

ABSTRAK

Labuan Bajo, Manggarai Barat, merupakan salah satu Destinasi Super Prioritas di Indonesia yang dikenal dengan wisata alam dan baharinya. Namun, potensi wisata gastronomi melalui pengembangan masakan tradisional masih belum dimanfaatkan secara optimal. Padahal, masakan tradisional memiliki peran penting dalam membangun identitas budaya, memperkaya pengalaman wisatawan, serta mendukung pelestarian warisan budaya tak benda. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi dan menganalisis potensi sepuluh masakan tradisional Manggarai di Labuan Bajo sebagai produk wisata gastronomi yang berkelanjutan. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan teknik pengumpulan data berupa wawancara mendalam, observasi partisipatif, dan dokumentasi. Objek penelitian terdiri dari sepuluh masakan tradisional, yaitu Bobo/Tibu, Rebok dan Kopi Tuk, Songkol, Latung Bombo, Lomak, Baru, Nuru Cuing, Kolo, Lenco, dan Serabe. Hasil penelitian menunjukkan bahwa setiap masakan memiliki nilai budaya, makna simbolik, serta teknik pengolahan yang khas dan dapat dikembangkan menjadi daya tarik wisata gastronomi. Faktor pendukung pengembangan meliputi kekayaan bahan lokal, teknik memasak tradisional, serta peran makanan dalam kehidupan sosial masyarakat Manggarai. Sementara itu, faktor penghambatnya adalah kurangnya dokumentasi, minimnya promosi, serta rendahnya keterlibatan generasi muda dalam pelestarian kuliner tradisional. Kesimpulan dari penelitian ini menyatakan bahwa pengembangan wisata gastronomi berbasis masakan tradisional Labuan Bajo berpotensi memperkuat identitas budaya, mendukung ekonomi lokal, serta mewujudkan pariwisata berkelanjutan. Strategi yang direkomendasikan adalah kolaborasi pentahelix antara komunitas, pemerintah, akademisi, industri, dan media.

Kata Kunci: wisata gastronomi, masakan tradisional, Labuan Bajo, Manggarai, gastronomi berkelanjutan