

**PENGEMBANGAN WISATA KULINER AKA BILAN KHAS
ATAMBUA SEBAGAI DAYA TARIK WISATA
DI PERBATASAN NUSA TENGGARA TIMUR**

ABSTRACT

**Popy Valentien Taneo,152249,
S1, HOSPITALITY**

Kulier Aka Bilan is a traditional local cuisine in Belu Regency. Aka bilan or grilled sago is made from a mixture of sago, grated coconut, sugar and salt, for toping it can use green beans according to the tastes of many culinary connoisseurs. it can last for one week as long as it is not inserted in the refrigerator, stored in a dry place that is not exposed to the sun.

The research method used is qualitative. Data collection techniques in the form of observations, interviews, questionnaires and documentation. Data processing techniques are reduction, data collection, and conclusion. The data analysis used is the SWOT analysis.

The results of the study show that (1) there is no role for the government in promoting and introducing local cuisine, so the government is expected to be more concerned with providing training to the community and setting up local culinary activities in the monthly or annual activities of the Belu District Government. (2) most people do not understand the importance of the potential of local culinary development, are expected to take part in any activities or training provided by the government and then implement them. (3) strategies developed by cooperating with various parties, namely the private sector and the government to increase promotion through social media, adding some supporting facilities, improving quality and services, increasing human resources, maintaining culture and taste, adding local culinary outlets in each tourism in belu regency, especially the Atambua border city.

Key: Local culinary, development.

Kulier Aka Bilan merupakan Kuliner lokal tradisional Kabupaten Belu. Aka bilan atau sago bakar terbuat dari campuran sago, kelapa parut, gula dan garam, untuk topingnya bisa menggunakan kacang hijau sesuai selera para penikmat kuliner aka bilan. aka bilan dapat bertahan selama satu minggu asal tidak dimasukan di dalam kulkas, di simpan di tempat yang kering yang tidak terkena matahari.

Metode penelitian yang digunakan yaitu kualitatif. Teknik pengumpulan data berupa observasi, wawancara, kuesioner dan dokumentasi. Teknik pengolahan data yaitu reduksi, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Analisis data yang digunakan yaitu analisis SWOT.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa (1) belum ada peran pemerintah dalam mempromosikan dan memperkenalkan kuliner lokal ini, sehingga diharapkan pemerintah lebih peduli dengan memberikan pelatihan kepada masyarakat dan mengadakan kuliner lokal dalam kegiatan bulanan atau Tahunan Pemerintah daerah Kabupaten Belu. (2) kebanyakan masyarakat belum memahami akan pentingnya potensi pengembangan kuliner lokal, diharapkan dapat ikut mengambil bagian dalam setiap kegiatan atau pelatihan yang diberikan oleh pemerintah kemudian menerapkannya. (3) strategi yang dikembangkan dengan melakukan kerjasama dengan berbagai pihak yakni swasta dan pemerintah untuk meningkatkan promosi melalui media sosial, menambahkan beberapa fasilitas pendukung, meningkatkan kualitas dan pelayanan, meningkatkan SDM, mempertahankan budaya dan cita rasa, menambah outlet kuliner lokal di tiap-tiap wisata yang ada di Kabupaten belu khususnya Kota perbatasan Atambua.

Kunci : kuliner Lokal, Pengembangan.