

ABSTRAK

Saat ini gastronomi merupakan sebuah instrumen fundamental bagi pengembangan pariwisata di sebuah destinasi. Pariwisata sebagai industri yang siap bangkit perlu memperhatikan keberlanjutan dari produk wisatanya, terutama produk wisata gastronominya. Gastronomi dapat menjadi nilai jual utama dalam memperkuat citra pariwisata suatu negara dan mempromosikan warisan budayanya. Gastronomi tidak hanya memaparkan tentang makanan dan minuman dalam kajian fisiologis tetapi juga mengkaji dari sudut pandang kuliner daerah sebagai aspek budaya dan aset bagi daerah dalam mengembangkan industri pariwisata, meningkatkan pendapatan daerah dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

Salah satu produk gastronomi adalah tata cara makan tradisional Indonesia - Makan Bajamba dari Nagari Jawi-jawi Sumatera Barat. Kampung Budaya Jawi-Jawi adalah sebuah nagari di Kecamatan Gunung Talang, Kabupaten Solok, Sumatra Barat. Sebagai sebuah warisan budaya tak benda tradisional Indonesia, Makan Bajamba telah menjadi ikon yang mengangkat kearifan lokal, memberikan manfaat ekonomi, dan juga melestarikan budaya bersama dengan seluruh pemangku kepentingan.

Penelitian ini membahas tentang bagaimana tradisi makan tradisional dapat dikemas menjadi sebuah produk gastronomi yang menarik, dengan tetap memperhatikan unsur pembangunan pariwisata berkelanjutan dalam upaya menggali potensi pengembangan produk wisata gastronomi yang berkelanjutan. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dimana data yang disajikan berupa kata, uraian maupun deskripsi. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberi informasi dan referensi mengenai pengembangan yang berkelanjutan dari tata cara makan Bajamba sebagai produk wisata gastronomi dari Nagari Jawi-jawi Sumatera Barat.

Keyword: Produk Wisata Gastronomi, Tata Cara Makan Tradisional, Keberlanjutan, Makan Bajamba