesahajaan masyarakat Mandar yang lebih menekankan fungsi dan makna daripada kemewahan.

Kedua, makna sosial dan kebersamaan dalam penyajian Jepa. Jepa biasanya dihidangkan dalam suasana kekeluargaan atau komunal, baik pada saat makan sehari-hari maupun dalam kegiatan adat dan perayaan. Proses pembuatan hingga penyajiannya sering melibatkan anggota keluarga, sehingga melahirkan nilai gotong royong dan kebersamaan. Makan Jepa bersama-sama memperkuat ikatan sosial, menumbuhkan rasa memiliki, serta menjaga tradisi agar tetap hidup dari generasi ke generasi. Hal ini mencerminkan prinsip dasar masyarakat Mandar yang menjunjung tinggi solidaritas dan kekeluargaan.

Ketiga, Jepa dalam konteks tradisi memasak. Proses pembuatan Jepa menggunakan wajan tanah liat (*paloppo*) dan kayu bakar, yang menunjukkan keterikatan masyarakat dengan teknik memasak tradisional. Alat-alat sederhana ini bukan hanya instrumen teknis, tetapi juga simbol pelestarian budaya kuliner. Cara memasak seperti ini menghadirkan aroma khas yang tidak bisa digantikan dengan teknologi modern, sekaligus menjaga keaslian rasa. Melalui teknik tradisional tersebut, masyarakat Mandar melestarikan pengetahuan kuliner leluhur yang diwariskan secara turun-temurun.

Keempat, Jepa sebagai simbol kearifan lokal. Budaya masyarakat Mandar yang dekat dengan laut dan hasil bumi tercermin dari bahan-bahan yang digunakan dalam Jepa. Singkong sebagai sumber karbohidrat lokal dan kelapa sebagai sumber lemak sehat menggambarkan kecerdasan masyarakat dalam memanfaatkan potensi alam sekitar untuk memenuhi kebutuhan pangan. Jepa dengan demikian tidak hanya mewakili kuliner, tetapi juga menjadi representasi kearifan lokal yang menekankan prinsip keberlanjutan dan ketahanan pangan.

Kelima, transformasi budaya Jepa di era modern. Kini, Jepa tidak hanya dikonsumsi oleh masyarakat lokal, tetapi juga mulai

diperkenalkan dalam konteks wisata gastronomi. Proses memasak, cerita sejarah, serta penyajian Jepa ditampilkan kepada wisatawan sebagai atraksi budaya yang memperkaya pengalaman berkunjung ke Majene. Melalui festival kuliner, desa wisata, atau paket wisata edukasi, Jepa menjadi media untuk memperkenalkan budaya Mandar kepada khalayak luas. Dengan cara ini, Jepa berperan ganda yakni menjaga warisan budaya sekaligus mendukung pengembangan pariwisata berkelanjutan.

6. Pengalaman Wisatawan

Dalam konteks pariwisata modern, terutama pariwisata berbasis gastronomi, wisatawan tidak hanya mencari kelezatan rasa suatu hidangan, tetapi juga pengalaman menyeluruh yang melibatkan pancaindra, emosi, serta pemahaman budaya di balik makanan tersebut. Jepa, makanan tradisional khas Suku Mandar dari Kabupaten Majene, Sulawesi Barat, memberikan pengalaman unik yang tidak sekadar menghadirkan cita rasa, melainkan juga perjalanan budaya, sejarah, dan interaksi sosial bagi para wisatawan.

Pertama, pengalaman sensorik (indrawi). Wisatawan yang mencicipi Jepa akan merasakan keunikan tekstur dan rasa yang berbeda dari makanan berbasis singkong lainnya. Perpaduan singkong parut dengan kelapa menghadirkan rasa gurih alami yang sederhana namun khas. Aroma asap kayu bakar dari proses pemanggangan menggunakan *paloppo* (wajan tanah liat) juga memberi dimensi rasa autentik yang sulit ditemukan pada makanan modern. Dengan demikian, wisatawan menikmati sebuah pengalaman kuliner yang menggabungkan rasa, aroma, dan tekstur yang orisinal, seakan membawa mereka pada suasana kehidupan tradisional masyarakat Mandar.

Kedua, pengalaman edukatif. Wisatawan memperoleh pengetahuan baru mengenai sejarah dan filosofi Jepa. Melalui penjelasan pemandu wisata, masyarakat lokal, atau bahkan pengalaman langsung mengikuti proses pembuatan Jepa, wisatawan dapat memahami bahwa makanan ini dahulu berperan sebagai pengganti nasi pada masa kolonial. Mereka juga belajar tentang teknik tradisional, mulai dari cara memilih singkong, memarut, memeras, mencampur dengan kelapa, hingga memanggang di atas tungku kayu bakar. Proses ini menjadikan pengalaman kuliner bukan hanya sekadar konsumsi, melainkan juga pembelajaran budaya dan sejarah.

Ketiga, pengalaman partisipatif dan interaktif. Banyak wisatawan yang merasakan pengalaman lebih mendalam ketika mereka dilibatkan langsung dalam proses pembuatan Jepa. Misalnya, wisatawan diajak memarut

singkong, menekan adonan hingga pipih, atau memanggang Jepa bersama ibu-ibu setempat. Aktivitas ini memberikan kesan personal karena wisatawan tidak hanya menjadi penonton, tetapi juga ikut berperan sebagai "pelaku" dalam tradisi kuliner Mandar. Dari sisi psikologis, pengalaman semacam ini menciptakan kenangan emosional yang melekat lebih lama dibanding sekadar mencicipi makanan.

Keempat, pengalaman sosial dan budaya. Jepa sering disajikan dalam suasana kebersamaan, baik di rumah tangga masyarakat Mandar maupun dalam acara adat. Bagi wisatawan, kesempatan untuk makan Jepa bersama keluarga lokal menghadirkan pengalaman budaya yang hangat. Mereka tidak hanya merasakan makanan, tetapi juga merasakan nilai kekeluargaan, kebersahajaan, dan keramahan masyarakat Mandar. Interaksi ini memperkaya pengalaman wisatawan, karena mereka mendapatkan gambaran nyata mengenai kehidupan sosial masyarakat lokal melalui media kuliner.

Kelima, pengalaman emosional dan spiritual. Bagi sebagian wisatawan, terutama yang tertarik pada wisata budaya, menyantap Jepa bukan hanya soal rasa, tetapi juga penghormatan terhadap tradisi dan leluhur. Mengetahui bahwa Jepa adalah makanan yang telah membantu masyarakat Mandar bertahan hidup di masa-masa sulit, menimbulkan rasa kagum dan hormat terhadap nilai perjuangan dan ketahanan masyarakat lokal. Hal ini memperdalam pengalaman emosional wisatawan, karena mereka tidak hanya menikmati makanan, tetapi juga merenungkan makna di baliknya.

Keenam, pengalaman komersial dan wisata berkelanjutan. Wisatawan yang menikmati Jepa juga sering membawa pulang produk olahan atau membeli Jepa sebagai oleh-oleh khas. Aktivitas ini memberi mereka kepuasan tambahan, sekaligus membantu mendukung perekonomian lokal. Dengan demikian, pengalaman wisatawan tidak berhenti pada konsumsi di tempat, tetapi berlanjut pada kontribusi terhadap pelestarian kuliner tradisional.

Pengalaman wisatawan terhadap Jepa adalah kombinasi dari sensasi kuliner, pengetahuan budaya, interaksi sosial, dan refleksi emosional. Hal ini menunjukkan bahwa Jepa bukan sekadar makanan, melainkan atraksi gastronomi yang mampu memberikan pengalaman otentik, menyentuh berbagai dimensi pancaindra dan emosi wisatawan, sekaligus memperkuat citra Kabupaten Majene sebagai destinasi wisata berbasis budaya dan kuliner.

7. Ekonomi dan Pemberdayaan dalam Makanan

a. Jepa Tradisional Khas Suku Mandar
Potensi Ekonomi Jepa sebagai Produk Gastronomi

Jepa yang berbahan dasar singkong dan kelapa memiliki keunggulan dari segi bahan baku, yakni mudah diperoleh, harga terjangkau, dan tersedia sepanjang tahun di wilayah Majene. Kondisi ini membuat biaya produksi relatif rendah, sehingga dapat dijangkau oleh masyarakat dari berbagai lapisan social, selain dijual di pasar lokal, Jepa kini mulai dipasarkan sebagai oleh-oleh khas Majene, baik dalam bentuk siap saji maupun produk kemasan tahan lama.

Potensi makanan Jepa sebagai produk gastronomi memiliki peluang pengembangan melalui konsep wisata gastronomi yang dianggap dapat berkontribusi terhadap peningkatan pendapatan masyarakat Majene, yaitu dengan cara: (1) Menjadikan lahan pertanian singkong menjadi agrowisata, wisatawan berkunjung ke lahan pertanian singkong bersama para petani mulai dari menanam hingga memanen singkong, hal ini berdampak pada para petani, melalui pembelian dan penggunaan bahan lokal yang menciptakan pasar stabil bagi produk petani lokal, dan menciptakan peluang kerja di sektor pertanian (Suroto,2023);(2)Menjadikan rumah produksi kerajinan tanah liat seperti wajan dan alat tungku sebagai daya tarik wisata untuk melihat langsung proses pembuatan alat pemanggangan Jepa,aktivitas ini menciptakan diversifikasi ekonomi bagi para pengrajin tanah liat; (3)Membentuk kelompok produksi kuliner lokal yang akan diberikan pendampingan pelatihan dan sosialisasi untuk inovasi makanan jepa baik dari segi rasa, pengemasan hingga pada tahap promosi, kemudian mengadakan kegiatan *cooking class* jepa, demo masak, dan kelompok ini akan dilibatkan pada event daerah, nasional maupun internasional; (4)Membuat paket wisata gastronomi *tour* Majene, dengan cara ini dapat menciptakan rantai lapangan kerja yaitu dengan melibatkan *tour guide*, biro perjalanan atau travel agent, rumah makan kuliner tradisional, penginapan (hotel, villa, atau *homestay*), dan kunjungan ke objek wisata yang berada di jalur gastronomi *tour* tersebut dan;(5)Melakukan pemasaran digital dengan melibatkan konten *creator* lokal.

Melalui lima aktivitas ini, pengembangan wisata gastronomi *Jepa* dapat berkontribusi secara signifikan terhadap peningkatan pendapatan masyarakat setempat melalui penciptaan nilai tambah produk, pembukaan peluang usaha baru, peningkatan arus wisata, serta penguatan identitas budaya lokal. Oleh karena itu, strategi pengembangan wisata gastronomi perlu diarahkan pada model kolaboratif yang mengintegrasikan aspek

ekonomi, sosial, budaya, dan lingkungan agar manfaatnya dapat dirasakan secara berkelanjutan oleh seluruh lapisan masyarakat.

b. Pemberdayaan Perempuan dan Keluarga

Dalam budaya Mandar, pembuatan Jepa umumnya dilakukan oleh ibu-ibu rumah tangga. Hal ini membuka peluang besar untuk pemberdayaan perempuan melalui kegiatan ekonomi berbasis rumah tangga (*home industry*). Banyak keluarga yang memproduksi Jepa dalam skala kecil untuk dijual di pasar tradisional atau dititipkan ke warung. Kegiatan ini bukan hanya menambah pendapatan rumah tangga, tetapi juga memberikan ruang bagi perempuan untuk berperan lebih aktif dalam aktivitas ekonomi. Selain itu, keterlibatan generasi muda dalam usaha kuliner Jepa juga dapat menjadi bentuk regenerasi dan pelestarian tradisi. Dengan adanya pelatihan keterampilan dan dukungan dari pemerintah daerah, usaha kecil berbasis Jepa dapat berkembang menjadi usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) yang lebih mandiri dan berdaya saing.

c. Jepa dalam Rangka Pemberdayaan Masyarakat dan Pariwisata

Pengembangan Jepa sebagai daya tarik wisata gastronomi menciptakan peluang pemberdayaan masyarakat secara lebih luas. Desa-desanya produsen Jepa dapat dikembangkan menjadi desa wisata kuliner, di mana wisatawan tidak hanya mencicipi Jepa, tetapi juga terlibat dalam proses pembuatannya. Model pariwisata berbasis masyarakat ini (*community-based tourism/CBT*) memberikan ruang bagi masyarakat untuk menjadi pelaku utama dalam kegiatan wisata, mulai dari produsen bahan baku, pengolah, hingga penyaji.

Dengan sistem seperti ini, manfaat ekonomi dari wisata tidak hanya dinikmati oleh investor besar, tetapi langsung dirasakan oleh masyarakat lokal. Masyarakat memperoleh penghasilan tambahan, keterampilan baru, serta peningkatan rasa percaya diri karena mampu mempromosikan budaya mereka melalui Jepa.

Dari perspektif pengembangan pariwisata, jepa memiliki potensi besar untuk diposisikan sebagai ikon wisata kuliner Majene. Strategi pengembangan dapat dilakukan dengan cara mengintegrasikan jepa ke dalam paket wisata gastronomi Mandar, mengadakan festival kuliner yang menampilkan jepa sebagai menu utama, serta melakukan diversifikasi produk agar lebih menarik bagi wisatawan. Misalnya, jepa dapat dikemas dalam varian modern dengan tambahan gula aren atau topping kekinian, lalu dikemas dalam bentuk yang lebih tahan lama untuk memenuhi pasar oleh-oleh. Selain itu, promosi digital melalui media sosial juga menjadi kunci untuk memperluas jangkauan pasar dan meningkatkan *brand awareness*.

Di sisi lain, terdapat peluang untuk menjadikan jepa sebagai sarana pemberdayaan perempuan lokal. Dengan pelatihan kewirausahaan, peningkatan keterampilan higienitas, dan bantuan pemasaran, para pengrajin jepa dapat bertransformasi dari produsen kecil skala rumah tangga menjadi pelaku UMKM yang lebih kompetitif. Hal ini sejalan dengan tren pariwisata berbasis komunitas, di mana masyarakat lokal bukan hanya sebagai objek, melainkan aktor utama dalam mengelola dan mendapatkan manfaat ekonomi dari wisata. Dengan demikian, pembahasan ini menunjukkan bahwa jepa khas Mandar di Kabupaten Majene tidak hanya sekadar makanan tradisional, melainkan sebuah potensi besar yang dapat diangkat menjadi daya tarik wisata gastronomi unggulan. Keunikan jepa, respon positif wisatawan, serta peran ekonominya bagi masyarakat menjadi modal utama dalam pengembangan ini. Meski demikian, tantangan berupa standarisasi, kapasitas produksi, dan promosi masih perlu segera diatasi agar jepa mampu bersaing di tingkat regional maupun nasional, melakukan integrasi antara teknologi, budaya lokal, dan pendekatan komunikasi yang berbasis nilai menjadi kunci dalam memenangkan kompetisi promosi pariwisata digital di era yang semakin kompetitif. Melalui kolaborasi pemerintah daerah, pelaku usaha, komunitas lokal, dan dukungan akademisi, jepa dapat berkembang menjadi ikon kuliner yang tidak hanya memperkuat identitas budaya Mandar, tetapi juga mendorong pertumbuhan pariwisata dan ekonomi lokal di Kabupaten Majene.

4. SIMPULAN

Makanan jepa khas suku Mandar memiliki potensi besar sebagai daya tarik wisata gastronomi di Kabupaten Majene. Keunikan bahan, nilai budaya, serta perannya dalam ekonomi lokal menjadikannya simbol identitas kuliner Mandar. Meskipun terdapat tantangan pada aspek higienitas, promosi, dan kapasitas produksi, jepa telah memberikan pengalaman positif bagi wisatawan serta peluang pemberdayaan masyarakat. Dengan strategi pengembangan yang tepat, jepa berpeluang menjadi ikon wisata kuliner yang mampu meningkatkan daya saing pariwisata Majene.

DAFTAR PUSTAKA

Adiyanti, A. S., Disma, F. Z., Turgarini, D., & Kusumati, P. (2024). *Strategi pemasaran Roti Ganjel Rel sebagai objek wisata gastronomi di kota Semarang, Jawa Tengah*. *Jurnal Pariwisata Tourista*, 4(2), 52–58

Alvianna, S., Astuti, W., Hidayatullah, S., & Krisnanda, R. (2022). *Pengantar Ilmu Pariwisata*. UWAIS Publisher, September, 1–344.

Bungin, B. (2014). *Penelitian kualitatif: Komunikasi, ekonomi, kebijakan publik, dan ilmu sosial lainnya (Edisi ke-2)*. Jakarta: Kencana Prenadamedia Group.

Estikowati, Alvianna, S., Astuti, W., Hidayatullah, S., & Krisnanda, R. (2022). *Buku Pengantar Ilmu Pariwisata* (p. 172). Uwais Inspirasi Indonesia

Hanifa, A., & Khoiriyah, N. (2024). *Preferensi Konsumen Terhadap Pembelian Jajanan Tradisional Di Kecamatan Lawang*. *JU-ke (Jurnal Ketahanan Pangan)*, 8(1), 8-19.

Madiun, I. (2008). *Pembangunan pariwisata berbasis masyarakat*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.

Mistriani, N., Ikhlasandi, H. I., Kirani, V. V., Fajrin, N. S., Ndruru, E., Prabowo, W. T., ... & Palupiningtyas, D. (2024). *Model Pengembangan Pariwisata Kreatif Melalui Wisata Edukasi Dan Kuliner Di Sentra Jajanan Pasar, Pudak Payung, Kota Semarang*. *NAWASENA: Jurnal Ilmiah Pariwisata*, 3(1), 01-11

Nuraliah, D., Rahmawati, R., Hendrawan, H., Nasiruddin, N., & Razak, F. S. H. (2025). *Dinamika digitalisasi dalam kampanye politik: Fenomena media sosial dalam Pilkada Sulawesi Barat 2024*. *MITZAL (Demokrasi, Komunikasi & Budaya): Jurnal Ilmu Pemerintahan dan Ilmu Komunikasi*, 10(1). <https://doi.org/10.35329/mitzal.v10i1.6097>

Rizkiyanti, D. F., Emeraldal, V., & Santoso, R. (2024). *Menciptakan Pengalaman Wisata Gastronomi Melalui Daya Tarik Wisata Kuliner Wingko Babat Kota Semarang*. *ULIL ALBAB: Jurnal Ilmiah Multidisiplin*, 3(2), 124-133

Sari, W. N., Gadu, P., & Mahsun, M. (2023). *Wisata Gastronomi: Mengenal Budaya Dan Sejarah Melalui Makanan Lokal 'Sate Rembiga' di Mataram*. *Media Bina Ilmiah*, 17(9), 2075-2096

Sugiyono. (2015). *Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.

Suroto, A. (2023). *Peran kuliner lokal dalam mengembangkan gastronomi kuliner berkelanjutan*. *Jurnal Pariwisata PaRAMA: Panorama, Recreation, Accomodation, Merchandise, Accessibility*, 4(1), 55-67.

Suryabrata, S. (2010). *Metodologi penelitian*. Jakarta: Rajawali Pers.

Turgarini, D., Damayanti, M., & Rukayah, Y. (2020). *Preservation and development of Kampung Nikmat as tourist destination for Sunda gastronomy cultural heritage*. *Journal of Tourism and Hospitality Management*, 8(2), 81–92. <https://doi.org/10.15640/jthm.v8n2a9>

Turgarini, F., dkk. (2019). *Pelestarian Ladu Sebagai Atraksi Wisata Gastronomi Khas Kecamatan Malangbong, Kabupaten Garut, Jawa Barat*. *Journal of Tourism and Hospitality Essentials (THE)*.