Paryaṭaka : Jurnal Pariwisata Budaya dan Keagamaan
Vol. 5, No. 1, Agustus 2026

E-ISSN : 2963-9247
https://e-journal.iahn-gdepudja.ac.id/index.php/pyt/index

EKOGASTRONOMI UNTUK PARIWISATA BERKELANJUTAN & KETAHANAN PANGAN DI LERENG GUNUNG KAWI: STUDI PADA DESA BANGELAN

Teddy Chandra[1*], Warta Sumirat[1], Christian Helmy Rumayar[1],
Dadang Suratman[1], Sukarno Wibowo[1]
Politeknik Pariwisata NHI Bandung[1]

*Email: tec@poltekpar-nhi.ac.id

ABSTRACT

Ecogastronomy offers a sustainable solution for regions to address the challenges posed by over-tourism while fostering a more inclusive and diverse economy. Sustainable tourism, grounded in the sustainability paradigm, focuses on meeting the needs of the present generation without compromising those of future generations. Food security has emerged as a global issue and aligns with the first Sustainable Development Goal: Zero Hunger. Many nations, including Indonesia, have prioritized food security within their development agendas. This study aims to identify the potential of ecogastronomy to support sustainable tourism and food security in Bangelan Tourism Village, located on the slopes of Mount Kawi in Malang Regency. A qualitative research method was employed, utilizing data gathered through literature reviews, observations, and interviews. The findings reveal several ecogastronomy assets in Bangelan Village that strongly support sustainable tourism development and bolster food security: Bangelan Coffee, Peranakan Etawa goat farming, tilapia fish farming, citrus and horticultural agrotourism, and water conservation efforts at Tanaka Waterfall & Bangelan Café. With the support and synergy of all tourism stakeholders, Bangelan Village has the potential to evolve into a thriving tourism village advancing economically, socially, culturally, and environmentally in alignment with the sustainable tourism development paradigm.

Keywords: ***Ecogastronomy, Sustainable Tourism, Food Security, Mount Kawi, Bangelan***

ABSTRAK

Ekogastronomi dapat menjadi solusi berkelanjutan bagi suatu daerah untuk mengatasi tantangan yang ditimbulkan oleh pariwisata yang berlebihan, sekaligus mendorong ekonomi yang lebih inklusif dan beragam. *Sustainable tourism* dengan paradigma Keberlanjutan berfokus pada pemenuhan kebutuhan generasi saat ini tanpa mengabaikan generasi mendatang. Ketahanan pangan telah menjadi isu global, dan merupakan tujuan pertama dari *Sustainable Development Goals*, yaitu zero hunger. Banyak negara, termasuk Indonesia, telah menetapkan ketahanan pangan sebagai kebijakan utama dalam agenda pembangunan mereka. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi potensi ekogastronomi untuk *sustainable tourism* dan *food security* di Desa Wisata Bangelan yang terletak di lereng gunung Kawi, Kabupaten Malang. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode penelitian kualitatif. Data dikumpulkan dengan cara studi pustaka, observasi, dan wawancara. Hasil penelitian

menunjukkan bahwa Terdapat beberapa potensi ekogastronomi yang sangat mendukung untuk pembangunan pariwisata berkelanjutan dan juga menopang ketahanan pangan di desa Bangelan yakni: Kopi Bangelan, peternakan kambing Peranakan etawa, tambak ikan nila, Agrowisata Petik Jeruk dan Hortikultura, dan Konservasi Air di *Tanaka Waterfall* & Kafe Bangelan. Dengan dukungan dan sinergi seluruh stakeholder pariwisata, maka Desa Bangelan berpotensi menjadi desa wisata yang maju dan berkembang dalam bidang ekonomi, sosial, kultural, dan lingkungan yang selaras dengan paradigma *sustainable tourism development*.

Kata Kunci: Ekogastronomi, Pariwisata Berkelanjutan, Ketahanan Pangan, Gunung Kawi, Desa Bangelan

PENDAHULUAN

Ekogastronomi adalah konsep yang memandang makanan secara utuh, menghubungkan antara piring saji (gastronomi) dengan kelestarian lingkungan (ekologi). Gerakan ini dipopulerkan oleh organisasi *Slow Food* internasional dengan prinsip utama bahwa makanan yang baik harus memenuhi tiga syarat sebagai berikut: 1) *Good* (Enak): Memiliki cita rasa yang lezat dan segar; 2) *Clean* (Bersih): Diproduksi dengan cara yang ramah lingkungan, menjaga keanekaragaman hayati, serta tidak merusak tanah dan air; dan 3) *Fair* (Adil): Memberikan harga dan penghargaan yang adil bagi para petani atau produsen lokal yang menanamnya. Singkatnya, ekogastronomi mengajak kita makan dengan sadar dan mengetahui dari mana bahan makanan kita berasal dan memastikan proses pembuatannya tidak merusak bumi. Dalam konteks *Gastrotourism*, Ekogastronomi merupakan solusi berkelanjutan bagi suatu daerah untuk mengatasi tantangan yang ditimbulkan oleh pariwisata yang berlebihan, sekaligus mendorong ekonomi yang lebih inklusif dan beragam. Dengan menghubungkan budaya lokal, pertanian, dan pariwisata, model ini berpotensi tidak hanya mendorong pemulihan ekonomi di era pasca-pandemi tetapi juga memastikan keberlanjutan jangka panjang dari suatu industri pariwisata di sebuah daerah. Lebih jauh lagi, ekogastronomi selaras dengan pergeseran global yang lebih luas menuju pariwisata yang bertanggung jawab dan berkelanjutan, yang diharapkan dapat mengintegrasikan keberlanjutan lingkungan dan budaya dengan pertumbuhan ekonomi (Pambudi dkk, 2024).

Sustainable tourism dengan paradigma keberlanjutan berfokus pada pemenuhan kebutuhan generasi saat ini tanpa mengabaikan generasi mendatang. Meskipun konsep keberlanjutan dikaitkan dengan unsur ekonomi dan sosial yang diharapkan dapat berkembang dari unsur-unsur yang diharapkan berkelanjutan, seperti alam, ekosistem, dan struktur sosial, konsep ini juga berfokus pada tujuan, penentu, nilai, dan praktik. Industri makanan, yang tumbuh secara global seiring meningkatnya kebutuhan pangan, menyebabkan kerusakan lingkungan seperti polusi lingkungan, kesuburan tanah yang menurun, masalah ekologis yang disebabkan oleh kondisi transportasi ke daerah terpencil, dan konsumsi air yang berlebihan. Khususnya di sektor pangan, keberlanjutan sumber daya dan pengurangan dampak lingkungan sangat penting. Gastronomi didefinisikan sebagai refleksi dari persiapan, memasak, penyajian, dan konsumsi makanan, serta bidang yang mengeksplorasi seni makan. Kualitas dan nutrisi yang sehat telah menjadi

elemen pembeda pembangunan berkelanjutan. Dalam konteks ini, gastronomi dipandang sebagai bagian penting dari pembangunan berkelanjutan. Hal ini berakar dari pengaruh gastronomi terhadap pembangunan regional yang berkelanjutan. Hubungan antara gastronomi dan keberlanjutan dapat digambarkan dengan istilah eko-gastronomi. Eko-gastronomi mencakup gaya memasak dan makan yang juga mempertimbangkan kepedulian lingkungan dalam menentukan, menyiapkan, dan memasarkan isi gastronomi yang mencerminkan masakan dan hidangan khusus. Bidang ini bukan hanya tentang nutrisi tetapi juga tentang mengonsumsi makanan yang berkualitas, lezat, dan sehat. Seiring dengan meningkatnya rasa ingin tahu dalam gastronomi dan kesadaran lingkungan, saat ini semakin banyak fokus pada eko-gastronomi (Babadag, 2023).

Konsep ekogastronomi dikembangkan oleh Carlo Petrini dan anggota gerakan Slow Food, dengan tujuan untuk mempromosikan model makanan yang lebih berkelanjutan dan sehat (Rubim, 2013). Daerah-daerah yang menganut idealisme ekogastronomi, yang berlandaskan gerakan *slow food*, terutama mendambakan kualitas hidup penduduknya. Bersamaan dengan itu, mereka menawarkan lingkungan yang sesuai dan bertanggung jawab secara ekologis kepada wisatawan, dengan mempertimbangkan tidak hanya makanan, tetapi juga udara, tanah, air, dan sumber energi alternatif (Gizelak-Kotulska dkk., 2011).

Pariwisata merupakan sektor strategis dalam pembangunan nasional Indonesia, yang memberikan kontribusi signifikan terhadap pertumbuhan ekonomi, penciptaan lapangan kerja, dan promosi identitas budaya. Namun, aktivitas pariwisata yang tidak terkendali berpotensi menyebabkan degradasi lingkungan, ketidaksetaraan sosial, hilangnya identitas budaya lokal, kesenjangan ekonomi, konsentrasi pariwisata yang berlebihan di destinasi tertentu, dan ketidaksesuaian dengan prinsip-prinsip pembangunan berkelanjutan. Pembangunan pariwisata berkelanjutan harus menyeimbangkan dimensi ekonomi, sosial, dan lingkungan sesuai dengan prinsip-prinsip pembangunan berkelanjutan. Penguatan tata kelola multi-level, serta penerapan prinsip Free, Prior, and Informed Consent (FPIC), pengelolaan daya tampung, dan pemberdayaan ekonomi lokal merupakan strategi kunci untuk menciptakan sistem pariwisata berkelanjutan. Konsep pembangunan berkelanjutan saat ini merupakan paradigma dalam implementasi pembangunan. Pembangunan berkelanjutan didefinisikan sebagai kerangka berpikir dan perspektif yang menekankan keseimbangan antara pertumbuhan ekonomi, keberlanjutan lingkungan, dan keadilan sosial dalam merancang dan melaksanakan pembangunan. Pembangunan berkelanjutan berakar dari konsep yang dikemukakan oleh Brundtland dalam sebuah laporan oleh komisi PBB. Laporan tersebut menekankan pemenuhan kebutuhan generasi saat ini tanpa mengorbankan kemampuan generasi mendatang dan keseimbangan antara pertumbuhan ekonomi, inklusi sosial, dan keberlanjutan lingkungan. Pengembangan pariwisata di Indonesia perlu dilakukan secara berkelanjutan, sesuai dengan paradigma pembangunan saat ini, yang menekankan keseimbangan antara pertumbuhan ekonomi, keberlanjutan lingkungan, pelestarian budaya, dan keadilan sosial. Pengembangan pariwisata di Indonesia

juga harus dilakukan tanpa mengorbankan kebutuhan dan kemampuan generasi mendatang (Madya, 2025).

Ketahanan pangan telah menjadi isu global, dan merupakan tujuan pertama dari Tujuan Sustainable Development Goals, yaitu zero hunger. Banyak negara, termasuk Indonesia, telah menetapkan ketahanan pangan sebagai kebijakan utama dalam agenda pembangunan mereka. Telah ada beberapa penelitian tentang isu ketahanan pangan, tetapi sebagian besar penelitian tersebut tidak memiliki konteks spasial (Abdulah, 2025). Definisi ketahanan pangan juga berubah dari satu periode waktu ke periode waktu lainnya. Pada tahun 1970-an, ketahanan pangan lebih memperhatikan ketersediaan pangan global dan nasional daripada tingkat rumah tangga. Sementara pada tahun 1980-an, ketahanan pangan bergeser ke akses terhadap pangan di tingkat rumah tangga dan individu. Namun sejak awal tahun 1990-an, pertanyaannya menjadi jauh lebih lengkap dan kompleks, yaitu dapatkah dunia menghasilkan pangan yang cukup dengan harga yang wajar dan terjangkau oleh kaum miskin serta tidak merusak lingkungan? (Pinstrup-Andersen, 2009). Jadi, secara umum, pemahaman tentang ketahanan pangan adalah jaminan akses pangan bagi semua rumah tangga dan individu setiap saat sehingga mereka dapat bekerja dan hidup sehat. Di Indonesia, ketahanan pangan didefinisikan sebagai kondisi ketersediaan pangan yang memadai bagi setiap orang setiap saat dan setiap individu yang memiliki akses untuk memperolehnya, baik secara fisik maupun ekonomi. Fokus ketahanan pangan tidak hanya pada pasokan pangan tingkat daerah tetapi juga pada ketersediaan dan konsumsi pangan daerah dan rumah tangga, bahkan bagi individu dalam memenuhi kebutuhan gizi mereka (Pujilestari & Haryanto, 2020).

Sebagai salah satu desa di Kecamatan Wonosari, Kabupaten Malang, Desa Bangelan merupakan destinasi pariwisata yang memiliki luas 167,20 Ha, dengan jumlah penduduk 4.461 jiwa. Desa Bangelan memiliki banyak potensi, termasuk potensi sumber daya alam, potensi sumber daya manusia, potensi kelembagaan, potensi fasilitas dan infrastruktur, serta potensi pertanian, yang meliputi sektor pertanian, perkebunan, dan industri rumahan. Desa Bangelan dikenal sebagai daerah dengan potensi yang sangat besar, termasuk perkebunan kopi, mata air, dan pariwisata dengan potensi yang tinggi. Di Desa Bangelan, terdapat tempat wisata yang menarik, yaitu Air Terjun Tanaka. Namun, desa wisata Bangelan hingga akhir tahun 2021 belum mampu berjalan optimal dan mendukung pendapatan asli desa (PAD). Belum banyak program terobosan yang dilakukan baik oleh pemerintah Desa Bangelan maupun pemerintah Kabupaten Malang, seperti promosi, pelatihan bagi pengelola desa wisata, dan lain sebagainya. Oleh karena itu, diperlukan pengembangan pariwisata yang berdasarkan pada semangat untuk memberikan pemahaman, pencerahan serta menyampaikan informasi kepada masyarakat Desa Bangelan mengenai pentingnya pemberdayaan masyarakat Desa Bangelan terhadap potensi desa wisata di Desa Bangelan, yang telah dikembangkan sejak tahun 2019 (Ambarsari et al, 2023).

METODE

Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan pendekatan penelitian kualitatif. Teknik pengumpulan data dilakukan melalui studi pustaka,

observasi, dan wawancara. Penelitian kualitatif menyediakan kerangka kerja yang tidak tergantikan untuk mengeksplorasi kompleksitas mendalam dari pengalaman manusia dan sistem sosial. Dengan membenamkan diri dalam setting alami dan memprioritaskan makna subjektif yang dibangun oleh para partisipan, peneliti kualitatif dapat mengungkap motivasi yang mendasari, nuansa budaya, dan dinamika struktural yang tidak dapat ditangkap oleh angka semata. Melalui beragam pendekatan metodologis dan standar keabsahan yang ketat, penelitian kualitatif tetap menjadi landasan eksplorasi empiris yang komprehensif, menawarkan wawasan kontekstual mendalam yang mendorong kemajuan teoretis yang berarti serta intervensi sosio-politik yang tepat sasaran. Penelitian kualitatif merupakan paradigma penelitian yang vital dalam ilmu sosial, humaniora, dan disiplin ilmu kesehatan, yang tujuan utamanya adalah untuk memahami bagaimana manusia menafsirkan, mengalami, dan membangun makna di dalam dunia sosial mereka. Berbeda dengan metodologi kuantitatif yang memprioritaskan pengukuran numerik, deduksi statistik, dan isolasi variabel, penelitian kualitatif menempatkan dirinya dalam paradigma interpretif dan naturalistik (Denzin & Lincoln, 2018). Fondasi ontologis dari penelitian kualitatif menyatakan bahwa realitas bukanlah entitas tunggal dan objektif yang murni menunggu untuk diukur; melainkan bersifat ganda, kompleks, dan dikonstruasikan secara sosial oleh individu-individu yang berinteraksi dalam konteks sejarah dan budaya tertentu (Merriam & Tisdell, 2016). Oleh karena itu, alih-alih mencari hukum kausalitas yang dapat digeneralisasi, peneliti kualitatif berfokus pada upaya menangkap kedalaman, nuansa, dan kerumitan subjektif dari perilaku manusia dan fenomena sosial.

Beberapa karakteristik penentu membedakan penelitian kualitatif dari tradisi empiris lainnya. Pertama dan terpenting, peneliti bertindak sebagai instrumen utama dalam pengumpulan dan analisis data (Creswell & Creswell, 2018). Daripada mengandalkan kuesioner mati atau peralatan laboratorium, akademisi kualitatif mengumpulkan informasi melalui interaksi langsung dengan partisipan, memeriksa dokumen secara cermat, mengamati perilaku, dan melakukan wawancara mendalam. Imersi aktif ini menuntut peneliti untuk mempraktikkan refleksivitas yang berkelanjutan, yang melibatkan refleksi kritis terhadap bias, nilai, dan posisi sosio-politik mereka sendiri, serta mengakui bagaimana elemen-elemen personal tersebut dapat memengaruhi interpretasi data (Sutton & Austin, 2015). Ciri khas lain dari penelitian kualitatif adalah pendekatannya yang holistik dan naturalistik. Penelitian dilakukan di setting alami tempat fenomena yang diteliti itu terjadi, bukan di lingkungan yang dikendalikan atau buatan (Creswell & Poth, 2018). Hal ini memungkinkan peneliti untuk menangkap data yang sangat kontekstual dengan memperhitungkan faktor-faktor sistemik kompleks yang memengaruhi pengalaman manusia. Selain itu, penelitian kualitatif sebagian besar bersifat induktif; alih-alih menguji hipotesis yang sudah ada sebelumnya, peneliti membangun konsep, kategori, dan model teoretis dari bawah ke atas, dengan memanfaatkan wawasan mentah yang diberikan langsung oleh para partisipan (Miles et al., 2014).

Untuk menavigasi kompleksitas pengalaman manusia secara sistematis, penelitian kualitatif menggunakan beberapa pendekatan metodologis yang

berbeda, yang masing-masing dipandu oleh asumsi filosofisnya sendiri. Di antara yang paling menonjol adalah fenomenologi, grounded theory, etnografi, penelitian naratif, dan studi kasus (Creswell & Poth, 2018). Strategi pengumpulan data dalam penelitian kualitatif pada dasarnya bersifat fleksibel dan terbuka. Wawancara semi-terstruktur dan tidak terstruktur berfungsi sebagai sarana utama untuk mengumpulkan wawasan yang mendalam, memungkinkan partisipan untuk mengartikulasikan perspektif mereka tanpa batasan kategori respons yang telah ditentukan sebelumnya (Silverman, 2020). Wawancara ini sering kali dilengkapi dengan diskusi kelompok terfokus (focus group discussion) yang menangkap dinamika interaksi kelompok serta observasi lapangan dan analisis tekstual dari dokumen institusional atau materi multimedia. Setelah dikumpulkan, data berbentuk teks yang padat tersebut menjadi subjek analisis kualitatif yang sistematis. Pendekatan yang paling banyak diadopsi adalah analisis tematik, yang melibatkan proses ketat mulai dari mentranskripsi data, menghasilkan kode awal, mencari tema besar, hingga menyempurnakan tema-tema tersebut menjadi sebuah narasi yang kohesif (Braun & Clarke, 2006). Berbeda dengan rumus kaku pada analisis kuantitatif, analisis data kualitatif adalah proses berulang yang maju-mundur, di mana peneliti terus-menerus menyempurnakan interpretasi agar tetap setia pada suara autentik para partisipan (Sutton & Austin, 2015). Karena penelitian kualitatif tidak bergantung pada verifikasi statistik, sifat rigoritasnya dievaluasi melalui konsep keabsahan (trustworthiness) daripada metrik tradisional validitas dan reliabilitas. Pertama kali diperkenalkan oleh Lincoln dan Guba, keabsahan dibangun melalui empat pilar penting: kredibilitas, transferabilitas, dependabilitas, dan konfirmabilitas (Nowell et al., 2017).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambaran Desa Wisata Bangelan

Desa Bangelan merupakan salah satu wilayah administratif yang terletak di Kecamatan Wonosari, Kabupaten Malang, Provinsi Jawa Tengah. Secara geografis, desa ini berada di kawasan lereng sebelah selatan Gunung Kawi, sebuah posisi topografis yang memberikan keuntungan ekologis luar biasa berupa tanah vulkanik yang sangat subur dan iklim mikro yang sejuk (Lestari et al., 2021). Keberadaan vegetasi yang lebat dan bentang alam berbukit tidak hanya membentuk identitas visual Bangelan sebagai kawasan hijau, tetapi juga menjadi fondasi utama bagi perkembangan sektor agraris dan pariwisata daerah. Sebagai desa yang berjarak sekitar 30 Kilometer dari pusat Kota Malang, Bangelan menyimpan potensi lanskap pedesaan yang memadukan warisan kolonial dan kearifan lokal masyarakat Jawa.

Berbicara mengenai Desa Bangelan tidak dapat dipisahkan dari sejarah panjang komoditas kopi. Identitas historis desa ini berakar kuat sejak zaman penjajahan Belanda, ditandai dengan dibukanya perkebunan kopi oleh pemerintah kolonial pada tahun 1881 (Prasetyo & Hidayat, 2023). Perkebunan yang kini dikelola oleh PT Perkebunan Nusantara (PTPN) XII tersebut menjadi motor penggerak utama kehidupan di Bangelan selama lebih dari satu abad. Kopi jenis Robusta yang dihasilkan dari perkebunan Bangelan dikenal memiliki cita rasa yang khas dan mutu tinggi, yang sejak era kolonial telah diekspor ke berbagai belahan dunia, khususnya benua Eropa (Ramadhan et al., 2022). Keberadaan arsitektur peninggalan Belanda, seperti bangunan pabrik pengolahan kopi kuno dan rumah

dinas bergaya kolonial, hingga saat ini masih berdiri kokoh dan berfungsi sebagai museum hidup yang merekam jejak industrialisasi pertanian di Indonesia masa lalu.

Dalam beberapa dekade terakhir, Desa Bangelan mengalami transformasi sosiologis dan ekonomi yang signifikan melalui pengembangan konsep desa wisata. Pergeseran ini didorong oleh kesadaran masyarakat bersama pemerintah daerah untuk mengoptimalkan potensi alam non-komoditas. Salah satu daya tarik utama yang menjadi magnet wisatawan adalah Wisata Umbulan Tanaka (Tanaka Waterfall), sebuah konsep wisata air alami yang memanfaatkan aliran mata air pegunungan yang jernih dengan dekorasi bertema ala Jepang (Wicaksono & Utami, 2024). Selain Umbulan Tanaka, integrasi agroforestri perkebunan kopi di Bangelan menawarkan pengalaman agritourism (wisata pertanian) yang edukatif. Pengunjung dapat melakukan coffee tour, mulai dari melihat proses pemetikan buah kopi secara langsung, proses penyortiran di pabrik tradisional, hingga mencicipi seduhan kopi hitam lokal di kedai-kedai rakyat (Lestari et al., 2021). Pendekatan pariwisata berbasis komunitas (community-based tourism) ini terbukti mampu membuka lapangan pekerjaan baru bagi pemuda desa serta mengurangi ketergantungan mutlak masyarakat pada sektor buruh kebun musiman.

Struktur sosial masyarakat Desa Bangelan didominasi oleh perpaduan antara budaya agraris Jawa tradisional dan budaya masyarakat perkebunan (plantation culture). Mayoritas penduduknya bekerja sebagai petani, buruh kebun PTPN, peternak sapi perah, serta pelaku usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) yang bergerak di sektor kuliner dan kerajinan (Setyawan, 2023). Kehidupan beragama dan bermasyarakat di desa ini ditandai dengan toleransi yang tinggi serta gotong royong yang masih kental, tercermin dalam pelaksanaan ritual bersih desa yang diadakan setiap tahun sebagai ungkapan rasa syukur atas kesuburan tanah. Dari perspektif ekonomi mikro, diversifikasi produk turunan kopi dan pemanfaatan kotoran ternak sebagai pupuk organik cair menunjukkan adanya pergerakan menuju konsep ekonomi sirkular yang berkelanjutan (Ramadhan et al., 2022). Masyarakat tidak lagi hanya menjual biji kopi mentah (green bean), melainkan telah mampu melakukan proses sangrai (roasting) dan pengemasan mandiri dengan merek dagang lokal, yang dipasarkan kepada para wisatawan sebagai oleh-oleh khas daerah.

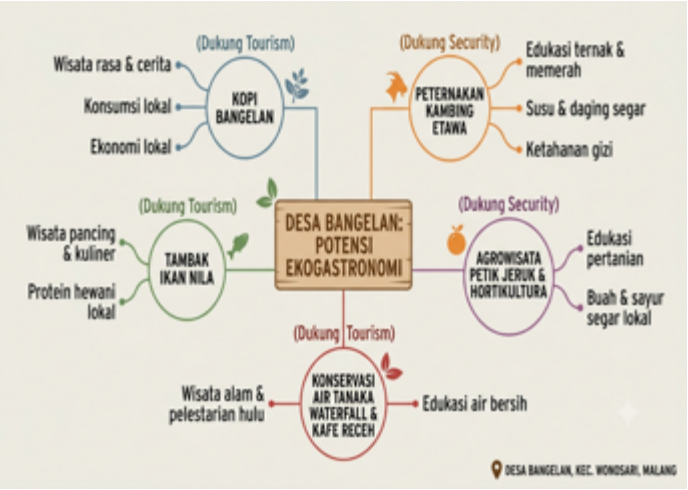
Desa Bangelan di Kecamatan Wonosari merupakan representasi ideal dari desa yang berhasil menyelaraskan warisan sejarah kolonial dengan tuntutan modernisasi pariwisata. Didukung oleh kekayaan alam lereng Gunung Kawi yang subur, komoditas kopi legendaris, serta inovasi destinasi wisata air seperti Umbulan Tanaka, Bangelan berkembang menjadi pusat pertumbuhan ekonomi baru di Kabupaten Malang. Melalui partisipasi aktif masyarakat lokal dalam mengelola potensi ekologis dan kultural secara berkelanjutan, Desa Bangelan tidak hanya mempertahankan identitas agrarianya, tetapi juga terus bergerak maju sebagai destinasi eduwisata unggulan yang berdaya saing.

Potensi Ekogastronomi Untuk Pariwisata Berkelanjutan & Ketahanan Pangan Desa Bangelan

Desa Bangelan yang terletak di Kecamatan Wonosari, Kabupaten Malang, adalah surga ekogastronomi yang sangat potensial. Terletak di lereng Gunung Kawi dengan udara sejuk dan

tanah yang subur, desa ini memiliki ekosistem pertanian dan peternakan terintegrasi yang sangat mendukung konsep pangan berkelanjutan.

Gambar 1. Ekogastronomi Untuk Pariwisata Berkelanjutan & Ketahanan Pangan Di Desa Bangelan



Sumber: Olahan Data Penelitian Lapangan (2026).

Kopi Bangelan (Warisan Sejarah Yang Berkelanjutan)

Daya tarik utama Bangelan adalah perkebunan kopinya yang legendaris, sudah ada sejak zaman kolonial Belanda pada tahun 1901. Desa ini merupakan salah satu penghasil Kopi Robusta terbesar di Malang. Berdasarkan prinsip ekogastronomi, Petani Bangelan memegang teguh tradisi Petik Merah. Mereka hanya memetik biji kopi yang benar-benar matang pohon untuk menjamin kualitas rasa terbaik (Good). Selain itu diterapkan pula kaidah Integrasi Ekologis, di mana Kulit buah kopi sisa produksi tidak dibuang begitu saja, melainkan diolah kembali menjadi pupuk kompos organik untuk menyuburkan kembali pohon kopi di kebun. Dalam Budaya Lokal Desa Bangelan, setiap musim panen tiba, warga menggelar tradisi budaya Karak Manten Kopi (mengarak pengantin kopi) sebagai simbol rasa syukur atas hasil bumi yang melimpah.

Kopi Bangelan, yang diproduksi di perkebunan legendaris peninggalan era kolonial Belanda sejak tahun 1901 di Desa Bangelan, Kecamatan Wonosari, Kabupaten Malang, memegang peranan krusial dalam memperkuat identitas wilayah berbasis komoditas lokal. Keberadaan kopi ini tidak sekadar komoditas dagang, melainkan instrumen penting yang menghubungkan aspek lingkungan, pariwisata, dan pemenuhan pangan masyarakat sekitar. Melalui pengelolaan terpadu, komoditas Kopi Bangelan merefleksikan nilai-nilai mendasar dari tiga konsep global yang saling berkelindan: ekogastronomi, pariwisata berkelanjutan (*sustainable tourism*), dan ketahanan pangan (*food security*).

Dalam bingkai ekogastronomi, makanan dinilai berdasarkan filosofi *good, clean, and fair*. Kopi Bangelan sangat relevan dengan konsep ini melalui pelestarian tradisi budidaya panen selektif yang dikenal sebagai sistem petik merah (Sukasno & Setyawan, 2022). Metode petik merah menjamin aspek mutu cita rasa tertinggi (*good*) sekaligus menuntut kesabaran petani lokal dalam merawat tanaman pangan tanpa eksploitasi berlebihan. Lebih lanjut, prinsip ekologi yang bersih (*clean*) diwujudkan melalui implementasi pertanian ramah lingkungan, di mana limbah kulit buah kopi diolah kembali menjadi pupuk organik untuk menyuburkan tanah perkebunan (Prasetyo & Wijaya, 2024). Siklus produksi tertutup (*circular economy*) ini meminimalkan penggunaan input kimia eksternal yang berisiko merusak kualitas tanah dan pasokan air bawah tanah di lereng Gunung Kawi, sekaligus menciptakan keadilan ekonomi (*fair*) bagi komunitas

petani lokal melalui kemitraan yang transparan.

Sebagai fondasi dari pariwisata berkelanjutan (*sustainable tourism*), Kopi Bangelan bertindak sebagai daya tarik utama dalam pengembangan Desa Wisata Bangelan. Pendekatan agro-edukasi yang ditawarkan memungkinkan wisatawan untuk terlibat langsung dalam rantai produksi kopi, mulai dari aktivitas pemetikan di kebun hingga proses sangrai tradisional (Utami et al., 2023). Model pariwisata ini berhasil mendistribusikan manfaat ekonomi secara langsung kepada masyarakat lokal tanpa mengorbankan integritas lingkungan maupun warisan sejarah. Kehadiran destinasi penunjang seperti objek wisata air berbasis konservasi alam, Tanaka Waterfall, membuktikan bahwa komoditas kopi mampu menjadi generator ekowisata yang mempertahankan kelestarian hidrologi wilayah sekaligus mendiversifikasi mata pencaharian penduduk perdesaan (Rahmawati & Hidayat, 2025).

Pada dimensi ketahanan pangan (*food security*), relevansi Kopi Bangelan ditunjukkan lewat sistem pertanian terintegrasi (*integrated farming system*) yang menggabungkan perkebunan kopi dengan sektor peternakan kambing Peranakan Etawa (PE) di Dusun Sidomulyo. Menurut Lestari (2023), keterpaduan ini menciptakan sistem resiprokal yang kokoh; limbah dedaunan dan pangkasan pohon penaung kopi dimanfaatkan sebagai pakan ternak alternatif, sedangkan kotoran kambing difermentasi menjadi pupuk kandang bermutu tinggi untuk menyuburkan tanaman kopi dan hortikultura di sekitarnya. Diversifikasi pendapatan dari hasil penjualan kopi, susu kambing organik, dan buah jeruk meningkatkan daya beli serta aksesibilitas ekonomi masyarakat perdesaan terhadap pangan yang bergizi dan aman. Pola konsumsi lokal ini mereduksi ketergantungan pangan dari luar wilayah serta menguatkan ketahanan pangan mandiri di tingkat rumah tangga petani.

Gambar 2. Kopi Khas Bangelan



Sumber: Dokumentasi Penelitian (2026)

Peternakan Kambing Pe (Peranakan Etawa) & Susu Organik

Di Dusun Sidomulyo, terdapat sentra peternakan kambing PE yang dikelola secara komunal oleh warga. Dalam prinsip ekogastronomi, Pakan kambing memanfaatkan tanaman hijau dari sekitar desa. Wisatawan yang datang dapat merasakan pengalaman memerah susu kambing secara langsung dan mengonsumsinya dalam keadaan segar tanpa bahan pengawet kimiawi (*Clean & Good*). Di tinjau dari siklus Berkelanjutan (Zero Waste), Kotoran kambing dari peternakan ini dimanfaatkan oleh para petani sebagai pupuk kandang organik untuk kebun kopi dan jeruk. Sebaliknya, limbah daun kopi bisa menjadi pakan alternatif ternak.

Peternakan kambing Peranakan Etawa (PE) dan produksi susu organik di

Dusun Sidomulyo, Desa Bangelan, Kecamatan Wonosari, Kabupaten Malang, memegang kontribusi strategis dalam tatanan sosio-ekologis perdesaan. Pengelolaan ternak yang berbasis pada komunitas lokal ini tidak sekadar menjadi mata pencaharian tambahan, melainkan sebuah ekosistem produktif yang menghubungkan pelestarian lingkungan dengan konsumsi pangan sehat. Integrasi peternakan kambing PE dan susu organik di Desa Bangelan mencerminkan keselarasan yang kuat dengan tiga paradigma pembangunan berkelanjutan kontemporer: ekogastronomi, pariwisata berkelanjutan (sustainable tourism), dan ketahanan pangan (food security).

Dalam lensa ekogastronomi, yang menitikberatkan pada penyediaan pangan dengan standar kualitas rasa (*good)*, proses produksi ramah lingkungan (*clean*), dan keadilan bagi peternak *(fair*), susu organik Bangelan memanifestasikan seluruh elemen tersebut. Pakan kambing PE di desa ini mengutamakan hijauan segar lokal dan pemanfaatan limbah daun tanaman penaung kopi tanpa melibatkan stimulasi hormon pertumbuhan kimiawi (Prabowo & Santoso, 2023). Hal ini menghasilkan komoditas susu kambing organik segar dengan cita rasa gurih alami yang bebas residu sintetik. Dari segi kebersihan ekologis (*clean*), peternakan komunal ini menerapkan konsep nir-limbah melalui pengolahan kotoran ternak menjadi pupuk kandang organik untuk menyuburkan kebun jeruk dan kopi di sekitarnya. Pola perdagangan langsung dari kandang ke konsumen (*farm to table*) juga memastikan distribusi ekonomi yang adil (fair) bagi peternak tradisional tanpa rantai tengkulak yang panjang.

Sebagai elemen penguat pariwisata berkelanjutan (sustainable tourism), sentra peternakan kambing PE menjadi klaster eduwisata unggulan yang memperkaya portofolio Desa Wisata Bangelan. Diversifikasi daya tarik ini memberikan kesempatan bagi wisatawan urban untuk berpartisipasi langsung dalam aktivitas pemeliharaan ternak, pencarian pakan hijau, hingga teknik pemerahan susu secara higienis (Hartono & Hidayah, 2024). Pengalaman interaktif ini menciptakan kesadaran ekologis mendalam bagi para pelancong mengenai asal-usul pangan dan kelestarian alam. Kehadiran eduwisata peternakan ini menyebarkan konsentrasi kunjungan wisata dari destinasi alam murni seperti Tanaka Waterfall menuju wisata pedesaan berbasis kultur agraris, yang secara signifikan memperluas ruang sirkulasi ekonomi dan menciptakan lapangan kerja baru di sektor jasa pariwisata perdesaan (Wulandari & Lestari, 2025).

Pada dimensi ketahanan pangan (*food security*), peternakan kambing PE berperan vital dalam penyediaan protein hewani bermutu tinggi secara mandiri bagi komunitas perdesaan. Melalui penerapan sistem pertanian dan peternakan terpadu (*crop-livestock integration system*), ketergantungan peternak terhadap pasokan pakan komersial pabrikan eksternal dapat ditekan seminimal mungkin (Kusuma & Nugroho, 2022). Susu kambing organik menyediakan alternatif pemenuhan gizi esensial bagi keluarga petani, yang berkontribusi langsung pada pencegahan malnutrisi di tingkat lokal. Selain itu, stabilitas ekonomi yang diperoleh dari penjualan harian susu segar, dikombinasikan dengan pemanfaatan pupuk kandang gratis untuk menekan ongkos produksi pertanian hortikultura, memperkuat daya beli masyarakat dan ketahanan pangan rumah tangga terhadap fluktuasi harga pasar global.

Gambar 3. Peternakan Kambing PE (Peranakan Etawa) & Susu Organik



Sumber: Dokumentasi Penelitian (2026)

Tambak Ikan Nila

Pengembangan sektor perikanan darat melalui budidaya ikan nila (*Oreochromis niloticus*) di Desa Bangelan, Kecamatan Wonosari, Kabupaten Malang, menjadi salah satu pilar penting dalam memperkuat ketahanan wilayah berbasis komunitas. Didukung oleh ketersediaan sumber mata air alami lereng Gunung Kawi yang melimpah dan jernih, tambak-tambak ikan nila yang dikelola oleh kelompok pembudidaya ikan (pokdakan) setempat tumbuh menjadi ekosistem ekonomi yang produktif. Relevansi keberadaan tambak ikan nila di Desa Bangelan tidak hanya terbatas pada aktivitas ekonomi konvensional, melainkan merefleksikan keselarasan yang kuat dengan tiga pilar pembangunan berkelanjutan modern yakni: ekogastronomi, pariwisata berkelanjutan (*sustainable tourism*), dan ketahanan pangan (*food security*).

Dalam paradigma ekogastronomi, bahan pangan dinilai secara komprehensif berdasarkan prinsip good, clean, and fair. Produk ikan nila dari Desa Bangelan memenuhi kriteria tersebut melalui sistem budidaya yang mengutamakan kualitas ekologis air. Kualitas air yang jernih dan kaya oksigen dari mata air pegunungan menghasilkan daging ikan nila dengan cita rasa yang segar, bertekstur padat, serta bebas dari aroma lumpur (*good*) (Sudarsono & Kurniawan, 2024). Dari segi aspek kebersihan ekologis (*clean*), para pembudidaya menerapkan pola pemeliharaan ramah lingkungan dengan membatasi penggunaan bahan kimia sintetis serta memanfaatkan sisa pakan organik untuk meminimalkan sedimentasi merugikan pada dasar tambak. Distribusi penjualan hasil panen yang difokuskan langsung kepada pasar lokal dan kedai kuliner di sekitar desa menjamin rantai pasok yang pendek dan adil (*fair*), memberikan keuntungan ekonomi maksimal bagi pembudidaya lokal sekaligus mengurangi emisi karbon akibat transportasi logistik makanan.

Sebagai instrumen pendukung pariwisata berkelanjutan (*sustainable tourism*), keberadaan tambak ikan nila mengintegrasikan aktivitas produksi perikanan dengan lanskap pariwisata perdesaan. Pola integrasi ini diwujudkan melalui konsep agrowisata perikanan terpadu, di mana wisatawan diajak menikmati pengalaman memancing, memberi pakan ternak ikan secara interaktif, hingga mengolah hasil tangkapan secara langsung di tepi tambak (Pratama & Handayani, 2023). Pengalaman rekreasi edukatif ini menyebarkan konsentrasi kunjungan wisata dari destinasi utama seperti Tanaka Waterfall ke wilayah pemukiman warga, sekaligus membuka peluang usaha kuliner lokal baru berbahan dasar ikan nila segar. Pariwisata berbasis tambak rakyat ini secara nyata mendukung diversifikasi ekonomi masyarakat perdesaan dengan

tetap menjaga kearifan lokal serta kelestarian sumber daya air yang menjadi tumpuan hidup bersama (Wibowo & Nugraha, 2025).

Pada dimensi ketahanan pangan (*food security*), budidaya ikan nila berperan sebagai penyedia protein hewani yang terjangkau, sehat, dan berkualitas bagi masyarakat Desa Bangelan dan sekitarnya. Ikan nila dikenal sebagai spesies yang memiliki daya adaptasi tinggi terhadap lingkungan setempat serta efisiensi pakan yang optimal, menjadikannya pilihan komoditas yang andal untuk menjaga stabilitas ketersediaan pangan lokal (Hapsari & Santoso, 2022). Melalui pengelolaan tambak secara mandiri oleh masyarakat, warga desa memiliki akses fisik dan ekonomi yang stabil terhadap bahan makanan bergizi tinggi tanpa bergantung pada pasokan luar daerah yang rentan terhadap fluktuasi harga. Selain itu, pendapatan berkelanjutan dari hasil panen ikan nila memperkuat daya beli keluarga petani-nelayan, mengentaskan kerentanan pangan rumah tangga, dan memicu ketahanan gizi yang kukuh di tingkat komunitas mikro lereng Gunung Kawi.

Gambar 4. Tambak Ikan Nila



Sumber: Dokumentasi Penelitian (2026)

Agrowisata Petik Jeruk Dan Hortikultura

Selain kopi, Bangelan juga memiliki kebun jeruk di mana wisatawan bisa memetik buah langsung dari pohonnya. Pola konsumsi farm-to-table (dari kebun langsung ke meja makan) seperti ini sangat meminimalkan jejak karbon transportasi makanan karena konsumen langsung mendatangi produsennya.

Sektor hortikultura, khususnya agrowisata petik jeruk di Desa Bangelan, Kecamatan Wonosari, Kabupaten Malang, memainkan peran penting dalam mentransformasi lanskap pedesaan menjadi ruang produksi yang bernilai tambah tinggi. Didorong oleh kesuburan tanah vulkanik di lereng Gunung Kawi serta iklim mikro yang sejuk, budidaya jeruk dan tanaman hortikultura di desa ini berkembang tidak hanya sebagai penopang ekonomi tradisional petani, melainkan juga sebagai daya tarik wisata berbasis edukasi. Integrasi antara aktivitas budidaya tanaman pangan dan sektor pariwisata ini merefleksikan keselarasan mendalam dengan tiga pilar penting pembangunan berkelanjutan: ekogastronomi, pariwisata berkelanjutan (*sustainable tourism*), dan ketahanan pangan (*food security*).

Dalam paradigma ekogastronomi, bahan pangan dinilai secara komprehensif berdasarkan prinsip good, clean, and fair. Jeruk Bangelan yang matang pohon memiliki cita rasa manis-segar yang khas karena dibudidayakan secara alami dengan pemanfaatan pupuk organik dari kotoran ternak lokal (Sari & Ramadhan, 2024). Sistem pertanian ini menerapkan pemeliharaan lingkungan yang bersih (clean) melalui pengurangan ketergantungan pada pestisida kimia berlebih, yang dapat mencemari ekosistem mikro dan air tanah lereng Kawi. Agrowisata ini juga

mengedepankan rantai pasok langsung (farm-to-table), di mana konsumen memetik langsung buah dari pohonnya. Sistem penjualan ini memutus rantai distribusi yang berbelit-belit, sehingga memberikan harga jual yang adil (fair) dan menguntungkan bagi petani lokal sekaligus mereduksi emisi karbon transportasi logistik.

Sebagai katalisator pariwisata berkelanjutan (*sustainable tourism*), agrowisata petik jeruk dan hortikultura di Desa Bangelan merupakan salah satu perwujudan pariwisata yang menitikberatkan pada partisipasi aktif masyarakat dan pemeliharaan lingkungan. Aktivitas memetik jeruk memberikan edukasi interaktif bagi wisatawan mengenai teknik pertanian ramah lingkungan, pentingnya penyerbukan alami, serta siklus hidup tanaman (Hidayat & Purnomo, 2023). Hal ini berkontribusi langsung pada peningkatan kesadaran lingkungan para pelancong. Dari aspek ekonomi dan sosial, agrowisata ini menyerap tenaga kerja lokal sebagai pemandu wisata dan pengelola kebun, serta menghidupkan sektor ekonomi mikro kreatif seperti penjualan produk olahan buah dan kuliner pedesaan. Model wisata ini menjaga kelestarian bentang alam agraris Bangelan dari ancaman konversi lahan menjadi kawasan industri atau pemukiman komersial (Wahyuni & Cahyono, 2025).

Pada dimensi ketahanan pangan (food security), diversifikasi pertanian hortikultura di Desa Bangelan berkontribusi signifikan terhadap pemenuhan gizi makro dan mikro masyarakat sekitar secara mandiri. Tumpang sari jeruk dengan sayuran serta tanaman pangan hortikultura lainnya meminimalkan risiko kegagalan panen tunggal (monokultur) dan menjamin ketersediaan makanan segar sepanjang tahun. Melalui pemanfaatan pupuk organik dari peternakan komunal lokal, ketergantungan petani pada input pertanian eksternal yang harganya fluktuatif dapat dipangkas secara masif. Hal ini menjaga ketahanan ekonomi rumah tangga petani serta menjamin stabilitas suplai pangan yang aman, sehat, dan bergizi di tingkat desa, sekaligus memperkuat kedaulatan pangan lokal menghadapi ancaman krisis iklim global (Lestari & Gunawan, 2022).

Gambar 5. Hamparan Perkebunan Agrowisata Bangelan



Sumber: Dokumentasi Penelitian (2026)

Konservasi Air di Tanaka Waterfall & Kafe Bangelan

Bangelan dianugerahi sumber mata air alami yang melimpah, salah satunya dikembangkan menjadi tempat wisata alam Tanaka Waterfall. Di area ini, terdapat konsep Kafe Bangelan di mana pengunjung bisa menikmati kopi Bangelan hangat dan kuliner lokal sambil merendam kaki di aliran air sungai yang sangat jernih dan dingin. Air bersih ini dijaga ketat oleh masyarakat setempat melalui program konservasi hutan lereng Kawi. Potensi ekogastronomi di Desa Bangelan bukan sekadar menyajikan makanan dan kopi enak, melainkan menawarkan narasi petualangan pangan. Wisatawan diajak berjalan menyusuri kebun, memahami bagaimana kopi diproses di pabrik kuno sejak abad ke-19, dan melihat langsung

bagaimana alam, manusia, serta hewan ternak bekerja sama menjaga siklus kehidupan yang seimbang.

Konservasi air alami di destinasi wisata Tanaka Waterfall dan inovasi kuliner Kafe Bangelan di Desa Bangelan, Kecamatan Wonosari, Kabupaten Malang, menunjukkan bagaimana perlindungan ekosistem dapat berjalan harmonis dengan pemberdayaan ekonomi. Memanfaatkan aliran sumber air alami yang melimpah dari lereng Gunung Kawi, masyarakat setempat berhasil menyulap area irigasi sawah menjadi objek daya tarik wisata yang unik. Pengelolaan berbasis komunitas ini tidak hanya berfokus pada eksploitasi keindahan visual semata, melainkan merefleksikan keselarasan fungsional yang erat dengan konsep ekogastronomi, pariwisata berkelanjutan (*sustainable tourism*), dan ketahanan pangan (*food security*) wilayah.

Dalam paradigma ekogastronomi, makanan dan minuman yang dikonsumsi harus memenuhi standar kualitas rasa yang autentik (*good*), proses produksi yang menjaga kebersihan ekosistem (*clean*), serta sistem transaksi yang berkeadilan (*fair*). Kehadiran Kafe Bangelan di Tanaka Waterfall merepresentasikan nilai tersebut dengan menyajikan Kopi Robusta Bangelan dan kuliner tradisional yang diseduh langsung menggunakan air pegunungan alami yang terjamin kesegarannya (Pradipta & Handoko, 2024). Kebersihan air (*clean*) senantiasa dijaga melalui larangan ketat penggunaan detergen atau pembuangan sampah makanan ke aliran sungai oleh pengelola dan pengunjung. Pola interaksi unik di mana wisatawan dapat menikmati hidangan sambil merendam kaki di aliran air jernih mereduksi jarak emosional konsumen terhadap sumber daya alam mereka. Transaksi ekonomi yang terjadi langsung menyokong kesejahteraan para pelaku UMKM kuliner lokal secara adil (*fair*), tanpa intervensi rantai pemasaran pihak ketiga.

Sebagai kontributor pariwisata berkelanjutan (*sustainable tourism*), Tanaka Waterfall dan Kafe Bangelan merupakan contoh nyata implementasi pariwisata berkelanjutan yang menitikberatkan pada perlindungan alam, pelibatan masyarakat lokal, serta kepuasan edukatif wisatawan. Aliran air Tanaka dipertahankan dalam bentuk saluran alami tanpa beton masif guna menjaga ekosistem sungai serta daerah resapan air di sekitarnya (Setyawan & Wijayanti, 2023). Wisatawan diajak memahami pentingnya vegetasi pelindung lereng gunung dalam menjaga debit dan kualitas mata air. Dari segi sosial-ekonomi, pengelolaan destinasi ini sepenuhnya berada di tangan warga desa melalui Badan Usaha Milik Desa (BUMDes) dan kelompok sadar wisata (pokdarwis). Pendapatan dari tiket masuk dan sewa lapak kafe dialokasikan kembali untuk mendanai kegiatan penghijauan kembali (reboisasi) di hulu sumber air, menciptakan siklus pariwisata mandiri yang melindungi aset ekologi masa depan.

Pada dimensi ketahanan pangan (food security), konservasi air di Tanaka Waterfall bertindak sebagai penopang vital stabilitas pasokan air bagi sektor pertanian, peternakan, dan perikanan darat di Desa Bangelan. Air yang dikonservasi di hulu Tanaka mengalir tanpa henti untuk mengairi puluhan hektar sawah padi, perkebunan jeruk, serta tambak ikan nila milik warga (Putra & Rahmawati, 2022). Akses air bersih yang stabil sepanjang musim meminimalkan risiko gagal panen akibat kekeringan, yang krusial bagi keberlanjutan pangan mandiri di tingkat perdesaan. Di samping itu, diversifikasi ekonomi melalui pendapatan Kafe Bangelan meningkatkan ketahanan

finansial keluarga petani terhadap fluktuasi harga komoditas utama, memperkuat daya beli mereka terhadap bahan pangan bergizi, serta membangun kemandirian pangan komunitas perdesaan yang tangguh dalam menghadapi tantangan perubahan iklim global.

Gambar 6. Konservasi Air di Tanaka Waterfall & Kafe Bangelan



PENUTUP

Simpulan

Desa Bangelan yang terletak di Kecamatan Wonosari, Kabupaten Malang, adalah surga ekogastronomi yang sangat potensial. Terletak di lereng Gunung Kawi dengan panorama alam yang indah, udara yang sejuk dan tanah yang subur, desa ini memiliki ekosistem pertanian dan peternakan terintegrasi yang sangat mendukung konsep sustainable tourism dan food security. Terdapat beberapa potensi ekogastronomi yang sangat mendukung untuk pembangunan sustainable tourism dan juga menopang food security di desa Bangelan yakni: Kopi Bangelan, peternakan kambing Peranakan etawa, tambak ikan nila, Agrowisata Petik Jeruk dan Hortikultura, dan Konservasi Air di Tanaka Waterfall & Kafe Bangelan.

Saran

Dengan dukungan dan sinergi seluruh stakeholder pariwisata, maka Desa Bangelan berpotensi menjadi desa wisata yang maju dan berkembang dalam bidang ekonomi, sosial, kultural, dan lingkungan yang selaras dengan paradigma *sustainable tourism development*.

DAFTAR PUSTAKA

Abdulah, R. (2025). *Mapping Food Security in Indonesia: Geographic Clusters and Regional Disparities. The Indonesian Journal of Geography, Vol 57, No 3 (2025)*.

Ambasari, R. et al. (2023). *Empowerment of the Bangelan Village Community in the Development of Tourism Village in Malang Regency. Proceedings of the 3rd International Conference on Business Law and Local Wisdom in Tourism (ICBLT 2022)*.

Babadag, G. (2023). *Eco-Gastronomy, Sustainability, and Art: A Design Study With the Chefs of the Future. Handbook of Research on Sustainable Tourism and Hotel Operations in Global Hypercompetition (pp.433-450) Publisher: IGI GLOBAL.*

Braun, V., & Clarke, V. (2006). *Using thematic analysis in psychology. Qualitative Research in Psychology, 3(2), 77–101.* https://doi.org/10.1191/1478088706qp063oa

Creswell, J. W., & Creswell, J. D. (2018). *Research design: Qualitative, quantitative, and mixed methods approaches (5th ed.). Sage Publications*.

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

Denzin, N. K., & Lincoln, Y. S. (Eds.). (2018). *The Sage handbook of qualitative research (5th ed.). Sage Publications.*

Grzelak-Kostulska, Elżbieta, BeataHołowiecka, and Grzegorz Kwiatkowski. *"Cittaslow International Network: An Example of a Globalization Idea?" In The Scale of Globalization. Think Globally, Act Locally, Change Individually in the 21st Century, 186-192. Ostrava: University of Ostrava, 2011. ISBN 978-80-7368-963-6.*

Hartono, T., & Hidayah, N. (2024). Strategi pengembangan eduwisata berbasis peternakan komunal dalam mendukung konsep sustainable tourism. Jurnal Pembangunan Kepariwisataan Perdesaan, 8(2), 112–126.

Hidayat, A. R., & Purnomo, S. (2023). Pengembangan agrowisata hortikultura berkelanjutan berbasis edukasi masyarakat perdesaan. Jurnal Pariwisata Terpadu dan Pembangunan Daerah, 11(2), 154–168.

Kusuma, R. A., & Nugroho, S. (2022). Integrasi sistem pertanian dan peternakan (crop-livestock system) sebagai pilar kemandirian pangan desa lereng gunung. Jurnal Ketahanan Pangan dan Agribisnis, 10(3), 201–214.

Lestari, D. P. (2023). Sistem pertanian terpadu berbasis komoditas lokal dalam mewujudkan ketahanan pangan perdesaan. Jurnal Agribisnis dan Keberlanjutan Pangan, 11(2), 145–158.

Lestari, P., Handayani, S., & Nugroho, A. (2021). Analisis potensi agrowisata berbasis kopi dalam pengembangan ekonomi pedesaan di lereng Gunung Kawi. Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian, 15(2), 145–158. https://doi.org/10.20961/jsep.v15i2.48912

Lestari, T., & Gunawan, I. (2022). Diversifikasi hortikultura dan sistem pertanian terpadu sebagai pilar ketahanan pangan rumah tangga di lereng gunung. Jurnal Ketahanan Pangan dan Agribisnis Nusantara, 10(3), 189–203.

Madya, F. et al. (2025). *Sustainable Tourism Development in Indonesia: Challenges and Solutions. IAPA 2025 Hybrid Annual Conference & Congress Indigesnous Public Administration.* https://doi.org/10.30589/proceedings.2025.1317

Merriam, S. B., & Tisdell, E. J. (2016). Qualitative research: A guide to design and implementation (4th ed.). Jossey-Bass.

Miles, M. B., Huberman, A. M., & Saldaña, J. (2014). *Qualitative data analysis: A methods sourcebook (edisi ke-3). Sage Publications.*

Nowell, L. S., Norris, J. M., White, D. E., & Moules, N. J. (2017). *Thematic analysis: Striving to meet the trustworthiness criteria.*

International Journal of Qualitative Methods, 16(1), 1–13. https://doi.org/10.1177/16094069 17733847

Pambudi, B. et al. (2024). *The Economic Impact of Eko-Gastronomy in Bangli: A Multidisciplinary Analysis. eScience Humanity Journal. Volume 4 Number 2 May 2024.*

Pinstrup-Andersen, P. (2009). *Food security: definition and measurement. Food security, 1(1), 5-7.*

Prabowo, H., & Santoso, B. (2023). Analisis rantai nilai dan penerapan prinsip ekogastronomi pada produk susu kambing organik di Kabupaten Malang. Jurnal Kajian Pangan dan Ekologi Kuliner, 5(1), 45–59.

Pradipta, I. G., & Handoko, Y. (2024). Eksplorasi nilai ekogastronomi pada kuliner lokal berbasis air pegunungan di destinasi wisata lereng Gunung Kawi. Jurnal Kajian Kuliner Nusantara, 6(2), 115–129.

Prasetyo, A., & Wijaya, K. (2024). Penerapan prinsip ekogastronomi pada rantai pasok kopi robusta di Kabupaten Malang. Jurnal Kajian Kuliner dan Ekologi Budaya, 6(1), 34–48.

Prasetyo, B., & Hidayat, R. (2023). Jejak agrokolonial: Sejarah perkebunan kopi Bangelan dan dampaknya terhadap struktur agraria Malang (1881-1942). Penerbit Universitas Negeri Malang.

Pujilestari, T. & Haryanto, T. (2020). *Determinants Of Household Food Security In West Nusa Tenggara, Indonesia. Econosains Volume.18 Nomor.1 Maret 2020 P (24-38).*

Putra, A. D., & Rahmawati, E. (2022). Dampak konservasi mata air terhadap keberlanjutan irigasi pertanian dan ketahanan pangan rumah tangga petani. Jurnal Sumber Daya Air dan Lingkungan Berkelanjutan, 10(3), 143–156.

Rahmawati, S., & Hidayat, R. (2025). Pengembangan agrowisata berbasis konservasi air dan dampaknya terhadap kesejahteraan masyarakat lokal. Jurnal Pariwisata Alam dan Lingkungan, 14(1), 89–102.

Ramadhan, F., Safitri, E., & Wijaya, M. (2022). Strategi pengembangan ekonomi sirkular melalui diversifikasi produk kopi lokal di Desa Bangelan Kabupaten Malang. Jurnal Ekonomi dan Pembangunan Daerah, 10(1), 34–47.

Rubim, R. E. *A Ecogastronomia nos Cursos Superiores de Gastronomia do Estado de São Paulo: Conceitos, Aplicações e Cenário Observado. ROSA DOS VENTOS: Turismo e Hospitalidade, v. 5, n. 2, p. 280-292, 2013.*

Sari, D. P., & Ramadhan, F. (2024). Implementasi nilai ekogastronomi "good, clean, fair" pada rantai nilai buah lokal di Jawa Timur. Jurnal Kajian Pangan dan Ekologi Kuliner, 6(1), 77–91.

Setyawan, A. (2023). Karakteristik sosio-kultural masyarakat perkebunan di Kecamatan Wonosari: Studi kasus Desa Bangelan. Jurnal Antropologi Sosial dan Budaya, 9(3), 211–225.

Setyawan, B., & Wijayanti, R. (2023). *Community-based tourism*: Analisis keberlanjutan pengelolaan wisata air Tanaka Waterfall di Kabupaten Malang. Jurnal Kepariwisataan dan Pembangunan Wilayah, 11(1), 88–103.

Silverman, D. (2020). *Qualitative research (5th ed.). Sage Publications.*

Sukasno, M., & Setyawan, B. (2022). Tradisi petik merah kopi bangelan: Harmoni antara kearifan lokal dan kualitas rasa. Kajian Budaya dan Agroindustri Nusantara, 8(3), 210–223.

Sutton, J., & Austin, Z. (2015). *Qualitative research: Data collection, analysis, and management. The Canadian Journal of Hospital Pharmacy, 68(3), 226–231.* https://doi.org/10.4212/cjhp.v68i3.1456

Tustini, I. G. A. A., & Suardana, I. K. P. (2024). Strategi Komunikasi Pemasaran Berbasis Digital Dalam Memperkenalkan Destinasi Wisata Desa Suranadi Kabupaten Lombok Barat NTB. Journal of Governance Innovation, 6(2), 261-274.

Utami, T. R., Wardani, I. A., & Kusuma, H. (2023). Strategi pengembangan sustainable tourism berbasis komunitas di Desa Wisata Bangelan. Jurnal Manajemen Komunitas dan Kepariwisataan, 9(4), 312–327.

Wahyuni, S., & Cahyono, E. (2025). Dampak sosial-ekonomi agrowisata berbasis pertanian ramah lingkungan terhadap kelestarian lahan subur pedesaan. Jurnal Pembangunan Wilayah dan Lingkungan Hidup, 14(1), 60–75.

Wicaksono, D., & Utami, T. (2024). Penerapan konsep *community-based tourism (CBT)* pada pengelolaan Wisata Air Umbulan Tanaka di Desa Bangelan. Jurnal Pariwisata Nusantara, 19(1), 78–92. https://doi.org/10.31219/osf.io/pnt78

Wulandari, S., & Lestari, D. (2025). Dampak ekonomi dan ekologis diversifikasi desa wisata berbasis pertanian terpadu di lereng Gunung Kawi. Jurnal Ekonomi Lingkungan dan Spatial, 13(1), 76–91.