

**STRATEGI PENGELOLAAN KULINER BERBAHAN BAKU  
IKAN KEUMAMAH KHAS ACEH SEBAGAI DAYA TARIK  
WISATA KULINER DI KOTA BANDA ACEH  
PROVINSI ACEH**

**ABSTRACT**

Ratih, 1702820, S1 Hospitality

*Culinary raw material of raw fish is one of the typical cuisine of Banda Aceh City, but now there are foods made from raw fish keumamah has begun to decline. This study aims to find out the ways in which to organize and deliver food to Aceh.*

*This research method is descriptive qualitative. Data collection by way of work, interview, documentation and triangulation and its analysis with SWOT analysis.*

*The results of this study are the managers, the public, the government and the private sector that participate in the promotion by using social media, making the product packaging unique and interesting, and there is no obstacle such as technology that has not been sophisticated and still not maximal.*

**Keyword:** *Keumamah fish, Culinary, Management strategies.*

Ratih, 1702820, S1 Hospitality

Kuliner berbahan baku ikan keumamah adalah salah satu kuliner khas Kota Banda Aceh, namun saat ini pengelolaan kuliner berbahan baku ikan keumamah sudah mulai menurun. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui cara yang digunakan pelaku usaha dan Dinas Kebudayaan dan Pariwisata dalam pengelolaan kuliner berbahan baku ikan keumamah khas Aceh.

Metode penelitian ini adalah deskriptif kualitatif. Pengumpulan data dengan cara observasi, wawancara, dokumentasi dan triangulasi dan menganalisisnya dengan analisis SWOT.

Hasil penelitian ini Pengelola, masyarakat, pemerintah dan swasta ikut andil dalam mempromosikannya dengan menggunakan media sosial, membuat kemasan produk yang unik dan menarik, serta ada kendala yang dihadapi seperti teknologi yang belum canggih dan pendanaan yang belum maksimal.

**Kata kunci:** Ikan Keumamah, Kuliner, Strategi pengelolaan