

**PERUBAHAN PENGELOLAAN POTENSI PANGAN LOKAL PASCA
PEMBENTUKKAN DESA WISATA NGLINGGO**

Anisa Eka Puspitasari¹⁾, Titis Puspita Dewi²⁾, dan Dina Ruslanjari³⁾

¹Mahasiswa Program Studi Magister Manajemen Bencana, Sekolah Pascasarjana Lintas Disiplin, Universitas Gadjah Mada

²Mahasiswa Program Studi Penyuluhan dan Komunikasi Pembangunan, Sekolah Pascasarjana Lintas Disiplin, Universitas Gadjah Mada

³Magister Manajemen Bencana, Sekolah Pascasarjana Lintas Disiplin, Universitas Gadjah Mada

e-mail: titis.puspita.d@mail.ugm.ac.id

Abstrak

Pangan lokal merupakan bagian dari keseharian masyarakat yang terkadang belum menjadi potensi yang ingin dikembangkan. Pangan lokal dianggap sebagai sesuatu yang cukup biasa dikonsumsi dan tidak laku dipasarkan. Pengembangan pangan lokal saat ini mulai dilakukan seiring dengan tumbuhnya pariwisata berbasis sumber daya lokal berupa desa wisata di sejumlah wilayah. Salah satu daerah yang sedang giat mengembangkan potensi pariwisata di wilayahnya adalah Desa Wisata Nglinggo, Desa Pagerharjo, Kecamatan Samigaluh, Kabupaten Kulonprogo, Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta. Pengembangan potensi ini berupa pembukaan sejumlah destinasi atau *spot* wisata alam di kawasan Kebun Teh Nglinggo. Selain wisata alam, terdapat wisata edukasi kehidupan masyarakat yang ditawarkan melalui paket wisata. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif deskriptif dengan pendekatan perubahan sosial AGIL yang memiliki tujuan untuk menganalisis perubahan pengelolaan pangan lokal setelah adanya paket wisata dalam Desa Wisata Nglinggo. Hasil dari penelitian ini adalah melalui wisata alam dan edukasi yang di dalamnya terdapat paket edukasi bersama masyarakat dalam pengolahan pangan lokal khas Nglinggo, masyarakat dapat memperoleh tambahan pengetahuan dan pendapatan. Pangan lokal yang sebelumnya hanya dikonsumsi atau diolah ala kadarnya, kini mulai dikemas dengan baik dan laku di pasaran. Pangan lokal yang ada tidak hanya mampu menarik wisatawan namun juga memberikan kekhasan produk di Desa Wisata Nglinggo.

Kata kunci: perubahan, pangan lokal, desa wisata

**CHANGE OF LOCAL FOOD POTENTIAL MANAGEMENT POST-FORMING
NGLINGGO TOURISM VILLAGE**

Anisa Eka Puspitasari¹⁾, Titis Puspita Dewi²⁾, dan Dina Ruslanjari³⁾

¹Student of Master Program Disaster Management, Graduate School, Universitas Gadjah
Mada

²Student of Master Program Extension and Communication Development, Graduate School,
Universitas Gadjah Mada

³Disaster Management, Graduate School, Universitas Gadjah Mada
e-mail: titis.puspita.d@mail.ugm.ac.id

Abstract

Local food is part of the daily community life that sometimes hasn't potential to be developed. Local food is considered as something quite commonly consumed and not marketable. Now development of local food starting along with the growth of local resource-based tourism in the form of tourist villages in some area. One of the area which actively developing tourism potential is Nglingsgo Tourism Village, Pagerharjo Village, Samigaluh District, Kulonprogo Regency, Special Province of Yogyakarta. The development of this potential is opening of a number destinations or natural tourist spot in the area of Nglingsgo tea gardens. Besides natural tourism, there are educational tours of community life which is offered through tours package. This research uses descriptive qualitative method with social change approach of AGIL which has a purpose to analyze the change of local food management after existence of tour package in Nglingsgo Tourism Village. The result of this research are through nature tourism and educational tourism which is contained educational package with the community in unique local food processing in Nglingsgo, community gets a additional knowledge and income. Local food previously just consumed or processed scratch, now start packed well and sold in the market. Existing local food is not only able to attract tourists but also giving product specificity in Nglingsgo tourist village.

Keywords : *transformation, local food, tourist village*

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara kepulauan dengan luas 1.913.578,68 km² yang terdiri dari kurang lebih 17.504 pulau dengan luas laut sekitar 70% dari total luas wilayah. Indonesia memiliki 34 provinsi yang terdiri dari 416 kabupaten dan 98 kota (BPS Statistik Indonesia, 2017). Indonesia terletak di antara tiga lempeng besar dunia sehingga membuat negara ini berada pada jalur *ring of fire* yang memiliki gunung berapi aktif. Banyaknya gunung berapi membuat tanah di negara ini menjadi subur, ditambah Indonesia beriklim tropis dan berada garis khatulistiwa. Indonesia juga diapit oleh dua benua yaitu benua Asia dan Australia dan terletak di antara dua samudera yaitu Samudera Hindia dan Samudera Pasifik. Dua samudera tersebut menyebabkan Indonesia memiliki sumber daya laut yang berlimpah. Suburnya tanah dan iklim tropis serta letak wilayahnya yang strategis membuat negara ini memiliki kekayaan sumber daya alam. Kekayaan sumber daya tersebut dapat berupa kekayaan hayati dan non hayati. Kekayaan hayati yang dimiliki Indonesia adalah beragamnya flora dan fauna sedangkan kekayaan non hayati yang dimiliki seperti mineral, terumbu karang, minyak bumi dan sebagainya (Kusmana, 2015).

Beragamnya sumber daya alam serta negara yang berbentuk kepulauan membuat Indonesia memiliki beragam potensi lokal dari masing-masing daerah baik berupa potensi pangan maupun alamnya. Alam Indonesia memiliki potensi yang cukup besar untuk dijadikan lokasi wisata dengan prinsip pengembangan daerah dengan memanfaatkan sumber daya lokal. Salah satu potensi alam yang mulai dikembangkan oleh pemerintah, lembaga, maupun masyarakat yang ada di Indonesia terletak di Dusun Nglinggo, Desa Pagerharjo, Kecamatan Samigaluh, Kabupaten Kulonprogo.

Lokasi Dusun Nglinggo Barat dan Timur yang berbukit-bukit dan terletak di dataran tinggi membuat wilayahnya subur dan memiliki udara yang sejuk serta terdapat potensi perkebunan teh. Awal munculnya kebun teh tersebut adalah pada tahun 1990 dilakukan pembibitan teh. Pada tahun 1991, Dinas Perkebunan Kulonprogo mulai menanam tanaman teh di Nglinggo yang berada di ketinggian 900-1.000 mdpl (<https://tempatasik.com/wisata/kebun-teh-nglinggo-kulon-progo/>, diakses 23 Februari 2018). Tanaman teh yang ditanam kemudian tumbuh subur. Teh tersebut awalnya hanya dipetik secara “serampangan” untuk dikeringkan dan dibuat menjadi minuman teh. Lambat laun masyarakat mulai meninggalkan pekerjaan memetik teh karena terdapat alternatif pekerjaan yang lain. Pada tahun 2000, pemerintah mulai melihat adanya potensi wisata yang menarik di

kebun teh Nglinggo karena merupakan satu-satunya kebun teh di kawasan Yogyakarta. Pada tahun 2004 daerah ini diresmikan sebagai Desa Wisata Nglinggo oleh Dinas Pariwisata Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta dan Bupati Kulonprogo. Selain kebun teh, Desa Wisata Nglinggo juga memiliki obyek wisata lain berupa air terjun Curug Watu Jonggol. Air terjun tersebut lokasinya tersembunyi dan masih sangat alami sehingga sangat cocok bagi wisatawan yang ingin *trekking* sembari menikmati keindahan alam.

Tidak hanya wisata alam yang ditawarkan di Desa Wisata Nglinggo ini namun juga wisata budaya dan edukasi. Beberapa wisata budaya dan edukasi yang ditawarkan adalah melihat proses pengolahan biji kopi, membuat teh sangrai, membuat gula aren, dan belajar kesenian lengger sebagai salah satu kesenian khas di Desa Pagerharjo. Salah satu ikon wisata yang ditonjolkan adalah wisata kebun teh yang menarik wisatawan. Pada tahun 2009 lokasi ini mendapatkan gelar sebagai desa wisata terunik di Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta dengan total luas lahan perkebunan teh sekitar 200 hektar. Desa Wisata Nglinggo juga pernah mendapatkan predikat juara 3 dalam lomba desa wisata nasional.

Tidak hanya memiliki potensi wisata alam, Desa Wisata Nglinggo juga memiliki potensi pangan lokal yang khas. Pangan lokal adalah pangan yang diproduksi dan dikembangkan sesuai dengan potensi dan sumber daya wilayah dan budaya setempat. Oleh karena itu, jenis, jumlah, dan kualitas produk pangan lokal sangat tergantung pada kondisi spesifik pada wilayah tersebut. Kondisi ini bukan hanya pada kesesuaian lahan, sifat tanah, iklim, dan aspek budidaya yang mempengaruhi tetapi juga kondisi sosial, ekonomi, dan budaya masyarakat. Beragam pangan lokal tersebar di wilayah Indonesia, misalnya jagung, garut, *ganyong*, gembili, gadung, uwi dan singkong (Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI dalam Astriani dkk, 2011).

Pangan lokal mempunyai keunggulan dari segi kualitas, kuantitas, dan berfungsi untuk kelestarian *biodiversity* serta kelestarian ekosistem. Pangan lokal juga biasanya tahan terhadap serangan hama dan penyakit, sedikit ketergantungannya terhadap penggunaan pestisida, herbisida, fungisida, serta sedikit ketergantungannya terhadap penggunaan pupuk kimia yang berarti mempunyai nilai kesehatan yang lebih selain banyak kandungan kalori dan nutrisi lain juga lebih sedikit kontaminasi dengan bahan kimia (Utami dkk, 2015). Banyaknya sumber pangan lokal di daerah tersebut membuat makanan yang dijual biasanya masih baru karena mudah memperoleh bahan baku di daerah tersebut dan memiliki rasa khas.

Beberapa sumber daya pangan lokal yang terdapat di Nglinggo adalah tanaman pegagan, teh, kopi, dan pohon aren. Tanaman pegagan (*Centella asiatica L. Urban*)

merupakan tanaman liar yang tumbuh di berbagai tempat seperti di ladang, perkebunan, maupun pekarangan. Pegagan berasal dari Asia tropik, menyukai tanah yang agak lembab, cukup sinar atau agak terlindung serta dapat ditemukan di dataran rendah sampai dengan ketinggian 2.500 mdpl (Heyne, 1987; Dalimartha, 2000 dalam Neni Musyarofah, dkk. 2007). Di Desa Wisata Nglingsgo terdapat tanaman pegagan yang diolah oleh warga menjadi keripik pegagan. Keripik pegagan bentuknya hampir sama dengan keripik bayam yang biasa kita temukan namun ukurannya lebih kecil. Kebun teh yang ada tidak hanya dimanfaatkan keindahan alamnya saja namun daun tehnya juga, daun teh diolah menjadi minuman teh namun ada yang khas karena diolah dengan cara disangrai sehingga menimbulkan cita rasa unik ketika dikonsumsi. Desa Wisata Nglingsgo juga memiliki tanaman kopi yang diolah menjadi bubuk kopi yang siap disajikan. Pengolahan bubuk kopi ini dilakukan sendiri oleh masyarakat bahkan proses pengolahannya dijadikan wisata edukasi. Wisatawan dapat membuat bubuk kopi sembari diajarkan oleh pemandunya. Tidak hanya ketiga tanaman sebelumnya, terdapat pohon aren yang dimanfaatkan untuk disadap airnya yang kemudian dikenal sebagai enau. Enau tersebut dimasak untuk gula aren. Proses pembuatannya dilakukan hampir tiap hari sehingga gula aren yang dijual masih baru atau *fresh*.

Beraneka ragam pangan lokal yang terdapat di Nglingsgo serta jumlah wisatawan yang cukup banyak membuat masyarakat memiliki ide untuk menjualnya dan mengembangkannya untuk dijadikan oleh-oleh khas Nglingsgo. Pengunjung biasanya dapat menemukan penjual oleh-oleh pangan lokal di warung. Harga produknya cukup terjangkau dan masih *fresh* membuat wisatawan tertarik untuk membelinya. Hasil dari penjualan oleh-oleh tersebut menjadi pemasukan tambahan bagi masyarakat Nglingsgo. Adanya potensi wisata alam dan pangan lokal membuat keduanya saling berkaitan, memberikan manfaat, dan perubahan bagi kehidupan masyarakat di Dusun Nglingsgo Barat dan Timur, Desa Pagerharjo, Kecamatan Samigaluh, Kabupaten Kulonprogo.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan metode deskriptif kualitatif. Data yang didapatkan berasal dari data sekunder dan melalui informan yang dilakukan dengan menggunakan teknik *snowball sampling* dan *in depth interview*. Adapun *key informant* dalam penelitian ini adalah Bapak Teguh selaku kepala Dusun Nglingsgo Barat, pencetus tumbuhnya Desa Wisata Nglingsgo dari masyarakat setempat, sekaligus inisiator paket wisata (wisata edukasi pembuatan pangan lokal). Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan

perubahan pengelolaan pangan lokal setelah dibuat paket wisata dalam Desa Wisata Nglinggo.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Desa Wisata Nglinggo terletak di Desa Pagerharjo berjarak 6 kilometer dari ibukota Kecamatan Samigaluh, Kabupaten Kulonprogo, Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta dengan luas desa 1.140,52 atau 16,46 % dari total luas Kecamatan Samigaluh. Desa ini terdiri dari 20 Pedukuhan dengan jumlah 87 Rukun Tetangga (RT) dan 43 Rukun Warga (RW) (<http://samigaluh.kulonprogokab.go.id/pages-32-desa-pagerharjo.html>, diakses 23 Februari 2018).

Sejarah Desa Wisata Nglinggo

Menurut dongeng yang diketahui oleh masyarakat, keberadaan Dusun Nglinggo yang kini menjadi Dusun Nglinggo Barat dan Timur tidak terlepas dari peristiwa sejarah Pangeran Diponegoro. Dikisahkan bahwa pada zaman dahulu terdapat 3 (tiga) orang pengikut setia Pangeran Diponegoro yang bernama Ki Linggomanik, Ki Dalem Tanu, dan Gagak Roban. Ketiganya menemukan sebuah wilayah di pegunungan yang disebut dengan Menoreh. Wilayah Pegunungan Menoreh saat ini meliputi Kulonprogo, Magelang dan Purworejo. Sebagai pusat perjuangan melawan Belanda, dipilihlah lokasi yang berada di puncak Pegunungan Menoreh. Sebuah tempat yang strategis untuk menyusun strategi pergerakan. Tempat ini kemudian dinamakan Nglinggo yang diambil dari nama pemimpinnya yaitu Ki Linggo Manik.

Sebagai bukti sejarah, saat ini dapat dijumpai 3 petilasan yang berumur ratusan tahun. Tempat ini dijaga kelestariannya oleh masyarakat Nglinggo dan menjadi obyek wisata spiritual yang dipercaya merupakan *babat desa* (leluhur dan orang yang membuka desa). Desa Wisata Nglinggo adalah terletak di puncak Pegunungan Menoreh. Secara administratif merupakan gabungan dari 2 buah dusun, yaitu Dusun Nglinggo Barat dan Nglinggo Timur, Desa Pagerharjo, Kecamatan Samigaluh, Kabupaten Kulonprogo, Daerah Istimewa Yogyakarta. Desa Wisata Nglinggo menawarkan panorama yang indah serta adat budaya yang menarik sehingga pada tahun 2004 desa ini ditetapkan sebagai Desa Wisata Nglinggo (Samigaluh, 2013).

Desa Wisata Nglinggo dibentuk melalui inisiasi pemerintah Kabupaten Kulonprogo dengan masyarakat setempat. Desa wisata ini dibentuk sebagai jawaban untuk pengembangan potensi yang menjadi satu-satunya di Yogyakarta yaitu Kebun Teh Nglinggo. Desa wisata yang merupakan inisiasi pemerintah membuat pemerintah tidak serta-merta memberikan

pendampingan terus-menerus. Melalui pendampingan yang telah diberikan sebelumnya, 2 tahun pasca penetapan desa wisata, pemerintah mulai menarik fasilitasi yang diberikan. Hal ini dilakukan untuk memberikan kemandirian dan menumbuhkan swadaya tata kelola wilayah dari masyarakat setempat. Menurut Kepala Dusun Nglingsgo Barat yang juga tergabung dalam tim pembentuk Desa Wisata Nglingsgo, masyarakat sempat kebingungan mencari ide pengembangan desa wisata ini. Awalnya masyarakat mengalami stagnansi dan tidak melakukan kegiatan apapun. Beberapa waktu kemudian terdapat beberapa *travel agent* yang mengajak wisatawan ke Desa Wisata Nglingsgo. *Travel agent* tersebut membuat jejaring pemasaran dengan kelompok sadar wisata (Pokdarwis) Nglingsgo. Jejaring pemasaran yang ada mengarahkan pada pembuatan paket wisata baik yang berhubungan dengan wisata alam maupun edukasi tentang kehidupan masyarakat lokal.

Paket Wisata yang Ditawarkan di Desa Wisata Nglingsgo

Desa Wisata Nglingsgo memiliki kelompok masyarakat yang khusus berkecimpung di dalam pengembangan pariwisata. Adapun destinasi pariwisata yang ada di Desa Wisata Nglingsgo, antara lain: air terjun Watu Jonggol, Kebun Teh Nglingsgo, Bukit Ngisis, *home stay*, kuliner khas, wisata *sadap* aren, dan wisata edukasi kehidupan masyarakat yang diminati oleh wisatawan lokal maupun internasional. Kelompok sadar wisata (Pokdarwis) Nglingsgo dibentuk sejak tahun 2012, awal pengembangan wisata perkebunan teh. Pokdarwis ini diarahkan untuk membentuk BUMDES (Badan Usaha Milik Desa) agar tidak hanya Dusun Nglingsgo Barat dan Timur saja yang menikmati hasilnya namun juga dusun lain di wilayah Desa Pagerharjo yang tidak memiliki potensi wisata terjadi unsur pemerataan. Pada pengelolaannya, pokdarwis dan *travel agent* yang telah bekerjasama kemudian membuat paket wisata, antara lain: **Wisata**

1. Jelajah desa wisata
2. Wisata alam perkebunan teh
3. Melihat dan belajar tentang pembuatan *geblek*
4. Melihat dan belajar tentang pembuatan gula aren
5. Melihat dan belajar tentang pembuatan kopi hitam
6. Melihat dan belajar tentang pembuatan teh sangit, dan
7. Melihat dan belajar tentang pembuatan topeng.

Desa Wisata Nglingsgo memiliki potensi sumber daya alam maupun budaya. Wilayah desa wisata memiliki terdapat sungai kecil, hamparan hutan pinus, dan beberapa bukit yang menantang adrenalin. Potensi sumber daya alam tersebut digunakan sebagai jalur *track tour*

dengan menggunakan mobil *jeep*. Adapun jalur yang dapat dipilih, antara lain: jalur pendek dengan waktu tempuh 1 jam, jalur sedang dengan waktu tempuh 2 jam, dan jalur panjang dengan waktu tempuh 3 jam. Selain itu, perbukitan di Desa Wisata Nglinggo juga digunakan sebagai bukit perkemahan yang perizinannya dikelola langsung oleh Pokdarwis Nglinggo. Tidak hanya sumber daya alam saja yang dapat dinikmati oleh pengunjung namun juga wisata edukasi yang menawarkan pengalaman belajar tentang seni budaya, permainan, dan makanan khas Nglinggo.

Wisata edukasi Desa Wisata Nglinggo terdiri atas wisata permainan yang melibatkan alam sebagai tempat permainannya, kesenian *lengger tapeng*, dan pelajaran tentang cara membuat makanan khas. Kesenian *lengger tapeng* merupakan kesenian yang ada di Nglinggo yang di dalamnya terdapat kesenian lengger anak dan *jathilan* yang memanfaatkan topeng sebagai media keseniannya. Wisata edukasi yang lain (selain kesenian) yaitu pembuatan makanan khas biasanya mengajak pengunjung atau wisatawan baik lokal maupun internasional untuk melihat proses pengolahan makanan khas seperti *tawonan*, nasi rempah, keripik singkong *klemet*, *geblek*, kopi hitam, teh sangit, dan gula aren.

Paket Wisata Edukasi yang Mendukung Pengelolaan Pangan Lokal

Paket wisata edukasi yang ditawarkan dan cukup diminati oleh wisatawan adalah melihat dan belajar tentang cara pembuatan makanan khas. Dari beberapa jenis makanan khas yang ada, terdapat 4 jenis makanan yang diminati untuk diketahui proses pembuatannya, antara lain: *geblek*, kopi hitam, teh sangit, dan gula aren karena memiliki waktu serta bahan yang cukup mudah ditemukan. *Geblek* merupakan makanan khas yang berasal dari Kabupaten Kulonprogo. *Geblek* dikenal sebagai identitas lokal yang dimiliki oleh Kulonprogo. Makanan yang terbuat dari tepung tapioka basah ini memiliki rasa yang gurih dengan bumbu bawang. Bentuknya yang unik seperti donat dan biasanya bulat menyerupai angka 8 dengan warna putih bersih membuat makanan ini menarik untuk dipelajari dan dinikmati wisatawan yang berkunjung ke Kulonprogo. *Geblek* biasanya dinikmati dengan *tempe benguk* yang juga merupakan makanan khas Kulonprogo. *Geblek* tidak hanya dimasukkan dalam paket wisata edukasi namun juga untuk oleh-oleh. Biasanya *geblek* dibeli mentah atau minta untuk digoreng agar dapat segera dinikmati. Tentu saja rasanya akan terasa nikmat jika dinikmati selagi hangat. *Geblek* mentah dapat bertahan sekitar 4 hari, jika tidak dimasak selama waktu tersebut kemungkinan adonan *geblek* akan menjadi keras dan mengurangi rasa jika dimasak.

Kopi hitam menjadi pilihan favorit kedua setelah *geblek*. Kopi hitam yang dijual di dalam kemasan atau dibuat bersama dalam paket wisata edukasi memiliki kekhasan, antara

lain: dipetik dari kebun kopi di sekitar pekarangan atau kebun warga, dikeringkan dengan cahaya matahari, dan disangrai menggunakan *wajan* yang terbuat dari tanah liat sehingga memberikan rasa yang berbeda. Kopi hitam yang sebelumnya hanya dipetik dan dikonsumsi pribadi oleh warga, kini tidak hanya memberikan manfaat tambahan pemasukan namun juga turut mengenalkan potensi sumber daya alam perkebunan kopi kepada masyarakat luas. Wisata edukasi pembuatan kopi hitam ini turut didukung oleh Dinas Perindustrian Kabupaten Kulonprogo dengan memberikan beberapa alat pengemasan agar nilai jual produk meningkat.

Pilihan pangan lokal ketiga dalam wisata edukasi adalah teh sangit. Nama teh sangit cukup khas karena memang ketika diseduh akan memberikan aroma *sangit* atau *gosong*. Rasa *sangit* ini muncul melalui proses penyangraian daun teh yang dipetik pada pagi hari. Daun teh yang telah menjadi ikon Desa Wisata Nglinggo merupakan teh yang dihasilkan dari perkebunan masyarakat dengan perawatan serta proses pemetikan sederhana. Aroma dan rasa teh tidak hanya memberikan pengalaman berbeda ketika mengonsumsi teh ini namun juga variasi cita rasa dari teh yang kebanyakan dikonsumsi. Teh sangit ini biasanya diseduh tanpa gula (teh tawar) lalu ditambahkan gula aren asli Nglinggo sebagai pendampingnya. Masyarakat Desa Wisata Nglinggo memiliki kebiasaan ketika meminum teh tawar, satu kali tegukan kemudian memakan gula aren sebagai pendampingnya (camilan).

Pilihan terakhir dalam wisata edukasi Desa Wisata Nglinggo adalah produk gula aren. Gula aren ini terkenal sejak tradisi khusus dalam meminum teh diperkenalkan di Nglinggo. Gula aren yang disadap dari pohon aren warga setempat memberikan pengalaman bagi wisatawan. Cara menyadap air enau yang tidak mudah membuat wisatawan menghargai gula aren khas ini. Air enau hasil sadapan tersebut biasanya dibawa ke rumah untuk keesokan harinya dibuat gula aren. Adapun untuk cara memasak dan cetakannya masih menggunakan hal-hal serba manual (tidak menggunakan mesin dan dari bahan alami seperti cetakan dari *bathok* kelapa).

Keempat produk pangan lokal yang sebelumnya tidak memberikan tambahan pemasukan dan pengalaman bagi masyarakat, kini ketika diolah dengan baik justru memberikan manfaat yang besar. Tidak hanya masyarakat dapat memanfaatkan potensi sumber daya alam yang ada namun tradisi, cara hidup, dan cara mengolah pangan lokal tersebut juga memberikan manfaat pengetahuan bagi wisatawan lokal maupun internasional yang mengunjungi Desa Wisata Nglinggo.

Perubahan Pengelolaan Potensi Pangan Lokal

Teori struktural fungsional menghubungkan antara hal-hal yang mempunyai fungsi di dalam sebuah sistem. Jika keberadaan dari unsur-unsur yang ada beralih fungsi maka secara tidak langsung unsur yang lain juga akan mengikutinya. Seperti halnya dalam kaitan antara pembentukan Desa Wisata Nglinggo dan pengelolaan pangan lokal ternyata mempunyai fungsi yang saling berhubungan. Fungsi pemeliharaan pola (*latency*) dan integrasi dipusatkan pada masalah intern sistem sedangkan dua fungsi lainnya (adaptasi dan pencapaian tujuan) dipusatkan pada hubungan dengan lingkungan dari sistem. Fungsi adaptasi dan pemeliharaan pola, pada dasarnya menimbulkan apa yang disebut tindakan instrumental, sedangkan fungsi integrasi dan pencapaian tujuan, menimbulkan tindakan pelaksanaan. (Lauer. 1993: 110)

Di dalam proses tersebut terdapat empat tindakan yang merupakan kebutuhan dari tindakan sistemnya, antara lain:

- a. *A (adaptation)* merupakan tindakan yang dilakukan oleh individu untuk menyesuaikan diri terhadap nilai dan norma yang berlaku pada lingkungan masyarakat (fungsi perilaku organisme), ini menjadi bagian dari fungsi dasar peranannya. Artinya jika masyarakat ingin mengembangkan proses pembentukan desa wisata dan pengembangan wisata edukasi dengan membuat produk pangan lokal maka masyarakat perlu melakukan penyesuaian diri. Sebelumnya masyarakat tidak mengetahui bagaimana cara memerlakukan tamu atau wisatawan baik lokal maupun internasional yang berkunjung ke rumahnya. Oleh karena itu, ia perlu belajar dengan masyarakat yang lain terutamanya pokdarwis maupun pemerintah dusun yang telah sering menyambut serta mengurus keperluan wisatawan. Tidak hanya itu, terkait standar pelayanan dan harga paket wisata edukasi yang telah ditentukan oleh *travel agent* kemudian perlu disesuaikan pula dengan kebutuhan serta hal-hal yang berkaitan dengan proses memperoleh bahan baku hingga pengolahan pangan lokal yang ditawarkan dalam wisata edukasi.
- b. *G (goal attainment)* – fungsi kepribadian, merupakan tindakan dari seseorang atau kelompok (bisa mengarah pada peranan kolektif) untuk pencapaian tujuan terhadap semua subsistem yang ada. Artinya adalah seorang warga masyarakat misalnya yang sering menyadap air enau perlu melakukan koordinasi dengan pokdarwis, warung oleh-oleh di Desa Wisata Nglinggo, serta jajaran pemerintah setempat (pemerintah dusun) agar ia tetap dapat melakukan kegiatannya sehari-hari tanpa sangat terganggu dengan kedatangan wisatawan. Individu masyarakat perlu melakukan penyesuaian dan

- koordinasi terkait tujuan bersama berupa pengembangan desa wisata Nglingsgo. Apabila cara mengajari menyadap air enau yang ia lakukan membuat wisatawan tidak nyaman karena terlalu cepat atau tidak aplikatif misalnya, tentu akan mengurangi jumlah wisatawan yang berkunjung ke sana. Hal ini secara fungsi *goal attainment* tidak sesuai atau tidak terlaksana dengan baik.
- c. Integrasi (*integration*) – fungsi sistem sosial merupakan sebuah tindakan yang mengarah pada keseimbangan antara tindakan yang dilakukan individu atau kelompok dalam kaitannya kesatuan utuh masyarakat terutama pada bahasan norma-norma yang berlaku. Hubungan masyarakat yang telah terbiasa dengan kedatangan pendatang (wisatawan) cenderung akan mengalami perubahan. Terlebih wisatawan asing yang seringkali menunjukkan perbedaan budaya baik dari segi pakaian maupun perilakunya. Apabila masyarakat tidak kuat secara integrasi, tentunya masyarakat akan sangat mudah berubah. Masyarakat yang diperkenalkan cara-cara otomatis misalnya yang dibawa oleh wisatawan menjadi tidak memiliki kekhasan dalam pengolahan pangan lokalnya. Ketika hal tersebut tidak dijaga dan dikelola dengan baik maka justru akan menghilangkan potensi wisata di Desa Wisata Nglingsgo. Masyarakat boleh saja menerima kedatangan orang di luar wilayahnya namun tidak untuk terpecah dan melupakan tujuan bersamanya, yaitu mengembangkan wilayah Desa Pagerharjo umumnya menjadi lebih baik dan ramah terhadap wisatawan.
- d. Pemeliharaan pola yang tersembunyi (*latency*), berkaitan dengan fungsi kultur atau budaya, dimana fungsinya sebagai alat pemelihara nilai-nilai yang ada di masyarakat. Cara yang dilakukan misalnya melalui komunikasi antar lembaga. Wujud dari lembaga yang dimaksud bisa berupa pokdarwis (kelompok sadar wisata) dengan pemerintah setempat baik di tingkat dusun maupun desa. Mengingat Desa Wisata Nglingsgo yang hanya merupakan pengembangan potensi dari 2 (dua) dusun saja di Desa Pagerharjo, komunikasi antar lembaga ini tentu perlu dijaga dengan sangat baik. Hal ini dilakukan untuk mengurangi kecemburuan sosial yang terjadi akibat perbedaan potensi dan manfaat wisata yang diperoleh. Pengembangan potensi pangan lokal bisa saja dilakukan di dusun lain namun karena sifatnya terpusat dan yang memiliki kekhasan wilayah hanya di Dusun Nglingsgo Barat dan Timur maka masyarakat perlu menjaga komunikasi ini. Pentingnya koordinasi serta kejelasan dalam pembagian hasil diharapkan dapat mengurangi ketimpangan antar dusun. Peran pokdarwis serta pemerintah dusun terutamanya Dusun Nglingsgo Barat dan Timur sebagai ujung

tombak pengembangan desa wisata ini tentu akan menjadi sebuah perhatian khusus. Pokdarwis perlu melakukan pemetaan hal-hal rawan konflik terutamanya pembagian retribusi yang masuk dalam khas dusun dan desa.

Adapun dalam sebuah perubahan, terdapat pula yang dimaksud dengan proses, Parsons membaginya atas:

1. Proses keseimbangan, meliputi proses di dalam sistem sosial
2. Perubahan struktural, mencakup perubahan fundamental dari sistem
3. Diferensiasi struktural, meliputi perubahan satu subsistem atau lebih, tetapi tidak menyebabkan perubahan sistem secara keseluruhan
4. Evolusi, yakni proses yang melukiskan pola perkembangan masyarakat sepanjang waktu. (Lauer. 1993: 111-112)

Bahasan mengenai proses keseimbangan mengacu pada standarisasi batas-batas sistem, ada semacam keteraturan yang menjadi identitas suatu sistem. Perubahan struktural yang terjadi pada pengelolaan pangan lokal di Desa Wisata Nglingso terjadi akibat munculnya dorongan dari luar masyarakat maupun dari dalam namun (dari dalam) baru dapat terjadi bila terdapat sosok pemimpin yang kharismatik. Adanya sosok pemimpin yang kharismatik ini memang dirasakan oleh masyarakat. Peran Pak Teguh selaku kepala Dusun Nglingso Barat sekaligus yang “dituakan” memberikan unsur “menjaga” perubahan agar tidak *kebablasan*. Untuk diferensiasi struktural, perubahan hanya terjadi pada subsistem di dalamnya, bukan mengubah nilai-nilai yang sudah mapan pada struktur besar masyarakat. Lalu mengenai evolusi sosial mengarah pada peningkatan kemampuan adaptasi dimana pelaksanaan fungsi di masyarakat menjadi lebih efektif terkait seluruh subsistem yang ada. Pada dasarnya yang disebut dengan perubahan tentu memiliki unsur pendorong dari dalam maupun luar, tergantung bagaimana masyarakat menyikapinya, bisakah menerima begitu saja atau mengadopsi positifnya saja, mengambil intisarinya untuk masyarakat yang lebih baik. Pada kasus pengelolaan ini, masyarakat mampu mengadopsi sisi positif dan tetap menjaga kelestarian adat budaya yang telah dijaga sejak dulu.

KESIMPULAN

Pangan lokal di Desa Wisata Nglingso sebelumnya hanya dianggap sebagai sesuatu yang tidak memiliki potensi. Semenjak hadirnya Desa Wisata Nglingso, pangan lokal ini menjadi cukup berarti sekaligus membawa perubahan yang signifikan bagi masyarakat namun

tidak mengubah sendi-sendi kehidupan masyarakat sebelum mulai banyak dikunjungi oleh wisatawan baik lokal maupun internasional.

REFERENSI

Buku dan Jurnal

Kusmana, Cecep dan Hikmat, Agus. 2015. *Keanekaragaman Hayati Flora Di Indonesia*. Jurnal Pengelolaan Sumber Daya Alam dan Lingkungan.

Lauer, Robert H. 1993. *Perspektif Tentang Perubahan Sosial*. Jakarta: PT Rineka Cipta.

Musyarofah, Neni dkk. 2007. *Respon Tanaman Pegagan (Centella asiatica L. Urban) Terhadap Pemberian Pupuk Alami di Bawah Naungan*. Jurnal Agronomi Indonesia BPS Statistik Indonesia 2017

Utami, Pujiati dkk. 2015. *Potensi Dan Ketersediaan Bahan Pangan Lokal Sumber Karbohidrat Non Beras Di Kabupaten Banyumas*. Jurnal Dinamika Ekonomi dan Bisnis.

Wahid Rauf dan Martina Sri Lestari. 2009. *Pemanfaatan Komoditas Pangan Lokal Sebagai Sumber Pangan Alternatif Di Papua*. Jurnal Litbang Pertanian.

Website

Anonim. 2015. *Desa Pagerharjo*. (Online). (<http://samigaluh.kulonprogokab.go.id/pages-32-desa-pagerharjo.html>, diakses 23 Februari 2018).

<https://tempasik.com/wisata/kebun-teh-nglinggo-kulon-progo/>, diakses 23 Februari 2018

Samigaluh, Joko Laras. 2013. *Desa Wisata Nginggo*. (Online). (<http://desawisatanglinggo.blogspot.co.id/2013/11/>, diakses 23 Februari 2018).