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

Peran Pelaku Usaha Kuliner Lokal dalam Mendukung Pengembangan Wisata Gastronomi di Wakatobi

Nuzrianti Nudin[1], Waode Rahmawati[2], Amin Kiswantoro[3]
[1]Sekolah Tinggi Ilmu Pariwisata Ambarukmo Yogyakarta, Indonesia
[2]Universitas Negeri Makassar, Indonesia
[3]Sekolah Tinggi Ilmu Pariwisata Ambarukmo Yogyakarta, Indonesia
E-mail: nuzriyanti53@gmail.com[1], waoderahmawatiptk@gmail.com[2], aminkiswantoro@stipram.ac.id[3]

Article History:
Received: 02 November 2026
Revised: 03 November 2026
Accepted: 04 November 2026

Keywords: *Wisata Gastronomi, Pelaku Usaha Kuliner, Kasuami, Parende, Wakatobi.*

Abstrak: *Wisata gastronomi menempatkan makanan tradisional sebagai sarana untuk mengenal budaya dan identitas suatu destinasi. Kabupaten Wakatobi memiliki kuliner khas. seperti kasuami dan parende yang berpotensi mendukung pengembangan wisata gastronomi. Namun, peran pelaku usaha kuliner lokal dan berbagai hambatan yang dihadapi dalam mendukung pengembangannya masih perlu dikaji. Penelitian ini bertujuan mengkaji peran dan mengindentifikasi hambatan pelaku usaha kuliner lokal dalam mendukung pengembangan wisata gastronomi di Kabupaten Wakatobi. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif melalui observasi, wawancara mendalam semi-terstruktur, dan dokumentasi dengan informan yang dipilih secara purposif. Data dianalisis dengan model interaktif Miles, Huberman, dan Saldana serta diuji dengan triangulasi sumber dan teknik. Hasil pembahasan menunjukkan bahwa pelaku usaha berperan mempertahankan resep, cita rasa, dan cara pengolahan tradisional, memanfaatkan bahan baku lokal yang melibatkan nelayan, petani, dan pedagang, serta memperkenalkan kuliner kepada wisatawan melalui pemasaran. Kendala utama meliputi pengelolaan usaha, ketersediaan bahan baku, pema saran digital, dan belum optimalnya kerja sama dengan sektor pariwisata. Oleh karena itu, penguatan kapasitas pelaku usaha melalui pelatihan, pendampingan, dan promosi, serta kolaborasi antarpemangku kepentingan diperlukan untuk mendukung pengembangan wisata gastronomi yang berkelanjutan di Kabupaten Wakatobi.*

PENDAHULUAN

Industri pariwisata di Indonesia terus berkembang tidak hanya bertumpu pada daya tarik alam dan budaya, tetapi juga didukung oleh keberadaan kuliner lokal yang dapat memperkaya pengalaman wisatawan sekaligus memberikan nilai tambah bagi perekonomian masyarakat.

termasuk dalam pengembangan wisata kuliner. Makanan tidak hanya menjadi kebutuhan wisatawan selama perjalanan, tetapi juga menjadi bagian dari pengalaman untuk mengenal budaya dan ciri khas suatu daerah. Melalui makanan tradisional, wisatawan dapat mempelajari kebiasaan, nilai budaya, dan identitas masyarakat setempat. Oleh karena itu, pengembangan wisata kuliner dengan melibatkan masyarakat lokal dapat meningkatkan kualitas pengalaman wisatawan, membuka peluang ekonomi bagi masyarakat, serta mendukung pelestarian makanan tradisional sebagai bagian dari warisan budaya Indonesia (Hajarrahmah & Daniels-Llanos, 2025).

Wisata gastronomi berkembang sebagai salah satu pendekatan dalam pariwisata yang mengintegrasikan makanan dan budaya kuliner ke dalam pengalaman perjalanan. Kuliner tidak hanya memenuhi kebutuhan konsumsi wisatawan, tetapi juga menjadi sarana untuk memahami identitas budaya, pemanfaatan sumber daya lokal, dan kehidupan sosial masyarakat di suatu destinasi (Aruan et al., 2025). Pengalaman gastronomi memungkinkan wisatawan mengenal suatu daerah melalui makanan, tradisi, pengetahuan kuliner, serta praktik pengolahan dan penyajiannya.

Kabupaten Wakatobi merupakan wilayah kepulauan yang ditetapkan sebagai Cagar Biosfer UNESCO pada tahun 2012 dan memiliki keunggulan dalam sektor wisata bahari serta keragaman budaya lokal (UNESCO, 2012). Selain kekayaan ekosistem lautnya, Wakatobi juga memiliki beragam kuliner tradisional yang memanfaatkan bahan pangan lokal dan hasil laut, seperti kasuami berbahan dasar singkong dan parende berbahan dasar ikan laut. Kedua makanan tersebut mencerminkan keterkaitan antara sumber daya alam dan kebiasaan konsumsi masyarakat setempat (Wardana & Muzuna, 2020). Keberadaan kuliner tradisional tersebut tidak hanya menjadi bagian dari identitas budaya masyarakat, tetapi juga berpotensi mendukung kegiatan pariwisata dan perekonomian lokal melalui pengenalan makanan khas kepada wisatawan.

Pelaku usaha kuliner lokal di Kabupaten Wakatobi memiliki posisi penting dalam mendukung pertumbuhan ekonomi masyarakat dan mempertahankan keberlanjutan warisan kuliner daerah. Melalui pengolahan dan penyajian makanan tradisional, seperti kasuami dan parende, pelaku usaha turut memperkenalkan identitas budaya lokal kepada wisatawan. Aktivitas tersebut juga berpotensi meningkatkan daya tarik destinasi melalui pengalaman kuliner yang menghubungkan makanan dengan tradisi, pengetahuan, dan kehidupan masyarakat setempat. Dalam kajian pariwisata, makanan lokal dapat menjadi bagian dari identitas destinasi sekaligus memberikan nilai tambah bagi pengalaman wisatawan (Richards, 2012).

Meskipun Kabupaten Wakatobi termasuk dalam Kawasan Strategis Pariwisata Nasional (KSPN), pengembangan kuliner tradisional sebagai daya tarik wisata masih memerlukan dukungan terhadap kesiapan pelaku usaha lokal. Makanan khas seperti kasuami dan parende dapat menjadi bagian dari daya tarik destinasi karena merepresentasikan budaya serta karakteristik masyarakat setempat. Sims (2009) menjelaskan bahwa makanan lokal dapat memperkuat identitas suatu tempat sekaligus mendukung pengalaman wisata yang berkelanjutan. Sejalan dengan hal tersebut, Richards (2021) menekankan pentingnya pengalaman kuliner dalam perkembangan pariwisata gastronomi. Namun, pemanfaatan kuliner tradisional sebagai produk wisata membutuhkan dukungan pengelolaan usaha dan pemasaran yang memadai. Penelitian Wardana & Muzuna (2020) mengenai pengembangan dan pemasaran kasoami di Wakatobi turut menunjukkan pentingnya upaya pengembangan produk dan perluasan pemasaran. Meskipun demikian, peran pelaku usaha kuliner lokal serta berbagai kendala yang mereka hadapi dalam mendukung pengembangan wisata gastronomi di Wakatobi masih perlu dikaji lebih mendalam.

Berdasarkan permasalahan tersebut, penelitian ini bertujuan untuk mengkaji peran pelaku usaha kuliner lokal dan mengidentifikasi hambatan yang mereka hadapi dalam mendukung pengembangan wisata gastronomi di Kabupaten Wakatobi. Penelitian ini penting karena

keberhasilan pengembangan wisata gastronomi tidak hanya bergantung pada ketersediaan makanan tradisional, tetapi juga pada keterlibatan pelaku usaha dalam mempertahankan nilai budaya, mengelola produk, dan memperkenalkan kuliner kepada wisatawan. Melalui penelitian ini, diharapkan diperoleh gambaran yang lebih jelas mengenai kontribusi pelaku usaha, tantangan dalam menjalankan kegiatan usaha, serta kebutuhan pengembangan kapasitas yang sesuai dengan kondisi di lapangan. Hasil penelitian diharapkan dapat memperkaya kajian mengenai wisata gastronomi berbasis masyarakat dan menjadi bahan pertimbangan bagi pemerintah daerah dan pihak terkait dalam menyusun program pembinaan yang mendukung keberlanjutan usaha kuliner, pelestarian makanan tradisional, dan pengembangan pariwisata Wakatobi.

LANDASAN TEORI

Konsep Wisata Gastronomi

Wisata gastronomi merupakan bentuk pariwisata yang menghubungkan makanan dengan budaya dan pengalaman wisata. Richards (2012) menjelaskan bahwa perkembangan gastronomi dalam pariwisata tidak lagi terbatas pada aktivitas menikmati makanan, tetapi juga mencakup upaya wisatawan untuk memahami budaya dan keunikan suatu destinasi. Dalam konteks ini, kuliner berperan sebagai bagian dari warisan budaya yang mencerminkan pengetahuan lokal, tradisi pengolahan, serta sejarah masyarakat. Dengan demikian, kegiatan menikmati makanan khas daerah dapat menjadi sarana bagi wisatawan untuk mengenal identitas dan nilai-nilai budaya masyarakat setempat secara lebih mendalam.

Selain memperkenalkan budaya lokal, wisata gastronomi juga dapat memperkuat keterikatan wisatawan dengan suatu destinasi atau yang dikenal sebagai sense of place. Sims (2009) menjelaskan bahwa makanan lokal dapat memperkuat identitas suatu tempat karena memiliki karakteristik dan nilai keaslian yang berkaitan dengan lingkungan serta kehidupan masyarakat setempat. Penggunaan bahan pangan lokal, teknik pengolahan tradisional, dan cara penyajian yang mencerminkan kebiasaan masyarakat memberikan pengalaman yang menghubungkan cita rasa makanan dengan karakter destinasi. Pengalaman tersebut tidak hanya menambah pemahaman dan kepuasan wisatawan, tetapi juga membuka peluang untuk melestarikan tradisi kuliner, mendukung pelaku usaha lokal, dan mendorong pengembangan pariwisata yang berkelanjutan.

Peran Pelaku Usaha Kuliner Lokal

Pelaku Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) di bidang kuliner memiliki peran penting dalam mendukung pengembangan wisata gastronomi. Peran tersebut terlihat melalui kegiatan pengolahan, penyajian, dan pengenalan makanan tradisional kepada wisatawan. Dalam konteks ini, pelaku UMKM tidak hanya menyediakan makanan, tetapi juga berkontribusi dalam mempertahankan resep dan teknik pengolahan tradisional yang diwariskan secara turun-temurun Richards (2012). Interaksi antara pelaku usaha dan wisatawan juga dapat menjadi sarana untuk memperkenalkan budaya lokal melalui penjelasan mengenai sejarah makanan, penggunaan bahan baku setempat, serta nilai-nilai budaya yang terkandung dalam setiap hidangan (Sims, 2009). Dengan demikian, pelaku UMKM kuliner turut membantu wisatawan memahami hubungan antara makanan tradisional dan identitas masyarakat setempat.

Selain berperan dalam pelestarian budaya, UMKM kuliner juga berkontribusi terhadap perekonomian masyarakat di destinasi wisata. Kegiatan usaha kuliner dapat membuka kesempatan kerja, meningkatkan pendapatan masyarakat, serta mendorong pemanfaatan bahan baku dari pemasok lokal. Keterlibatan petani, nelayan, dan penyedia bahan pangan lainnya dapat memperkuat hubungan antara usaha kuliner dan potensi ekonomi daerah (Hajarrahmah & Daniels-Llanos, 2025). Apabila dikembangkan dengan melibatkan masyarakat setempat, UMKM kuliner

berpotensi mendukung pariwisata berbasis masyarakat (community-based tourism). Oleh karena itu, keberadaan UMKM kuliner tidak hanya penting untuk memperkenalkan dan mempertahankan tradisi makanan lokal, tetapi juga untuk memperluas manfaat ekonomi pariwisata bagi masyarakat.

Kuliner Lokal Sebagai Daya Tarik

Kuliner lokal memiliki potensi untuk menjadi salah satu daya tarik yang memengaruhi keputusan wisatawan dalam memilih destinasi wisata. Makanan tradisional tidak hanya berfungsi sebagai pelengkap perjalanan, tetapi juga dapat memperkenalkan keunikan budaya dan identitas suatu daerah. Keunikan tersebut dapat terlihat dari cita rasa, kualitas bahan pangan, cara pengolahan, serta nilai budaya yang melekat pada makanan. Penelitian Thio et al. (2024) menunjukkan bahwa nilai yang dirasakan wisatawan dari pengalaman menikmati makanan dapat meningkatkan daya tarik destinasi dan niat untuk berkunjung kembali. Oleh karena itu, pengembangan kuliner lokal dapat menjadi salah satu upaya untuk memperkuat daya saing destinasi dan menarik minat wisatawan melalui keunikan makanan khas daerah.

Selain menjadi daya tarik, kuliner lokal juga dapat membentuk pengalaman wisata yang berkesan dan memengaruhi penilaian wisatawan terhadap suatu destinasi. Pengalaman tersebut tidak hanya berkaitan dengan cita rasa makanan, tetapi juga dengan pemahaman wisatawan terhadap budaya dan karakter masyarakat setempat. Luong dan Long (2025) menemukan bahwa pengalaman menikmati makanan lokal berkaitan dengan sikap wisatawan terhadap kuliner dan citra destinasi, yang selanjutnya berhubungan dengan niat berkunjung kembali. Temuan Hurdawaty et al. (2025) juga menunjukkan bahwa keaslian makanan dan pengalaman kuliner yang berkesan berperan dalam membentuk citra destinasi serta niat wisatawan untuk kembali berkunjung. Dengan demikian, pengembangan kuliner yang menonjolkan keunikan dan nilai budaya lokal dapat mendukung pembentukan citra destinasi yang lebih kuat serta meningkatkan daya tariknya di mata wisatawan.

Pengembangan Wisata Gastronomi Berkelanjutan

Pengembangan wisata gastronomi berkelanjutan merupakan upaya untuk mengembangkan pariwisata melalui pemanfaatan kuliner lokal dengan tetap memperhatikan keseimbangan ekonomi, sosial-budaya, dan lingkungan. Pendekatan ini dapat dilakukan dengan menggunakan bahan pangan dari daerah setempat, melibatkan produsen lokal, serta mengelola proses penyediaan dan konsumsi makanan secara lebih bertanggung jawab. Everett (2016) menjelaskan bahwa makanan memiliki hubungan erat dengan keberlanjutan pariwisata karena melibatkan sumber daya lokal, kegiatan ekonomi masyarakat, dan identitas budaya destinasi. Sejalan dengan itu, *World Tourism Organization* dan Basque Culinary Center (2019) menekankan pentingnya menghubungkan gastronomi dengan produksi pangan lokal, pelestarian lingkungan, dan kesejahteraan masyarakat. Dengan demikian, pemanfaatan hasil pertanian dan perikanan lokal dalam kegiatan wisata gastronomi dapat membuka peluang pasar bagi petani, nelayan, dan pelaku usaha kuliner sekaligus memperkuat hubungan antara pariwisata dan perekonomian daerah.

Di samping memperhatikan aspek ekonomi dan lingkungan, wisata gastronomi berkelanjutan juga perlu menjaga keberlangsungan tradisi kuliner dan melibatkan masyarakat dalam pengelolaannya. Makanan tradisional menyimpan pengetahuan lokal yang diwariskan melalui resep, pemilihan bahan, teknik memasak, dan kebiasaan penyajian. Yanthy et al. (2025) menekankan pentingnya menghubungkan pelestarian warisan kuliner dengan prinsip ekonomi sirkular dalam pengembangan pariwisata di Indonesia. Sementara itu, Thelen dan Kim (2024) menunjukkan bahwa keberlanjutan festival wisata kuliner berkaitan dengan hubungan antara masyarakat, pengelolaan sumber daya pangan, dan perlindungan lingkungan. Oleh karena itu, keterlibatan masyarakat dan UMKM kuliner perlu menjadi bagian dari pengembangan wisata

gastronomi agar tradisi makanan lokal tetap terjaga dan manfaat pariwisata dapat dirasakan oleh masyarakat. Melalui pendekatan berbasis masyarakat, wisatawan juga berpeluang mengenal kehidupan dan budaya setempat secara lebih dekat.

Pendekatan ini dapat diterapkan dengan menggunakan bahan pangan dari daerah setempat, memperpendek rantai pasok, serta melibatkan petani dan nelayan dalam penyediaan bahan makanan. Menurut penelitian Ellis et al. (2018), makanan dalam pariwisata memiliki hubungan erat dengan keberlanjutan, identitas lokal, dan pemanfaatan sumber daya di destinasi. Selain itu, Gössling dan Hall (2021) menekankan pentingnya sistem pangan yang lebih berkelanjutan dalam menghadapi dampak lingkungan dari kegiatan produksi dan konsumsi. Dengan demikian, pemanfaatan bahan pangan lokal dalam wisata gastronomi dapat membuka peluang pasar bagi produsen setempat sekaligus mendorong pengelolaan sumber daya yang lebih bertanggung jawab. Selain mendukung perekonomian lokal, wisata gastronomi berkelanjutan juga berperan dalam menjaga warisan budaya takbenda dan memperkuat keterlibatan masyarakat. Tradisi kuliner tidak hanya mencakup makanan yang dikonsumsi, tetapi juga pengetahuan, keterampilan, kebiasaan, dan nilai budaya yang diwariskan antargenerasi. Lee (2023) menjelaskan bahwa ingatan dan praktik sehari-hari yang berkaitan dengan makanan dapat menjadi bagian dari warisan budaya takbenda suatu komunitas. Sementara itu, Cerquetti et al. (2022) menunjukkan bahwa pelestarian warisan budaya dapat mendukung pengembangan pariwisata berkelanjutan di wilayah perdesaan. Berdasarkan hal tersebut, keterlibatan pelaku UMKM kuliner dalam memperkenalkan bahan pangan, cara memasak, dan cerita di balik makanan tradisional dapat menjadi sarana untuk menjaga pengetahuan lokal sekaligus memperkaya pengalaman wisatawan. Pengelolaan yang melibatkan masyarakat juga dapat membantu mempertahankan identitas budaya destinasi dan memastikan bahwa pengembangan pariwisata memberikan manfaat bagi masyarakat setempat.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan desain deskriptif untuk memahami peran pelaku usaha kuliner lokal dalam mendukung pengembangan wisata gastronomi di Kabupaten Wakatobi, termasuk kendala yang mereka hadapi. Pendekatan ini dipilih karena penelitian berfokus pada pengalaman, pandangan, dan praktik pelaku usaha dalam mengolah, menyajikan, serta memasarkan makanan tradisional, khususnya kasuami dan parende. Melalui pendekatan kualitatif, peneliti dapat memahami fenomena berdasarkan pengalaman informan dan kondisi sosial yang terjadi di lapangan. Aspers & Corte (2019) menjelaskan bahwa penelitian kualitatif membantu peneliti memahami makna dan proses sosial melalui pengamatan terhadap fenomena dalam konteks kehidupan nyata. Dengan demikian, pendekatan ini diharapkan dapat memberikan gambaran yang mendalam mengenai kontribusi pelaku usaha kuliner serta tantangan yang mereka hadapi dalam mendukung wisata gastronomi di Wakatobi.

Penelitian ini dilaksanakan di Kabupaten Wakatobi, Provinsi Sulawesi Tenggara, dengan fokus pada tempat usaha kuliner lokal yang menyediakan makanan tradisional, terutama kasuami dan parende. Lokasi penelitian dipilih secara sengaja berdasarkan keberadaan pelaku usaha yang relevan dengan fokus penelitian dan keterkaitannya dengan kegiatan pariwisata setempat. Pemilihan lokasi juga mempertimbangkan kemungkinan peneliti untuk mengamati proses pengolahan makanan, penyajian hidangan, interaksi dengan konsumen, serta aktivitas pemasaran kuliner. Penentuan lokasi yang sesuai dengan fokus penelitian penting agar data yang dikumpulkan dapat menjelaskan fenomena dalam konteks yang sebenarnya. Pendekatan ini sejalan dengan Morgan (2022), yang menekankan pentingnya pemilihan sumber data berdasarkan relevansinya dengan pertanyaan dan tujuan penelitian. Melalui pemilihan lokasi tersebut, penelitian diharapkan

dapat memberikan gambaran mengenai peran pelaku usaha kuliner lokal dalam mendukung pengembangan wisata gastronomi di Wakatobi.

Informan penelitian dipilih menggunakan teknik purposive sampling, yaitu pemilihan individu berdasarkan pengetahuan, pengalaman, dan keterlibatannya dalam fenomena yang diteliti. Informan utama adalah pelaku usaha kuliner yang menjual makanan tradisional kasuami dan parende serta memiliki pengalaman dalam mengelola usahanya. Informan kunci berasal dari Dinas Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Kabupaten Wakatobi, khususnya pihak yang memahami pengembangan pariwisata atau pemasaran destinasi. Sementara itu, informan pendukung adalah wisatawan yang pernah mengonsumsi makanan tradisional Wakatobi. Penelitian ini merencanakan lima pelaku usaha kuliner, satu perwakilan dinas terkait, dan tiga wisatawan sebagai informan awal. Jumlah tersebut dapat disesuaikan dengan kebutuhan data dan kedalaman informasi yang diperoleh selama penelitian. Campbell et al. (2020) menjelaskan bahwa pemilihan informan secara purposif perlu didasarkan pada kesesuaian karakteristik informan dengan tujuan penelitian. Oleh karena itu, informan dipilih karena dinilai mampu memberikan informasi yang relevan mengenai peran, pengalaman, kontribusi, dan kendala pelaku usaha kuliner dalam mendukung wisata gastronomi. Rincian informan disajikan pada Tabel 1.

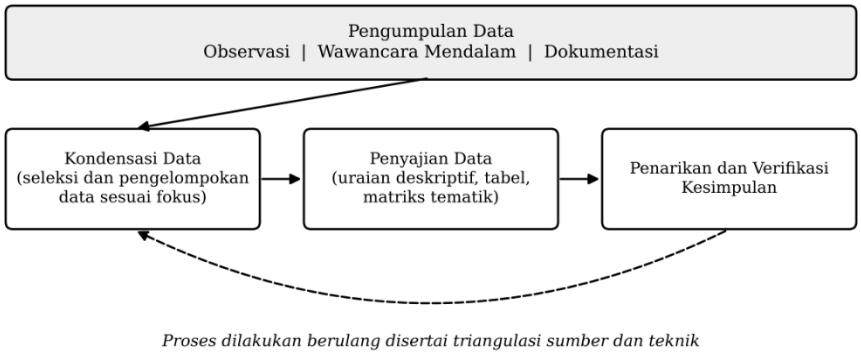
Tabel 1. Informan Penelitian

No.	Kelompok Informan	Kriteria	Jumlah Rencana
1	Informan Utama	Pelaku usaha kuliner penjual kasuami dan parende yang berpengalaman mengelola usaha.	5 Orang
2	Informan Kunci	Perwakilan Dinas Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Kabupaten Wakatobi	1 Orang
3	Informan Pendukung	Wisatawan yang pernah mengonsumsi makanan tradisional Wakatobi.	3 Orang

Pengumpulan data dilakukan melalui observasi lapangan, wawancara mendalam, dan dokumentasi. Observasi dilaksanakan terlebih dahulu untuk mengamati kondisi tempat usaha, ketersediaan makanan tradisional, proses pengolahan dan penyajian, kebersihan lingkungan usaha, serta interaksi antara pelaku usaha dan konsumen. Selanjutnya, wawancara mendalam dilakukan secara semi-terstruktur menggunakan pedoman pertanyaan yang telah disusun berdasarkan fokus penelitian. Wawancara bertujuan menggali informasi mengenai kegiatan usaha, penggunaan bahan pangan lokal, upaya mempertahankan tradisi kuliner, pemasaran produk, keterlibatan dalam kegiatan pariwisata, serta kendala yang dihadapi. Tahap terakhir adalah dokumentasi, yang mencakup pengumpulan foto kegiatan, profil usaha, dokumen kebijakan pariwisata, data resmi daerah, dan publikasi ilmiah yang relevan. Penggunaan beberapa teknik pengumpulan data membantu peneliti memahami fenomena dari berbagai sudut pandang dan membandingkan informasi yang diperoleh. Morgan (2022) menjelaskan bahwa analisis dokumen dapat melengkapi data dari sumber lain, selama dokumen dipilih dan dianalisis sesuai dengan pertanyaan penelitian.

Analisis data dilakukan secara bertahap sejak proses pengumpulan data hingga penarikan kesimpulan. Penelitian ini menggunakan model analisis interaktif yang dikembangkan oleh Miles, Huberman, dan Saldaña (2020), yang meliputi kondensasi data, penyajian data, serta penarikan dan verifikasi kesimpulan. Pada tahap kondensasi data, peneliti menyeleksi dan mengelompokkan hasil

wawancara, catatan observasi, dan dokumentasi berdasarkan fokus penelitian, seperti peran ekonomi pelaku usaha, pelestarian tradisi kuliner, pemasaran, dan kendala pengembangan usaha. Selanjutnya, data disajikan dalam bentuk uraian deskriptif, tabel, atau matriks tematik untuk membantu peneliti menemukan pola dan hubungan antartemuan. Pada tahap akhir, peneliti menyusun kesimpulan berdasarkan bukti yang telah dianalisis, kemudian memeriksa kembali kesesuaiannya dengan data lapangan. Proses ini dilakukan secara berulang agar interpretasi yang dihasilkan benar-benar mencerminkan informasi dari para informan. Weckesser & Denny (2022) menekankan bahwa analisis data kualitatif memerlukan proses interpretasi yang sistematis, transparansi, dan pemeriksaan yang cermat untuk menjaga kualitas temuan penelitian. Alur analisis data ditunjukkan pada Gambar 1.



Gambar 1. Alur Analisis Data Model Interaktif Miles, Huberman, dan Saldaña

Keabsahan data dijaga melalui triangulasi sumber dan triangulasi teknik. Triangulasi sumber dilakukan dengan membandingkan informasi dari pelaku usaha kuliner, pihak dinas terkait, dan wisatawan untuk melihat kesesuaian maupun perbedaan pandangan mereka mengenai pengembangan wisata gastronomi di Wakatobi. Triangulasi teknik dilakukan dengan membandingkan informasi hasil wawancara dengan temuan observasi dan dokumen pendukung. Sebagai contoh, keterangan pelaku usaha mengenai proses pengolahan kasuami atau parende dapat dibandingkan dengan hasil pengamatan langsung dan dokumentasi yang tersedia. Jika ditemukan perbedaan informasi, peneliti akan menelusuri penyebabnya sebelum menyusun interpretasi. Fusch et al. (2018) menjelaskan bahwa triangulasi dapat membantu peneliti memperoleh pemahaman yang lebih menyeluruh dengan membandingkan informasi dari berbagai sumber atau metode. Selain itu, peneliti perlu menyimpan catatan proses penelitian dan menjelaskan dasar penarikan kesimpulan secara terbuka agar pembaca dapat menilai keterkaitan antara data dan hasil interpretasi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penelitian ini mengkaji peran pelaku usaha kuliner lokal dalam mendukung pengembangan wisata gastronomi di Kabupaten Wakatobi. Data penelitian diperoleh melalui wawancara dengan pelaku usaha kuliner, perwakilan Dinas Pariwisata Kabupaten Wakatobi, dan wisatawan. Data wawancara dianalisis dengan mengelompokkan informasi berdasarkan fokus penelitian, yaitu potensi kuliner lokal, pelestarian makanan tradisional, pemanfaatan bahan baku lokal, pengalaman wisatawan, strategi pemasaran, kendala usaha, dan dukungan pemerintah.

Potensi Kasuami dan Parende sebagai Daya Tarik Wisata Gastronomi Wakatobi

Kasuami dan Parende merupakan dua jenis kuliner tradisional yang memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai daya tarik wisata gastronomi di Kabupaten Wakatobi. Potensi tersebut tidak

hanya terletak pada keberadaan makanan sebagai produk konsumsi, tetapi juga pada karakteristik bahan baku, cita rasa, serta keterkaitannya dengan kehidupan masyarakat setempat. Berdasarkan hasil wawancara dengan perwakilan Dinas Pariwisata Kabupaten Wakatobi, Kasuami dan Parende dikenal sebagai kuliner yang tersebar di wilayah Kepulauan Buton. Meskipun memiliki nama dan jenis makanan yang serupa dengan daerah lain, karakteristik cita rasa yang dihasilkan dapat berbeda karena dipengaruhi oleh kondisi lingkungan dan kualitas bahan baku lokal. Narasumber menekankan bahwa kesegaran ikan hasil tangkapan nelayan serta kondisi ekosistem laut Wakatobi menjadi salah satu keunggulan kuliner daerah tersebut.

Potensi gastronomi Wakatobi juga tidak terbatas pada Kasuami dan Parende. Hasil wawancara dengan pihak Dinas Pariwisata menunjukkan bahwa setiap pulau memiliki kekayaan kuliner dengan karakteristik tersendiri, seperti berbagai olahan umbi-umbian di Kaledupa serta Kasuami Pepe di Tomia dan Wangi-Wangi. Keragaman tersebut menunjukkan bahwa pengembangan wisata gastronomi di Wakatobi memiliki peluang untuk diperluas melalui pengenalan makanan tradisional dari berbagai pulau. Temuan ini memperlihatkan bahwa potensi wisata gastronomi Wakatobi tidak hanya bergantung pada popularitas makanan tertentu, tetapi juga pada keunikan bahan pangan, karakteristik geografis, dan keragaman tradisi kuliner antarpulau. Keragaman tersebut memperlihatkan bahwa setiap pulau di Wakatobi memiliki karakteristik kuliner yang dapat menjadi bagian dari pengalaman wisata gastronomi.

Temuan ini menunjukkan bahwa pengembangan wisata gastronomi di Wakatobi memiliki peluang untuk diperluas melalui pengenalan makanan tradisional dari berbagai pulau. Kasuami dan Parende dapat menjadi salah satu produk unggulan, sementara makanan khas lainnya dapat memperkaya variasi pengalaman wisatawan. Oleh karena itu, pengembangan wisata gastronomi perlu memperhatikan kekayaan kuliner antarpulau sebagai bagian dari identitas budaya dan potensi pariwisata daerah. Temuan tersebut dapat dikaitkan dengan penelitian Badurina et al. (2023) yang membahas pentingnya kolaborasi para pemangku kepentingan dalam mengembangkan penawaran gastronomi yang autentik. Dalam konteks Wakatobi, Kasuami dan Parende memiliki karakteristik lokal yang dapat diperkenalkan sebagai bagian dari pengalaman wisata.

Peran Pelaku Usaha dalam Mempertahankan Kuliner Tradisional Wakatobi

Pelaku usaha kuliner lokal memiliki peran penting dalam mempertahankan keberadaan makanan tradisional melalui kegiatan pengolahan, penyajian, dan pewarisan pengetahuan kuliner Wakatobi. Makanan seperti *Kasuami* dan *Parende* merupakan bagian dari kekayaan kuliner yang mencerminkan kebiasaan dan budaya masyarakat setempat. Melalui usaha kuliner, makanan tradisional tetap dikenal dan dapat dinikmati oleh masyarakat maupun wisatawan yang berkunjung ke Wakatobi.

Peran pelaku usaha tidak hanya terbatas pada kegiatan menjual makanan. Mereka juga berperan dalam mempertahankan resep, cita rasa, bahan baku, dan cara pengolahan makanan yang telah dikenal secara turun-temurun. Upaya tersebut penting agar makanan tradisional tetap memiliki ciri khas meskipun perkembangan usaha kuliner terus mengalami perubahan. Selain mempertahankan resep, pelaku usaha juga berperan dalam memperkenalkan pengetahuan kuliner kepada wisatawan. Pemilik usaha menjelaskan kepada wisatawan, khususnya wisatawan mancanegara, mengenai makanan lokal yang disajikan serta cara menikmati Parende bersama Kasuami.

Selain itu, usaha kuliner dapat menjadi salah satu cara untuk memperkenalkan budaya Wakatobi kepada wisatawan. Ketika wisatawan menikmati makanan tradisional, mereka juga dapat mengenal bahan pangan lokal, kebiasaan masyarakat, dan cerita yang berkaitan dengan makanan tersebut. Dengan demikian, pelaku usaha turut membantu memperkenalkan identitas kuliner Wakatobi kepada masyarakat yang lebih luas. Temuan tersebut sejalan dengan penelitian Mau et

al. (2024) yang membahas pelestarian kuliner lokal dan kontribusinya terhadap perekonomian masyarakat. Penelitian tersebut memperlihatkan bahwa keberadaan kuliner tradisional memiliki nilai yang tidak hanya berkaitan dengan aktivitas konsumsi, tetapi juga dengan pelestarian budaya dan pengembangan ekonomi masyarakat.

Pemanfaatan Bahan Baku Lokal dan Pengembangan Produk Kuliner

Salah satu bentuk kontribusi pelaku usaha kuliner dalam mendukung wisata gastronomi adalah memanfaatkan bahan baku yang tersedia di lingkungan sekitar. Wakatobi memiliki potensi hasil laut dan berbagai bahan pangan lokal yang dapat digunakan untuk memenuhi kebutuhan usaha kuliner. Ikan menjadi salah satu bahan utama dalam pengolahan makanan tradisional, khususnya *Parende*, sedangkan singkong digunakan dalam pembuatan *Kasuami*.

Pemanfaatan bahan baku lokal dapat memberikan manfaat bagi pelaku usaha sekaligus masyarakat yang bekerja sebagai nelayan, petani, dan pedagang. Hubungan tersebut menunjukkan bahwa kegiatan usaha kuliner tidak hanya memberikan keuntungan bagi pemilik usaha, tetapi juga dapat mendukung kegiatan ekonomi masyarakat setempat. Pada usaha kuliner lainnya, informan menyampaikan bahwa bahan baku diperoleh dari pasar lokal. Pelaku usaha tersebut juga menekankan kesegaran ikan sebagai salah satu keunggulan produk yang ditawarkan kepada wisatawan. Dalam penyajiannya, ikan seperti kerapu merah dipadukan dengan irisan cabai, tomat, dan daun kemangi untuk memberikan tampilan makanan yang lebih menarik.

Dalam mengembangkan produk, pelaku usaha juga perlu memperhatikan kebutuhan konsumen dan wisatawan. Pengembangan dapat dilakukan melalui variasi menu, peningkatan kualitas rasa, kebersihan makanan, serta tampilan penyajian yang lebih menarik. Namun, perubahan tersebut tetap perlu mempertahankan ciri khas makanan tradisional agar identitas kuliner Wakatobi tidak hilang.

Pengalaman Wisatawan dalam Menikmati Kuliner Tradisional Wakatobi

Pengalaman wisatawan merupakan salah satu aspek penting dalam pengembangan wisata gastronomi. Makanan tradisional dapat memberikan pengalaman yang lebih bermakna ketika wisatawan tidak hanya menikmati cita rasa, tetapi juga memperoleh pengetahuan mengenai bahan baku, cara pengolahan, dan latar belakang budaya makanan tersebut.

Berdasarkan transkrip wawancara wisatawan, ketertarikan untuk mencoba Kasuami dan Parende antara lain didorong oleh rasa ingin tahu terhadap cita rasa dan cara pengolahannya. Wisatawan memberikan penilaian positif terhadap kedua makanan tersebut, terutama perpaduan Kasuami dan Parende yang dianggap sesuai. Bentuk Kasuami yang menyerupai kerucut juga menjadi salah satu karakteristik penyajian yang menarik perhatian wisatawan.

Temuan tersebut menunjukkan bahwa pengalaman gastronomi dapat menjadi sarana bagi wisatawan untuk mengenal hubungan antara makanan, lingkungan alam, dan kehidupan masyarakat lokal. Oleh karena itu, penyampaian informasi mengenai asal-usul bahan pangan dan kebiasaan mengonsumsi makanan tradisional dapat memperkaya pengalaman wisatawan ketika berkunjung ke Wakatobi.

Strategi Pemasaran Usaha Kuliner Lokal

Pemasaran menjadi salah satu bagian penting dalam pengembangan usaha kuliner. Melalui kegiatan promosi, pelaku usaha dapat memperkenalkan makanan tradisional kepada masyarakat dan wisatawan. Beberapa cara yang dapat digunakan antara lain melalui rekomendasi pelanggan, kerja sama dengan pelaku pariwisata, serta pemanfaatan media sosial.

Promosi dari mulut ke mulut masih menjadi salah satu cara yang dapat membantu memperkenalkan usaha kuliner. Pengalaman pelanggan yang merasa puas dapat mendorong mereka untuk merekomendasikan tempat makan kepada orang lain. Selain itu, media sosial seperti

Instagram, Facebook, dan platform digital lainnya dapat dimanfaatkan untuk menampilkan menu, harga, lokasi, dan keunikan makanan yang ditawarkan.

Pelaku usaha juga dapat menjalin kerja sama dengan hotel, penginapan, biro perjalanan, dan pemandu wisata. Kerja sama tersebut dapat membantu wisatawan memperoleh informasi mengenai tempat makan yang menyediakan kuliner tradisional Wakatobi. Dengan demikian, pemasaran kuliner tidak hanya bertujuan meningkatkan penjualan, tetapi juga memperkenalkan makanan tradisional sebagai salah satu daya tarik wisata daerah.

Kendala yang Dihadapi Pelaku Usaha Kuliner Lokal

Dalam menjalankan usaha, pelaku kuliner lokal dapat menghadapi berbagai kendala yang memengaruhi perkembangan usahanya. Kendala tersebut dapat berasal dari pengelolaan usaha, ketersediaan bahan baku, pemasaran, maupun kerja sama dengan sektor pariwisata.

Pertama, pengelolaan usaha. Kemampuan dalam mengatur keuangan, menentukan harga jual, dan mengelola kebutuhan operasional menjadi hal penting bagi keberlangsungan usaha. Keterbatasan pengetahuan dalam pengelolaan bisnis dapat membuat pelaku usaha mengalami kesulitan dalam mengembangkan usahanya.

Kedua, ketersediaan bahan baku. Kondisi cuaca dan aktivitas melaut dapat memengaruhi jumlah ikan yang diperoleh nelayan. Hal ini dapat berdampak pada ketersediaan dan perubahan harga bahan baku yang dibutuhkan oleh usaha kuliner.

Ketiga, pemasaran produk. Sebagian pelaku usaha mungkin belum memanfaatkan media digital secara maksimal. Padahal, media sosial dapat membantu memperkenalkan produk kuliner kepada wisatawan yang belum mengetahui keberadaan usaha tersebut.

Keempat, kerja sama dengan sektor pariwisata. Hubungan antara pelaku usaha kuliner dengan hotel, restoran, biro perjalanan, dan pemandu wisata perlu ditingkatkan. Kerja sama ini penting agar makanan tradisional Wakatobi lebih mudah diperkenalkan dan dimasukkan ke dalam kegiatan wisata.

Berbagai kendala tersebut menunjukkan bahwa pengembangan usaha kuliner membutuhkan kemampuan pelaku usaha serta dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, diperlukan upaya bersama agar usaha kuliner lokal dapat berkembang dan berkontribusi terhadap wisata gastronomi di Wakatobi.

Dukungan Pemerintah dalam Pengembangan Wisata Gastronomi

Pemerintah daerah memiliki peran penting dalam membantu pengembangan usaha kuliner lokal. Dukungan tersebut dapat dilakukan melalui pelatihan, pendampingan, promosi, dan pemberian informasi mengenai peluang pengembangan usaha. Pelatihan dapat mencakup pengelolaan keuangan, pemasaran digital, kebersihan makanan, pengemasan, serta cara penyajian produk yang lebih menarik.

Selain memberikan pelatihan, pemerintah juga dapat membantu mempertemukan pelaku usaha kuliner dengan pihak-pihak yang bergerak di bidang pariwisata. Misalnya, melalui kerja sama dengan hotel, restoran, pengelola destinasi, dan biro perjalanan. Dengan adanya kerja sama tersebut, makanan tradisional Wakatobi dapat diperkenalkan melalui paket wisata, kegiatan promosi daerah, dan berbagai acara pariwisata.

Pengembangan wisata gastronomi membutuhkan keterlibatan berbagai pihak, bukan hanya pemerintah atau pelaku usaha. Kerja sama antara masyarakat, pelaku usaha, pemerintah, dan industri pariwisata diperlukan agar kuliner tradisional dapat terus dipertahankan sekaligus memberikan manfaat ekonomi bagi masyarakat Wakatobi.

Tabel 2. Temuan Penelitian Berdasarkan Fokus Kajian

Fokus Kajian	Temuan Utama	Implikasi terhadap Wisata Gastronomi
Potensi kuliner lokal	Kasuami, Parende, dan keragaman kuliner antarpulau	Menjadi identitas dan daya tarik kuliner daerah
Pelestarian kuliner	Resep Parende diwariskan dari orang tua dan cita rasa tradisional dipertahankan	Membantu menjaga warisan kuliner lokal
Pemanfaatan bahan baku	Ikan diperoleh dari nelayan dan bahan pangan dari pasar lokal	Menghubungkan usaha kuliner dengan ekonomi masyarakat
Pengalaman wisatawan	Wisatawan tertarik pada cita rasa, bentuk Kasuami, dan pengetahuan budaya	Memberikan pengalaman mengenal budaya lokal
Pemasaran	Mulut ke mulut, Google Maps, dan Facebook	Memperluas informasi mengenai produk kuliner
Kendala usaha	Pengelolaan keuangan, harga ikan, cuaca, pemasaran, dan persaingan	Membutuhkan penguatan kapasitas usaha
Dukungan pemerintah	Pembinaan penyajian dan pengembangan jejaring pariwisata	Memperkuat integrasi kuliner dengan sektor pariwisata

Sumber: Hasil Analisis dan Pengelompokan Data Wawancara, 2026

KESIMPULAN

Pelaku usaha kuliner lokal memiliki peran penting dalam mendukung pengembangan wisata gastronomi di Kabupaten Wakatobi. Peran tersebut tidak hanya berkaitan dengan penyediaan makanan bagi masyarakat dan wisatawan, tetapi juga mencakup upaya mempertahankan makanan tradisional sebagai bagian dari identitas budaya daerah. Makanan seperti *Kasuami* dan *Parende* menjadi contoh kuliner yang memiliki hubungan erat dengan kehidupan masyarakat Wakatobi. Melalui kegiatan usaha kuliner, makanan tradisional dapat terus diperkenalkan dan dipertahankan keberadaannya.

Selain itu, pelaku usaha kuliner turut mendukung perekonomian masyarakat melalui pemanfaatan bahan baku lokal dan keterlibatan pemasok, seperti nelayan, petani, dan pedagang. Pengembangan produk, peningkatan kualitas penyajian, serta pemanfaatan media sosial juga dapat menjadi langkah untuk memperluas pemasaran kuliner lokal. Namun, pengembangan usaha masih menghadapi beberapa kendala, seperti keterbatasan pengelolaan usaha, ketersediaan bahan baku, pemasaran, dan kerja sama dengan sektor pariwisata. Oleh karena itu, diperlukan dukungan pemerintah dan kerja sama berbagai pihak agar pelaku usaha kuliner dapat berperan lebih optimal dalam mengembangkan wisata gastronomi di Wakatobi.

Berdasarkan hasil pembahasan, pelaku usaha kuliner lokal diharapkan dapat terus menjaga keaslian makanan tradisional Wakatobi, mulai dari penggunaan bahan baku, cita rasa, hingga proses pengolahannya. Selain itu, pelaku usaha perlu meningkatkan kemampuan dalam mengelola bisnis, menjaga kualitas pelayanan, serta memanfaatkan media sosial untuk mempromosikan produk kuliner. Dengan upaya tersebut, makanan tradisional Wakatobi diharapkan semakin dikenal oleh wisatawan dan memiliki daya saing yang lebih baik.

Pemerintah daerah diharapkan dapat memberikan dukungan yang lebih besar terhadap pengembangan usaha kuliner lokal melalui pelatihan, pendampingan, dan kegiatan promosi. Dukungan tersebut dapat dilakukan dengan meningkatkan pengetahuan pelaku usaha mengenai pengelolaan bisnis, pemasaran digital, kebersihan makanan, dan kualitas penyajian. Selain itu, pemerintah perlu mendorong kerja sama antara pelaku usaha kuliner dengan hotel, restoran, biro perjalanan, dan pengelola destinasi wisata agar kuliner tradisional dapat menjadi bagian dari kegiatan pariwisata di Kabupaten Wakatobi.

Bagi peneliti selanjutnya, diharapkan penelitian mengenai peran pelaku usaha kuliner dalam mendukung wisata gastronomi dapat dikembangkan dengan cakupan wilayah dan informan yang lebih beragam. Penelitian berikutnya dapat dilakukan di beberapa pulau di Kabupaten Wakatobi untuk mengetahui perbedaan karakteristik usaha serta kekayaan makanan tradisional yang dimiliki setiap wilayah. Selain itu, penelitian selanjutnya dapat membahas lebih mendalam mengenai kerja sama antara pelaku usaha, pemerintah, masyarakat, dan industri pariwisata dalam mengembangkan kuliner lokal sebagai daya tarik wisata gastronomi yang berkelanjutan.

DAFTAR REFERENSI

Aruan, P., Suryadi, N., & Gunadarma, U. (2025). *Gastronomy Tourism dalam Perspektif Pemasaran Destinasi: Systematic Literature Review and Bibliometric Mapping Using VOSviewer*. *15*(6), 1621–1635.

Aspers, P., & Corte, U. (2019). *What is Qualitative in Qualitative Research*. (1), 139–160.

Badurina, J. Đ., Klapan, M., & Soldi, D. (2023). *Stakeholders ' Collaboration in the Development of an Authentic Gastronomic Offering in Rural Areas : Example of the Ravni Kotari Region in Croatia*.

Campbell, S., Greenwood, M., Prior, S., Shearer, T., Walkem, K., Young, S., Bywaters, D., & Walker, K. (2020). Purposive sampling: Complex or simple? Research case examples. Journal of Research in Nursing, 25(8), 652–661.

Cerquetti, M., Ferrara, C., Romagnoli, A., & Vagnarelli, G. (2022). *Enhancing Intangible Cultural Heritage for Sustainable Tourism Development in Rural Areas : The Case of the " Marche Food and Wine Memories " Project (Italy)*.

Ellis, A., Park, E., Kim, S., & Yeoman, I. (2018). What is food tourism? Tourism Management, 68, 250–263.

Everett, S. (2016). *Food tourism and regional development: Networks, products and local development*. Routledge.

Fusch, P., Fusch, G. E., & Ness, L. R. (2018). *Denzin ' s Paradigm Shift : Revisiting Triangulation in Qualitative*. *10*(1), 19–32. https://doi.org/10.5590/JOSC.2018.10.1.02

Gössling, S., & Hall, C. M. (2021). The sustainable chef: The environment in culinary arts, restaurants, and hospitality. Routledge.

Hajarrahmah, D., & Daniels-Llanos, M. (2025). *Chapter 3 Developing Culinary Tourism to Support Local Tourism Development and Preserving Food Heritage in Indonesia*.

Hurdawaty, R., Dahana, W. D., & Farradia, Y. (2025). *Understanding Revisit Intention in Local*

Culinary Tourism : The Mediating Role of Memorable Culinary Tourism Experience and Destination Image. 1–17.

Lee, K.-S. (2023). Cooking up food memories: A taste of intangible cultural heritage. Journal of Hospitality and Tourism Management, 54, 1–9.

Luong, T. B., & Long, D. H. (2025). The Relationship Between Food Experiences, Attitude, Food Destination Image, and Revisit Intention: The Moderating Role of Food Culture. Journal of Quality Assurance in Hospitality & Tourism, 1–29. https://doi.org/10.1080/1528008X.2024.2449116

Mau, D. pandu, Mau, yesarela pandu, Wibowo, O. H., Kurniansah, R., Artana, I. wayan arta, & Ariawan, I. wayan A. putra. (2024). *Preservation of Local Culinary Tourism in Improving the Economy of Local Communities in Surabaya.pdf*.

Miles, M. B., Huberman, A. M., & Saldaña, J. (2020). Qualitative data analysis: A methods sourcebook (4th ed.). SAGE Publications.

Morgan, H. (2022). *Conducting a Qualitative Document Analysis*. *27*(1), 64–77.

Richards, G. (2012). *Richards, G. (2012) Food and the tourism experience: major findings and policy orientations. In Dodd, D. (ed.) Food and the Tourism Experience. OECD, Paris, pp. 13-46. Food and the tourism experience: major findings and policy orientations Greg Richards, .*

Thelen, T., & Kim, S. (2024). Foodway sustainability at food tourism festivals: The interconnectedness of community, food resources, and environmental protection. *Journal of Sustainable Tourism*, 32(10), 1985–2003. doi.org

Thio, S., Kristanti, M., & Sondak, M. R. (2024). The role of food consumption value and attitude toward food on behavioral intention : Culinary tourist behavior in Indonesia. *Cogent Business & Management*, *11*(1). https://doi.org/10.1080/23311975.2024.2371985

UNESCO. (2012). *Guidelines for the Development of Gastronomy Tourism*.

World Tourism Organization & Basque Culinary Center. (2019). *Guidelines for the Development of Gastronomy Tourism*. UNWTO. doi.org

Wardana, & Muzuna. (2020). *Media Agribisnis Media Agribisnis*. *4*(1), 46–53.

Weckesser, A., & Denny, E. (2022). *RESEARCH METHODS GUIDE BJOG Perspectives – qualitative research : analysing data and rigour*. (October 2020), 1406–1407. https://doi.org/10.1111/1471-0528.17148

Yanthy, P. S., Ayu, I. G., Hendriyani, D., Rai, I. G. B., & Sulaiman, S. B. (2025). *ADVANCING CIRCULAR GASTRONOMY IN INDONESIAN TOURISM*. *19*(December), 309–332. https://doi.org/10.47608/jki.v19i22025.309-332