ULIL ALBAB : Jurnal Ilmiah Multidisiplin
Vol.5, No.12, November 2026

Strategi Pelestarian Gastro-Etno-Wellness Berbasis Kearifan Lokal Melalui Kasoami di Pulau Tomia, Wakatobi

Achmad Sofyan[1], Lastiani Warih Wulandari[2], Amin Kiswantoro[3]
[1,2,3]Program Studi Magister Pariwisata, Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarrukmo (STIPRAM) Yogyakarta, Indonesia
E-mail: achmadsofyan@stipram.ac.id[1], wulan@stipram.ac.id[2], aminkiswantoro@stipram.ac.id[3]

Article History:
Received: 10 Oktober 2026
Revised: 16 Oktober2026
Accepted: 31 Oktober 2026

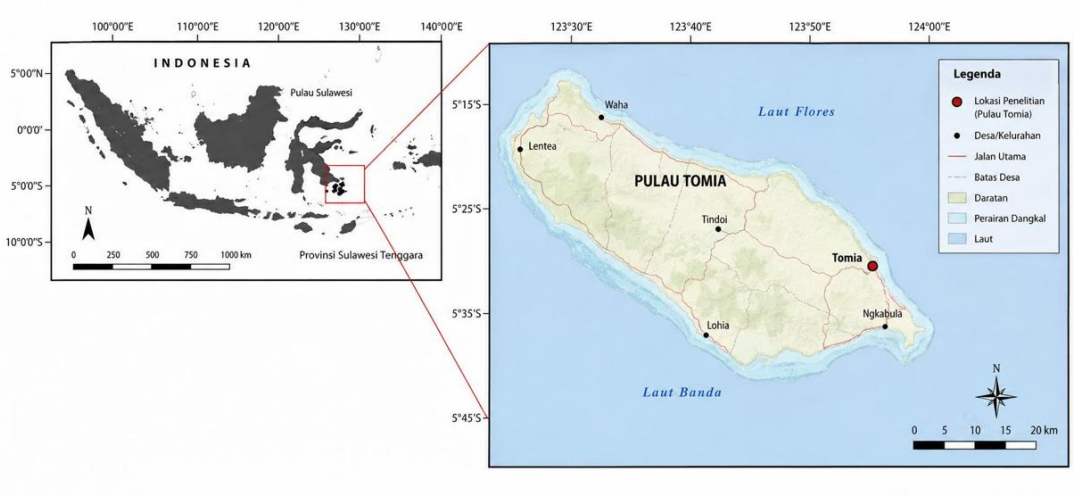
Keywords: *Gastro-Etnowellness, Kasoami, Pelestarian Gastronomi, Wellness Tourism, Pariwisata Berbasis Komunitas, Pulau Tomia.*

Abstrak: *Modernisasi, perubahan pola konsumsi, dan perkembangan pariwisata menekan keberlanjutan gastronomi tradisional di wilayah kepulauan, termasuk kasoami, pangan pokok berbahan singkong masyarakat Pulau Tomia, Kabupaten Wakatobi. Penelitian ini bertujuan menganalisis makna budaya dan nilai gastro-etno-wellness kasoami, strategi pelestarian oleh masyarakat, faktor pendukung dan penghambatnya, serta potensinya bagi wellness tourism dan pariwisata berkelanjutan berbasis komunitas. Penelitian menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode studi kasus. Informan dipilih secara purposive dan snowball dari kelompok generasi muda, masyarakat lokal, pemerintah daerah, pelaku UMKM, dan pelaku wisata. Data dikumpulkan melalui wawancara mendalam, observasi, dan dokumentasi, dianalisis dengan model interaktif Miles, Huberman, dan Saldaña, serta diuji melalui triangulasi dan member check. Hasil menunjukkan bahwa kasoami dimaknai sebagai identitas budaya, warisan leluhur, simbol ketahanan pangan, dan pangan alami yang dinilai sehat. Strategi pelestarian meliputi pewarisan dalam keluarga, inovasi rasa dan kemasan, promosi media sosial, serta dukungan pemerintah daerah. Pelestarian dihambat oleh pergeseran pola makan generasi muda, berkurangnya petani singkong, dan terbatasnya promosi. Kasoami berpotensi menjadi atraksi wellness tourism berbasis komunitas apabila dikembangkan secara kolaboratif tanpa menghilangkan keaslian budaya.*

PENDAHULUAN

Pulau Tomia di Kabupaten Wakatobi, Sulawesi Tenggara, dikenal sebagai destinasi bahari yang juga menyimpan kekayaan budaya maritim, termasuk pola konsumsi pangan tradisional yang diwariskan lintas generasi. Salah satu wujudnya adalah kasoami, makanan pokok berbahan dasar singkong yang telah lama menjadi bagian dari kehidupan masyarakat pesisir. Kasoami tidak hanya berfungsi sebagai sumber pangan, tetapi juga sebagai penanda identitas budaya, pengetahuan lokal, dan ketahanan pangan masyarakat kepulauan. Dalam kajian pariwisata, makanan tradisional

semakin dipahami sebagai representasi identitas dan warisan budaya yang dapat menjadi daya tarik destinasi (Bessière, 1998; Ellis, Park, Kim, & Yeoman, 2018).



Gambar 1 Peta Lokasi Penelitian di Pulau Tomia, Kabupaten Wakatobi, Sultra
Sumber: BPS Provinsi Sulawesi Tenggara (2026)

Namun, keberlanjutan kasoami menghadapi tekanan. Generasi muda cenderung beralih ke makanan instan dan produk pangan modern yang dianggap lebih praktis, sementara sebagian besar pembuat kasoami berasal dari kelompok usia tua sehingga regenerasi pengetahuan pengolahan terhambat. Tekanan serupa dibahas dalam literatur tentang globalisasi budaya pangan, yang menunjukkan bahwa identitas kuliner lokal dapat tergerus apabila tidak diimbangi strategi pelestarian yang kuat dan berbasis masyarakat (Stalmirska & Ali, 2023). Hilangnya praktik produksi pangan lokal tidak hanya berdampak pada budaya, tetapi juga pada ketahanan pangan masyarakat kepulauan yang bertumpu pada sumber daya setempat (Hendra et al., 2023).



Gambar 2. Kasoami
Sumber: Referensi Penulis (2026)

Di sisi lain, perkembangan pariwisata membuka peluang baru. Tinjauan komprehensif Dordai, Becze, dan Roman (2026) menunjukkan bahwa wisata gastronomi berkontribusi pada daya saing destinasi, pelestarian budaya, dan pembangunan berkelanjutan. Penelitian di Indonesia

memperlihatkan bahwa gastronomi lokal dapat memperkuat diversifikasi produk wisata (Teguh, Pramezwary, & Gajeng, 2025), dapat dikaitkan dengan ketahanan sosial-ekologis (Pambudi & Darsana, 2025), dan dapat dikembangkan melalui praktik gastronomi sirkular (Yanthy, Hendriyani, Utama, & Sulaiman, 2025). Pada saat yang sama, tren *wellness tourism* mendorong wisatawan mencari pengalaman yang sehat, alami, dan autentik (Global Wellness Institute, 2018). Kondisi ini memberi ruang bagi kasoami untuk diposisikan bukan sekadar makanan tradisional, melainkan sebagai produk gastro-etno-wellness yang memadukan gastronomi, identitas etnis, dan kesehatan.

Meskipun demikian, penelitian terdahulu umumnya menempatkan gastronomi sebagai atraksi wisata, pengalaman wisatawan, atau objek promosi destinasi (Kivela & Crotts, 2005; Ellis et al., 2018; Susanto, 2024), dan lebih banyak berfokus pada kawasan wisata populer. Kajian yang mengintegrasikan dimensi budaya, kesehatan, identitas etnis, dan ketahanan pangan dalam satu kerangka untuk pangan masyarakat kepulauan Indonesia bagian timur masih terbatas, dan kasoami di Pulau Tomia belum banyak diteliti dari sudut pandang tersebut.

Penelitian ini bertujuan (1) menganalisis makna budaya dan nilai gastro-etno-wellness pada kasoami dalam kehidupan masyarakat Pulau Tomia; (2) mengidentifikasi strategi masyarakat lokal dalam melestarikan kasoami di tengah modernisasi dan perkembangan pariwisata; (3) menganalisis faktor pendukung dan penghambat pelestarian; serta (4) menganalisis potensi kasoami bagi pengembangan *wellness tourism* dan pariwisata berkelanjutan berbasis komunitas. Kebaruan penelitian terletak pada pembacaan kasoami sebagai satu kesatuan nilai gastronomi, etnis, dan *wellness* dari perspektif masyarakat sebagai aktor utama pelestarian.

LANDASAN TEORI

Pelestarian budaya dan gastronomi tradisional. Pelestarian budaya dipahami sebagai upaya mempertahankan dan mewariskan nilai, praktik, dan pengetahuan lokal agar tetap hidup di tengah perubahan sosial. Dalam konteks pangan, pelestarian tidak berhenti pada produk makanan, tetapi mencakup teknik pengolahan, nilai sosial, dan pengetahuan yang melekat padanya. Bessière (1998) memandang makanan dan masakan tradisional sebagai sumber daya pembangunan lokal dan warisan yang dapat menjadi daya tarik wisata, sedangkan Stalmirska dan Ali (2023) mengingatkan bahwa globalisasi budaya dapat memengaruhi identitas kuliner lokal. Karena itu, pelestarian yang efektif perlu bersifat adaptif: esensi tradisi dijaga sambil disesuaikan dengan kebutuhan masyarakat dan pasar.

Wisata gastronomi dan gastronomi berkelanjutan. Perjalanan wisata yang memotivasi wisatawan untuk mengeksplorasi makanan dan minuman lokal mencerminkan konsep wisata gastronomi. Menurut Kivela dan Crotts (2005) serta Ellis et al. (2018) wisata gastronomi mendorong wisatawan untuk mencari pengalaman melalui makanan dan minuman lokal. Wisatawan menggunakan makanan sebagai media untuk memahami budaya setempat sedangkan kemitraan antara sektor pangan dan pariwisata dapat mendorong pembangunan lokal jika para pemangku kepentingan mengelolanya secara berkelanjutan. Menurut Everett dan Slocum (2013) kemitraan antara makanan dan pariwisata dapat mendukung pembangunan lokal apabila para pemangku kepentingan menerapkan pengelolaan berkelanjutan. Kajian mutakhir menyoroti pentingnya keberlanjutan terutama dalam upaya memperkuat ketahanan sosial-ekologis. Menurut Pambudi dan Darsana (2025) ketahanan sosial-ekologis menjadi salah satu aspek penting dalam keberlanjutan pariwisata. Sementara itu menurut Yanthy et al. (2025) praktik sirkular turut mendukung penerapan prinsip keberlanjutan. Selain itu menurut Dordai et al. (2026) gastronomi mendukung pelestarian budaya sekaligus meningkatkan daya saing destinasi.

***Wellness tourism* dan *ethno food*.** *Wellness tourism* berfokus pada upaya meningkatkan

kesehatan dan keseimbangan hidup wisatawan. Konsep ini tidak hanya mencakup layanan spa tetapi juga melibatkan penyediaan pangan sehat serta aktivitas budaya dan interaksi dengan masyarakat lokal. Menurut Global Wellness Institute (2018) *wellness tourism* mencakup berbagai pengalaman yang mendukung kesehatan dan keseimbangan hidup wisatawan melalui aktivitas yang melampaui layanan spa. Sementara itu ethno food merujuk pada makanan tradisional yang mencerminkan identitas suatu kelompok etnis. Penelitian ini mengintegrasikan tiga sudut pandang yaitu gastronomi yang menekankan pengalaman dan budaya pangan kemudian etno yang mengangkat identitas serta pengetahuan lokal dan *wellness* yang menonjolkan nilai kesehatan. Penelitian ini kemudian merumuskan sintesis konseptual tersebut sebagai gastro-etno-wellness dan tidak memosisikannya sebagai teori baku.

Pariwisata berbasis komunitas. Pelestarian gastronomi lokal menuntut masyarakat sebagai aktor utama. Teguh et al. (2025) menunjukkan bahwa gastronomi dapat menjadi instrumen diversifikasi produk wisata apabila masyarakat dilibatkan; Sukmawan, Sucipto, dan Tawaka (2024) mengaitkan pengembangan wisata gastronomi dengan pelembagaan budaya lokal; dan Hendra et al. (2023) menyoroti pangan indigenous dalam pengembangan wisata kuliner berkelanjutan. Ketiganya mendukung pandangan bahwa kolaborasi multipihak dengan komunitas sebagai subjek merupakan kunci keberlanjutan.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode studi kasus dalam paradigma interpretivisme untuk memahami makna pengalaman dan praktik masyarakat terhadap kasoami. Menurut Creswell dan Poth (2018) pendekatan kualitatif membantu peneliti memahami makna yang dibentuk individu atau kelompok terhadap suatu permasalahan sosial. Penelitian ini mengkaji tradisi kasoami sebagai bentuk gastro-etno-wellness di Pulau Tomia yang terletak di Kabupaten Wakatobi di Provinsi Sulawesi Tenggara. Peneliti memilih lokasi tersebut karena masyarakat masih memproduksi dan mengonsumsi kasoami secara aktif sementara sektor pariwisata terus berkembang dan masyarakat tetap mempertahankan praktik budaya pangan tradisional. Peneliti melaksanakan penelitian pada tahun 2026 dengan mengumpulkan data lapangan pada Mei 2026 dan menganalisisnya pada Juni 2026.

Peneliti menentukan informan secara *purposive* kemudian memperluas pemilihan informan melalui *snowball sampling*. Peneliti melibatkan lima kelompok informan yaitu generasi muda (GM) masyarakat lokal (ML) pemerintah daerah (PD) pelaku UMKM kasoami (UMKM) dan pelaku wisata (PW). Peneliti tidak menetapkan jumlah informan secara kaku sejak awal melainkan menghentikan pengumpulan data ketika informasi mulai berulang atau mencapai kejenuhan data. Menurut Guest et al. (2020) peneliti dapat menggunakan kejenuhan data sebagai pertimbangan untuk menentukan kecukupan pengumpulan data kualitatif. Peneliti memberi kode pada setiap kutipan berdasarkan kelompok dan urutan informan seperti I1GM. Peneliti juga menjaga etika penelitian dengan tidak menampilkan identitas informan secara lengkap.

Peneliti mengumpulkan data primer melalui wawancara mendalam semi-terstruktur serta observasi partisipatif pasif terhadap proses pembuatan penyajian dan konsumsi kasoami termasuk kegiatan budaya dan wisata. Peneliti juga mendokumentasikan kegiatan penelitian melalui foto arsip budaya dokumen kebijakan daerah dan media sosial. Selain itu peneliti mengumpulkan data sekunder dari literatur dokumen pemerintah dan publikasi terkait. Peneliti bertindak sebagai instrumen utama dengan menggunakan pedoman wawancara pedoman observasi alat perekam kamera dan catatan lapangan sebagai instrumen pendukung.

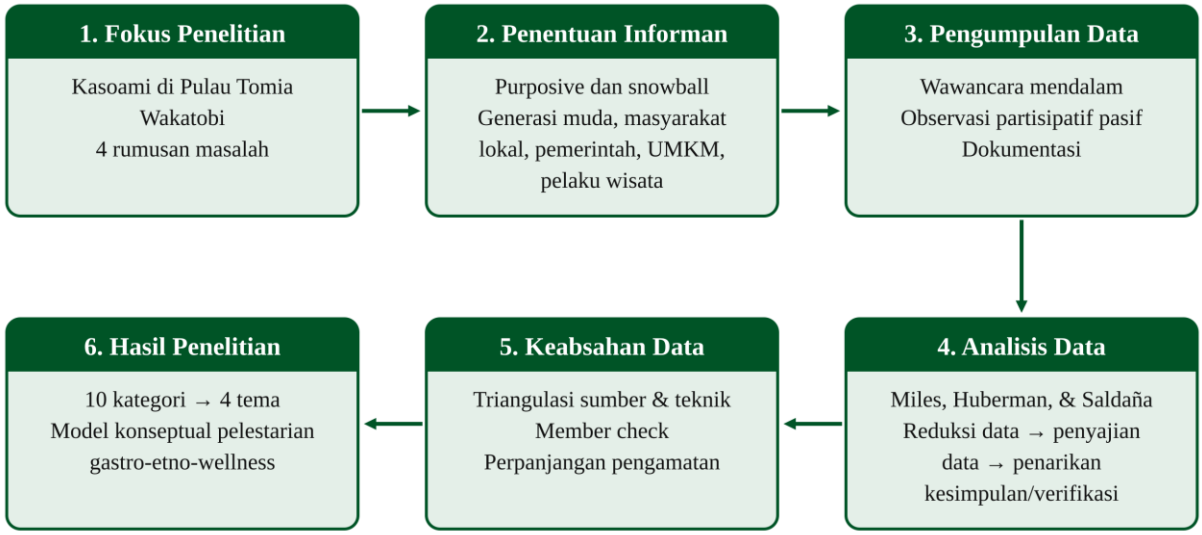
Peneliti menganalisis data menggunakan model interaktif Miles Huberman dan Saldaña

(2014). Menurut Miles et al. (2014) analisis data kualitatif melibatkan tiga tahapan utama yaitu kondensasi data penyajian data serta penarikan kesimpulan dan verifikasi. Peneliti melakukan kondensasi data melalui transkripsi pengkodean dan kategorisasi. Selanjutnya peneliti menyajikan data dalam bentuk narasi tabel dan matriks tematik. Pada tahap akhir peneliti menarik kesimpulan dan memverifikasi temuan berdasarkan data yang terkumpul. Proses pengkodean menghasilkan sepuluh kategori utama yang kemudian peneliti kembangkan menjadi empat tema sesuai dengan rumusan masalah. Peneliti menjaga keabsahan data melalui triangulasi sumber triangulasi teknik *member check* dan perpanjangan pengamatan. Selanjutnya peneliti menyajikan alur penelitian pada Gambar 1.

Informan ditentukan secara *purposive* dan diperluas dengan *snowball sampling* dari lima kelompok, yaitu generasi muda (GM), masyarakat lokal (ML), pemerintah daerah (PD), pelaku UMKM kasoami (UMKM), dan pelaku wisata (PW). Jumlah informan tidak ditetapkan kaku sejak awal; pengumpulan data dihentikan ketika informasi mulai berulang atau mencapai kejenuhan data (Guest, Namey, & Chen, 2020). Kutipan dikode menurut kelompok dan urutan informan (misalnya I1GM), dan identitas informan tidak ditampilkan lengkap untuk menjaga etika penelitian.

Data primer dikumpulkan melalui wawancara mendalam semi-terstruktur, observasi partisipatif pasif terhadap proses pembuatan, penyajian, dan konsumsi kasoami serta kegiatan budaya dan wisata, dan dokumentasi berupa foto, arsip budaya, dokumen kebijakan daerah, dan media sosial. Data sekunder berasal dari literatur, dokumen pemerintah, dan publikasi terkait. Peneliti bertindak sebagai instrumen utama dengan dukungan pedoman wawancara, pedoman observasi, alat perekam, kamera, dan catatan lapangan.

Analisis data mengikuti model interaktif Miles, Huberman, dan Saldaña (2014), yaitu reduksi data (transkripsi, pengkodean, dan kategorisasi), penyajian data (narasi, tabel, dan matriks tematik), serta penarikan kesimpulan dan verifikasi. Pengkodean menghasilkan sepuluh kategori utama yang dikembangkan menjadi empat tema sesuai rumusan masalah. Keabsahan data dijaga melalui triangulasi sumber, triangulasi teknik, *member check*, dan perpanjangan pengamatan. Alur penelitian disajikan pada Gambar 1.



Gambar 1. Alur Penelitian

HASIL DAN PEMBAHASAN

Analisis menghasilkan empat tema utama yang sesuai dengan rumusan masalah. Ringkasan

tema, temuan, dan kutipan representatif disajikan pada Tabel 1, kemudian diuraikan beserta pembahasannya pada subbagian berikut.

Tabel 1. Ringkasan Tema Temuan dan Kutipan Informan

Tema	Temuan utama	Kutipan representatif
Makna budaya dan nilai gastro-etno-wellness	Kasoami dimaknai sebagai identitas budaya, warisan leluhur, simbol ketahanan pangan lokal, dan pangan alami yang dinilai sehat.	"Kasoami melambangkan ciri khas orang Tomia." (1ML) "Kasoami merupakan warisan dari leluhur saat sulit mendapatkan beras." (3ML)
Strategi pelestarian	Pewarisan dalam keluarga, inovasi rasa dan kemasan, promosi media sosial, serta dukungan pemerintah (B2SA, bibit singkong, modal UMKM).	"Ibu saya mengajari cara membuat kasoami." (2GM) "Pemerintah menjalankan program ketahanan pangan lokal B2SA dengan slogan One Day No Rice." (2PD)
Faktor pendukung	Identitas budaya yang kuat, konsumsi tinggi, dukungan pemerintah, dan potensi wisata gastronomi.	"Hampir setiap hari saya mengonsumsi kasoami." (5ML)
Faktor penghambat	Pergeseran pola makan dan pengaruh media sosial pada generasi muda, berkurangnya petani singkong, dan promosi yang terbatas.	"Petani singkong makin berkurang." (1UMKM) "Kurangnya promosi gastronomi karena lebih fokus pada wisata laut." (4PW)
Potensi wellness tourism dan pariwisata berbasis komunitas	Menurut pelaku wisata dan masyarakat, wisatawan tertarik pada proses pembuatan, budaya autentik, dan pangan alami; pelibatan masyarakat menjadi kunci.	"Wisatawan mencari pengalaman sehat, alami, dan autentik." (5PW) "Pariwisata dan keberlanjutan budaya lokal berjalan beriringan." (1PD)

Makna Budaya dan Nilai Gastro-Etno-Wellness pada Kasoami

Informan dari berbagai kelompok memaknai kasoami lebih dari sekadar makanan pokok. Generasi muda memandangnya sebagai warisan budaya yang bernilai historis, "Makanan tradisional merupakan warisan budaya yang perlu dijaga karena memiliki nilai historis dan identitas lokal" (I1GM). Masyarakat lokal menyebutnya penanda khas masyarakat Tomia, "Kasoami melambangkan ciri khas orang Tomia" (1ML), dan pemerintah daerah menyatakan bahwa kasoami "selalu disajikan sebagai identitas khas daerah" (1PD). Observasi mendukung temuan ini karena kasoami masih disajikan dalam acara keluarga, kegiatan adat, dan pertemuan masyarakat.

Kasoami juga dimaknai sebagai warisan leluhur yang lahir dari adaptasi terhadap keterbatasan pangan, "Kasoami merupakan warisan dari leluhur saat sulit mendapatkan beras" (3ML). Pengenalan kepada generasi berikutnya berlangsung di lingkungan keluarga, "Orang tua memperkenalkan kasoami supaya anak tahu makanan turun-temurun" (1ML), dan seorang pelaku UMKM mengaku telah belajar sejak kecil dengan membantu orang tuanya membuat kasoami di rumah (5UMKM).

Dari sisi kesehatan, informan menilai kasoami sebagai pangan alami. Masyarakat lokal menyebut, "Makanan tradisional tidak mengandung bahan pengawet" (1ML) dan "Kasoami bebas kolesterol dan tinggi karbohidrat" (2ML), sedangkan pemerintah daerah memandangnya sebagai

"warisan budaya yang baik untuk kesehatan masyarakat" (2PD). Pelaku wisata mengaitkan hal ini dengan minat wisatawan, "Wisatawan mencari pengalaman sehat, alami, dan autentik" (5PW). Penilaian kesehatan tersebut merupakan persepsi informan dan bukan hasil uji gizi.

Temuan ini memperlihatkan tiga dimensi gastro-etno-wellness pada kasoami: dimensi gastronomi (praktik produksi dan konsumsi pangan), dimensi etno (identitas dan pengetahuan yang diwariskan turun-temurun), dan dimensi *wellness* (persepsi pangan alami yang sehat). Hal ini sejalan dengan pandangan bahwa makanan tradisional berfungsi sebagai penanda identitas dan warisan (Bessière, 1998) serta sebagai sumber daya pelestarian budaya dalam wisata gastronomi (Dordai et al., 2026). Penekanan pada kasoami sebagai pengganti beras juga menunjukkan dimensi ketahanan pangan lokal, yang dalam literatur tentang pangan indigenous dikaitkan dengan ketahanan sosial budaya (Hendra et al., 2023).

Strategi Pelestarian oleh Masyarakat Lokal

Strategi pertama adalah pewarisan pengetahuan dalam keluarga. Informan generasi muda menyebut belajar dari ibu, "Ibu saya mengajari cara membuat kasoami" (2GM), dan masyarakat lokal menjelaskan bahwa "Keluarga mengenalkan dari cara menanam, mengolah, dan memasak kasoami" (5ML). Pelaku UMKM menegaskan perlunya kesinambungan ini, "Harus diajarkan ke anak dan generasi selanjutnya" (3UMKM).



Gambar 3. pewarisan pengetahuan kasoami dalam keluarga
Sumber: Referensi Penulis (2026)

Strategi kedua adalah inovasi produk. Inovasi yang berjalan masih terbatas pada variasi rasa dan penyajian, "Masih sama sejak dulu, hanya ditambah variasi rasa bawang goreng dan abon ikan" (4UMKM), tetapi informan menilai adaptasi diperlukan agar kasoami diminati generasi muda, "Kasoami harus diadaptasi rasanya dan kemasannya agar lebih praktis" (3ML). Strategi ketiga adalah pemanfaatan media sosial. Generasi muda menilai bahwa "Media sosial sangat efektif untuk memperkenalkan dan mempromosikan kasoami" (1GM) dan menyarankan tampilan yang menarik untuk menjaring minat anak muda (2GM).

Strategi keempat adalah dukungan pemerintah daerah dan partisipasi masyarakat. Pemerintah daerah menjalankan program ketahanan pangan lokal B2SA dengan slogan *One Day No Rice* (2PD), membagikan bibit singkong, dan memberikan modal usaha bagi pelaku UMKM kasoami (1PD), dengan antusiasme tinggi dari ibu-ibu dalam kegiatan B2SA (1PD). Meskipun demikian, pelaku wisata mencatat masih kurangnya "program wisata kuliner interaktif, kolaborasi, promosi, dan branding" (5PW).

Pola tersebut menunjukkan bahwa pelestarian kasoami bertumpu pada pewarisan sosial di tingkat keluarga yang diperkuat oleh kebijakan, bukan semata-mata oleh kebijakan formal. Inovasi yang masih terbatas menggambarkan ketegangan antara menjaga keaslian dan menyesuaikan diri dengan pasar, yang dalam literatur dibahas sebagai tantangan globalisasi budaya dalam wisata gastronomi (Stalmirska & Ali, 2023). Strategi adaptif berupa inovasi rasa, kemasan, dan promosi digital tanpa menghilangkan esensi budaya menunjukkan bahwa pelestarian tradisi kuliner tidak harus bersifat statis.

Faktor Pendukung dan Faktor Penghambat

Faktor pendukung mencakup identitas budaya yang kuat, tingginya konsumsi, dukungan pemerintah daerah, dan potensi wisata gastronomi. Konsumsi harian dan kebanggaan tampak pada pernyataan "Hampir setiap hari saya mengonsumsi kasoami" dan "Kami sangat bangga memiliki makanan khas pengganti nasi" (5ML). Pemerintah daerah menyatakan akan melanjutkan program bibit singkong, pinjaman UMKM, dan kegiatan B2SA (1PD).

Faktor penghambat dapat dikelompokkan menjadi tiga. Pertama, pergeseran selera generasi muda, "Generasi muda lebih memilih makanan modern karena lebih praktis dan mudah didapat" (4GM), yang dipengaruhi media sosial (2GM) dan kecenderungan pada makanan cepat saji (1UMKM). Seorang informan muda bahkan menyatakan, "Saya pribadi tidak tertarik" (5GM). Kedua, persoalan bahan baku, yaitu berkurangnya petani singkong (1UMKM), harga yang mulai naik dan bahan baku yang kadang sulit didapat (5UMKM), lahan kebun yang semakin sempit (I1PD), serta panen yang tidak maksimal pada musim hujan (4UMKM). Ketiga, promosi yang terbatas, "Kurangnya promosi gastronomi karena lebih fokus pada wisata laut" (4PW). Persepsi tentang dukungan pemerintah beragam: pemerintah daerah menilai program telah berjalan, sedangkan seorang pelaku wisata menilai dukungan promosi produk khas daerah masih kurang (3PW).

Faktor pendukung bersifat sosial-budaya dan kelembagaan, sedangkan faktor penghambat bersifat struktural dan generasional. Kekuatan kasoami terletak pada identitas dan konsumsi yang masih aktif, tetapi keberlanjutannya bergantung pada regenerasi, ketersediaan singkong, dan promosi yang terkoordinasi. Pola ini konsisten dengan temuan bahwa globalisasi pangan dapat meminggirkan makanan tradisional apabila tidak diimbangi strategi berbasis masyarakat (Stalmirska & Ali, 2023).

Potensi bagi Wellness Tourism dan Pariwisata Berbasis Komunitas

Menurut pelaku wisata, wisatawan tertarik melihat proses pembuatan makanan tradisional (2PW), alat tradisional, dan budaya masyarakat lokal (5PW), serta ingin mengetahui adat istiadat setempat (1PW). Masyarakat lokal menilai bahwa "Kasoami memberikan pengalaman wisata budaya yang unik" (2ML), dan generasi muda melihat potensi peningkatan ekonomi lokal melalui wisata gastronomi (1GM). Dari sisi *wellness*, pelaku wisata menilai makanan lokal dapat dikaitkan dengan konsep makanan sehat (2PW), dan pemerintah daerah menilai kasoami baik untuk kesehatan (1PD). Untuk menjaga keberlanjutan, informan menekankan pelibatan masyarakat lokal, pelestarian tradisi asli, dan edukasi wisatawan (5PW), serta kesadaran menjaga lingkungan (3PW). Seorang informan pemerintah menyimpulkan, "Pariwisata dan keberlanjutan budaya lokal berjalan beriringan" (1PD).

Potensi ini mendukung pemosisian kasoami sebagai atraksi wisata berbasis pengalaman, misalnya demonstrasi pembuatan, kunjungan ke rumah produksi, dan interaksi dengan masyarakat, yang dapat diintegrasikan dengan wisata bahari unggulan Wakatobi. Pendekatan ini sejalan dengan

temuan bahwa gastronomi lokal dapat memperkuat diversifikasi produk wisata apabila masyarakat dilibatkan (Teguh et al., 2025) dan dengan arah *wellness tourism* yang menekankan pengalaman autentik berbasis budaya lokal (Global Wellness Institute, 2018). Karena gambaran minat wisatawan dalam penelitian ini diperoleh melalui pelaku wisata dan masyarakat, potensi tersebut perlu diuji lebih lanjut dari sisi permintaan wisatawan.

Model Konseptual Pelestarian Gastro-Etno-Wellness

Sintesis temuan menghasilkan model konseptual pelestarian gastro-etno-wellness melalui kasoami (Gambar 2) yang terdiri atas empat komponen. Sumber daya budaya meliputi pengetahuan lokal tentang singkong, teknik pengolahan tradisional, nilai simbolik, dan tradisi konsumsi. Aktor pelestarian meliputi keluarga, tokoh adat, pelaku UMKM, pemerintah daerah, lembaga pendidikan, generasi muda, dan pelaku pariwisata. Strategi pelestarian mencakup pewarisan antargenerasi, inovasi produk, promosi budaya dan digital, penguatan ekonomi kreatif, edukasi pangan lokal, serta integrasi kasoami ke dalam paket wisata gastronomi dan *wellness*. Hasil yang diharapkan adalah kasoami tetap lestari sebagai identitas budaya sekaligus meningkatkan nilai ekonomi dan daya tarik wisata Pulau Tomia. Model ini bekerja dalam kerangka pariwisata berbasis komunitas yang menempatkan masyarakat sebagai subjek, dan harus menghadapi tantangan modernisasi, menurunnya minat generasi muda, berkurangnya petani singkong, serta terbatasnya promosi.



Gambar 2. Model Konseptual Pelestarian Gastro-Etno-Wellness melalui Kasoami

Secara teoretis, temuan ini memperkaya kajian gastronomi dengan menunjukkan bahwa pangan tradisional masyarakat kepulauan dapat dibaca sebagai satu kesatuan identitas, kesehatan, dan ketahanan pangan, bukan hanya sebagai atraksi wisata. Secara praktis, pemerintah daerah dapat memperkuat pelatihan pengolahan dan pengemasan, sertifikasi produk, serta memasukkan kasoami ke dalam kalender acara dan promosi destinasi; pengelola destinasi dan pelaku industri dapat mengembangkan tur kuliner, demonstrasi pembuatan, dan penyajian kasoami di restoran dan penginapan; sedangkan masyarakat dapat membentuk kelompok usaha bersama dan melibatkan generasi muda dalam produksi dan promosi.

KESIMPULAN

Penelitian ini menyimpulkan bahwa masyarakat Pulau Tomia memaknai kasoami sebagai identitas budaya dan warisan leluhur serta sebagai simbol ketahanan pangan lokal dan pangan alami yang mereka nilai sehat. Makna tersebut menjadikan kasoami relevan untuk dikaji melalui kerangka gastro-etno-wellness. Masyarakat melestarikan kasoami melalui pewarisan pengetahuan dalam keluarga serta inovasi rasa dan kemasan. Mereka juga memanfaatkan media sosial untuk mempromosikan kasoami sementara pemerintah daerah dan masyarakat mendukung upaya pelestariannya. Pelestarian kasoami memperoleh dukungan dari identitas budaya yang kuat dan tingkat konsumsi yang tinggi serta dukungan pemerintah dan potensi wisata gastronomi. Namun pergeseran pola makan generasi muda dan berkurangnya jumlah petani singkong menjadi tantangan bagi keberlanjutan tradisi ini. Keterbatasan promosi serta lemahnya regenerasi budaya pangan juga menghambat upaya pelestarian. Kasoami berpotensi mendukung *wellness tourism* dan pariwisata berkelanjutan berbasis komunitas apabila para pemangku kepentingan mengembangkannya secara kolaboratif dengan menempatkan masyarakat sebagai aktor utama serta menjaga keaslian budaya lokal.

Penelitian ini memiliki beberapa keterbatasan. Peneliti hanya mengkaji kasoami di Pulau Tomia sehingga temuan penelitian belum dapat digeneralisasikan ke seluruh wilayah Wakatobi. Penelitian ini juga melibatkan informan dari kelompok tertentu sehingga belum sepenuhnya mencerminkan keragaman perspektif seluruh lapisan masyarakat. Selain itu peneliti lebih memusatkan perhatian pada aspek budaya dan sosial sehingga belum mengkaji secara mendalam aspek ekonomi wisata dan pemasaran digital maupun analisis kebijakan. Berdasarkan keterbatasan tersebut penelitian selanjutnya perlu mengkaji strategi pemasaran wisata gastronomi digital dan perilaku wisatawan terhadap *wellness tourism*. Peneliti berikutnya juga dapat mengeksplorasi ekonomi kreatif berbasis gastronomi lokal dan mengembangkan model wisata budaya berkelanjutan di wilayah kepulauan lainnya. Di samping itu penelitian mendatang perlu mengkaji peran generasi muda dalam mentransformasikan budaya pangan lokal serta menggunakan pendekatan metode campuran atau studi komparatif untuk memperoleh pemahaman yang lebih luas dan mendalam.

DAFTAR REFERENSI

Bessière, J. (1998). Local development and heritage: Traditional food and cuisine as tourist attractions in rural areas. *Sociologia Ruralis, 38*(1), 21–34.

Creswell, J. W., & Poth, C. N. (2018). *Qualitative inquiry and research design: Choosing among five approaches* (4th ed.). Thousand Oaks, CA: SAGE Publications.

Dordai, L., Becze, A., & Roman, M. (2026). Gastronomic tourism: Global trends, sustainability challenges, and research directions (2010–2025)—A comprehensive review. *Gastronomy, 4*(1), 4. doi:10.3390/gastronomy4010004

Ellis, A., Park, E., Kim, S., & Yeoman, I. (2018). What is food tourism? *Tourism Management, 68*, 250–263. doi:10.1016/j.tourman.2018.03.025

Everett, S., & Slocum, S. L. (2013). Food and tourism: An effective partnership? A UK-based review. *Journal of Sustainable Tourism, 21*(6), 789–809.

Global Wellness Institute. (2018). *Global wellness tourism economy*. Miami, FL: Global Wellness Institute.

Guest, G., Namey, E., & Chen, M. (2020). A simple method to assess and report thematic saturation in qualitative research. *PLoS ONE, 15*(5), e0232076. doi:10.1371/journal.pone.0232076

Hendra, H., et al. (2023). Applying the model of experience economy and intimacy to the

sustainable development of culinary tourism of Majapahit indigenous food in Indonesia. *Enrichment: Journal of Management, 13*(2), 455–468.

Kivela, J., & Crotts, J. C. (2005). Gastronomy tourism: A meaningful travel market segment. *Journal of Culinary Science & Technology, 4*(2–3), 39–55.

Miles, M. B., Huberman, A. M., & Saldaña, J. (2014). *Qualitative data analysis: A methods sourcebook* (3rd ed.). Thousand Oaks, CA: SAGE Publications.

Pambudi, B., & Darsana, I. M. (2025). Conceptualizing eco-gastronomy for socio-ecological resilience: The case of Bali, Indonesia. *COSTING: Journal of Economic, Business and Accounting, 8*(6), 1732–1745.

Stalmirska, A. M., & Ali, A. (2023). Sustainable development of urban food tourism: A cultural globalisation approach. *Tourism and Hospitality Research*. doi:10.1177/14673584231122001

Sukmawan, S., Sucipto, & Tawaka, G. T. I. (2024). Indulging the taste buds, enjoying Pujan Kasanga: Developing halal gastronomic tourism based on local cultural institutionalization. *VOC Journal, 7*(1), 15–28.

Susanto, E. (2024). From taste to travel: Exploring the behavioral drivers of local food engagement and revisit intention in food tourism. *Journal of Tourism Hospitality and Travel Management*.

Teguh, F. X., Pramezwary, A., & Gajeng, W. R. (2025). Unleashing gastronomy potential for tourism product diversification in Labuan Bajo Manggarai Barat. *E-Journal of Tourism, 12*(1), 55–69.

Yanthy, P. S., Hendriyani, I. G. A. D., Utama, I. G. B. R., & Sulaiman, S. B. (2025). Advancing circular gastronomy in Indonesian tourism. *Jurnal Kepariwisataan Indonesia, 19*(2), 309–332.