



Pelestarian Bika Simariana untuk Pengembangan Pariwisata Berkelanjutan di Koto Baru Kepada Generasi Mendatang

Siti Rozandi¹, Hanifa Nabela², Rahmad Ramadan³

^{1,2,3} Program Studi Pariwisata, Fakultas Seni Rupa dan Desain, Institut Seni Indonesia Padang Panjang

E-mail: sitirozandi14@gmail.com¹, hanifahhanifa219@gmail.com²,
rahmadramadan296@gmail.com³

Article Info

Article history:

Received November 29, 2025

Revised November 30, 2025

Accepted Desember 09, 2025

Keywords:

Food, Sustainable Tourism,
Conservation, Traditional,
Culinary Heritage

ABSTRACT

The preservation of the traditional culinary heritage of bika cake or Bika Simariana originated in Koto Baru, Tanah Datar. Bika Simariana is one of the traditional culinary heritages that has the potential to be a leading souvenir. This study examines the preservation of culinary heritage and analyzes efforts to preserve bika. The ingredients used are still natural, and the traditional baking process adds cultural value. This study uses a qualitative descriptive method. Data collected through interviews and observations are interpreted to obtain analysis results for preservation for future generations. The results of the study show that there are many opportunities for development from generation to generation, supported by the owners through brands that are well known to the community around Koto Baru. However, the underlying problems in the development of bika cuisine are the current conditions that hinder the supply of quality raw materials, rising material prices, and the incompatibility of brand development with the government in the development of sustainable tourism.

This is an open access article under the [CC BY-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) license.



Article Info

Article history:

Received November 29, 2025

Revised November 30, 2025

Accepted Desember 09, 2025

Kata Kunci:

Makanan, Pariwisata
Berkelanjutan, Pelestarian,
Tradisional, Warisan Kuliner

ABSTRACT

Pelestarian warisan kuliner tradisional kue bika atau Bika Simariana berasal dari Koto Baru, Tanah Datar. Bika Simariana merupakan salah satu warisan kuliner tradisional yang memiliki potensi sebagai oleh-oleh unggulan. Penelitian ini meneliti tentang pelestarian warisan kuliner dan menganalisis upaya pelestarian bika. Bahan-bahan yang digunakan masih alami dan proses pemanggangan yang tradisional menambah nilai budaya. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif. Data yang dikumpulkan melalui wawancara observasi diinterpretasikan untuk mendapatkan hasil analisis pelestarian ke generasi mendatang. Hasil penelitian menunjukkan bahwa banyaknya peluang untuk dikembangkan kepada generasi ke generasi yang didukung oleh pemilik melalui merek yang sudah banyak dikenal masyarakat sekitar Koto Baru. Namun, permasalahan yang mendasarkan dalam pengembangan kuliner bika kondisi sekarang menghambat pemasok bahan baku yang berkualitas, harga bahan naik, ketidaksesuaian pengembangan merek dengan pemerintah dalam pengembangan pariwisata berkelanjutan.

This is an open access article under the [CC BY-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) license.



***Corresponding Author:***

Siti Rozandi

Institut Seni Indonesia Padang Panjang

Email: sitirozandi14@gmail.com**PENDAHULUAN**

Pariwisata berkelanjutan adalah mengunjungi suatu tempat sebagai seorang wisatawan dan berusaha membuat dampak positif terhadap lingkungan, sosial budaya, dan ekonomi. Menurut para ahli Butler, R.W. (Richard Butler) pariwisata berkelanjutan sebagai istilah yang ambisius, sering kali dihubungkan dengan model Siklus Hidup Kawasan Wisata (Tourism Area Life Cycle – TALC). Pariwisata dapat dikaitkan dengan akomodasi, transportasi, belanja, dan makanan. Pariwisata dapat dikaitkan dengan perjalanan untuk hiburan dan bisnis, tanpa perjalanan tidak akan ada pariwisata. Pariwisata berkelanjutan juga berpengaruh secara global terhadap keberhasilan warisan budaya yang beragam, tetapi kemampuan melestarikan warisan budaya agar diketahui oleh generasi mendatang.

Di Indonesia, banyak kuliner warisan budaya tak benda, salah satunya kuliner tradisional yang dapat diproduksi langsung dengan pengolahan tradisional. Kuliner tidak hanya sebagai makanan saja, tetapi sebagai penanda otentik pada suatu budaya yang ada di suatu daerah. Idealnya produk pariwisata berbasis kuliner tradisional harus menjadi salah satu komponen amenities wisatawan sebagai legenda pernah mengunjungi destinasi tersebut karena, kuliner juga bisa dikatakan sebagai pertanda autentik pada satu budaya yang hidup di tengah masyarakat di suatu daerah tujuan wisata tersebut. Selain itu kuliner juga mampu memberikan pengalaman yang berbeda kepada wisatawan untuk memperkenalkan secara langsung bagaimana proses pembuatannya bahkan bisa terlibat di dalam proses pembuatannya sebelum mencoba bika tersebut.

Salah satu kuliner yang melegenda yaitu Bika Simariana. Nama Simariana ini diambil dari nama pemilik dari Bika Simariana, yaitu Mariana. Berdiri dari tahun 90-an sampai sekarang. Nama Si Mariana ini dipopulerkan melalui lagu yang diciptakan oleh Nuskan Syarief dan dipopulerkan oleh Lily Syarief. Judul lagunya “Bika SiMariana” yang menjelaskan lezatnya bika ini dan menjadikan oleh-oleh dari Koto Baru.

Bika Simariana memiliki potensi ekonomi yang signifikan di Koto Baru, karena mampu berkontribusi pada pendapatan masyarakat lokal dan menjadi produk oleh-oleh unggulan. Nilai jualnya didukung oleh cita rasa yang khas, yang dihasilkan dari proses pembuatan yang mempertahankan tradisi dan penggunaan bahan-bahan alami.

Ketertarikan yang unik pada bika ini memiliki cita rasa yang khas dan metode pembuatan yang mempertahankan nilai budaya. Proses pembuatan Bika Simariana berbeda dengan pembuatan bika yang lain, perbedaannya pada bahan bakar yang digunakan seperti kayu dan batok kelapa. Bika Simariana menggunakan kayu bakar untuk melakukan proses pemanggangan di atas tungku api dan periuk yang dialasi daun pisang. Bika Simariana tetap mempertahankan proses pembuatannya tanpa menggunakan oven modern. Selain itu, resep juga dapat membedakan rasa dari masing-masing bika. Rasa yang ditemui pada bika lain cenderung lebih manis sedangkan Bika Simariana tidak terlalu manis dan ada parutan kelapa yang bisa dirasakan saat mencobanya. Bika ini bisa ditemui pada hidangan penyambutan tamu



penting, bukan hanya sekedar produk kuliner tetapi warisan kuliner dengan keaslian makanan khas Koto Baru.

Meskipun Bika Simariana memiliki potensi warisan budaya dan pariwisata yang tinggi, tetapi ada tantangan yang perlu diperhatikan. Adanya kuliner yang modern terjadinya perubahan pada minat konsumen atau wisatawan. Hal ini juga berpengaruh pada keberlanjutan warisan kuliner bika tersebut. Sebagian besar kajian pariwisata berkelanjutan banyak yang berfokus warisan budaya benda dan alam. Tetapi, penelitian ini lebih berfokus pada pelestarian kuliner tradisional yaitu Bika.

Upaya pelestarian warisan kuliner seperti Bika Simariana ini dengan pariwisata berkelanjutan masih belum terukur. Kebutuhan yang harus di upayakan agar pelestarian Bika Simariana tetap diingat oleh masyarakat dan wisatawan.

Berdasarkan permasalahan yang difokuskan pada penelitian ini mengenai pelestarian Bika Simariana. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis bentuk upaya pelestarian Bika Simariana, terhadap pariwisata berkelanjutan (ekonomi, budaya, dan lingkungan).

TINJAUAN PUSTAKA

1. Penelitian Terdahulu

Artikel ini menggunakan telaah penelitian sebelumnya yang berkaitan dan digunakan untuk memposisikan fokus penelitian. Penelitian pertama oleh Najwa Afif Lubis, Sulian Ekomila, 2025. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa pada jurnal yang berjudul “EKSPLOKASI KUE BIKA TUTUNG SEBAGAI WARISAN PANGAN TRADISIONAL ETNIS MANDAILING DI KABUPATEN MANDAILING NATAL” (Najwa Afif Lubis, Sulian Ekomila, 2025). Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa kue Bika Tutung memiliki nilai budaya yang beragam, antara lain sebagai nilai filosofis Etnis Mandailing, pewarisan tradisi, media kebersamaan, kearifan lokal dalam pemanfaatan bahan alam, serta kebanggaan masyarakat. Kue bika tutung bukan hanya sekedar pangan tradisional, melainkan juga warisan budaya yang memiliki nilai sosial, ekonomi, dan identitas etnis Mandailing.

Penelitian kedua yang ditulis oleh Mohammad Ali, 2025 yang berjudul “DINAMIKA TREN KULINER ASING DAN TANTANGAN PELESTARIAN KULINER TRADISIONAL DI INDONESIA” hasil penelitian ini Globalisasi budaya telah mempercepat arus masuk tren kuliner asing ke Indonesia, menciptakan dinamika baru dalam preferensi konsumen dan menghadirkan tantangan serius terhadap pelestarian kuliner tradisional. Studi ini menekankan pentingnya intervensi kebijakan budaya, edukasi gastronomi, dan penguatan identitas lokal dalam strategi pelestarian kuliner tradisional Indonesia di tengah gelombang globalisasi makanan.

Penelitian ketiga di tulis oleh Aji Suropto, 2023 yang berjudul “PERAN KULINER LOKAL DALAM MENGEMBANGKAN GASTRONOMI KULINER BERKELANJUTAN” hasil penelitian ini Gastronomi berkelanjutan menjadi hal yang semakin penting dalam industri makanan dan minuman. Penelitian ini bertujuan untuk menyelidiki dampak kuliner lokal di Indonesia dalam mengembangkan gastronomi berkelanjutan.

Penelitian keempat ditulis oleh Winda Dwi Safitri, Clarasati Anggraini br Sihombing, Fatma Tresno Ingtyas, Laurena Ginting, 2023 yang berjudul “PENGARUH PERAN PEREMPUAN DALAM MELESTARIKAN MAKANAN TRADISIONAL DI INDUSTRI



KULINER” hasil penelitian ini makanan tradisional tidak hanya menjadi identitas budaya, tetapi juga memiliki potensi ekonomi yang signifikan. Perempuan sering kali menjadi penjaga tradisi kuliner melalui keahlian, inovasi, dan penerapan nilai-nilai budaya dalam proses produksi.

Penelitian kelima di tulis oleh Yeri Resika dan Moliza Gusriani, 2025 yang berjudul “STRATEGI SWOT DALAM MELESTARIKAN KULINER TRADISIONAL SEBAGAI IDENTITAS DAERAH DI ERA MODEREN” hasil penelitian ini analisis menunjukkan bahwa pempek memiliki keunggulan dalam cita rasa unik dan nilai gizinya yang tinggi, tetapi masih menghadapi tantangan seperti ketergantungan pada bahan baku ikan tertentu. Peluang terbuka lebar melalui inovasi produk dan pemasaran digital, meskipun persaingan dari pasar makanan modern merupakan ancaman yang signifikan.

2. Kerangka Teori

a. Teori Pelestarian

Menurut UNWTO pelestarian merupakan aspek integral dari pembangunan pariwisata berkelanjutan yang bertujuan untuk memenuhi kebutuhan wisatawan saat ini dan daerah melindungi untuk meningkatkan peluang di masa depan. Meskipun UNWTO menekankan keseimbangan tiga dimensi, kerangka tersebut terbukti tidak memadai dalam menjelaskan pelestarian warisan kuliner tak benda yang mendapat ancaman, akan punahnya warisan kuliner dengan adanya kuliner kuliner yang lebih banyak di sukai dan diminati oleh konsumen di era modern.

Berdasarkan penjabaran dari teori pelestarian dapat disimpulkan bahwa warisan kuliner tidak selalu bertentangan dengan sektor ekonomi karena dalam hal pelestarian warisan kuliner, kuliner dapat dikatakan berhasil untuk dilestarikan secara turun temurun salah satu upayanya yakni melalui proses jual beli sehingga eksistensi dari warisan kuliner bika ini masih bisa di temukan sampai ke generasi ke generasi mendatang.

Selain itu, melalui aspek ekonomi upaya pelestarian akan semakin pesat apabila upaya tersebut juga melibatkan masyarakat serta wisatawan untuk tidak hanya melihat proses pembuatan secara langsung di lokasi pembuatan, tetapi juga turut ikut membersamai proses pembuatan bika untuk mendapatkan pengalaman baru yang menarik bagi wisatawan dan pengalaman itu bisa diberikan kepada teman-temannya sehingga terjadi proses transfer knowledge dari wisatawan kepada calon wisatawan yang belum memutuskan membeli Bika Simariana.

Dengan demikian, pelestarian kuliner tradisional Bika Simariana yang tetap mempertahankan resep yang turun temurun. Menghasilkan rasa yang khas dan dapat di nikmati pada generasi masa depan, tanpa mengurangi bahan pada pembuatan bika. Memiliki nilai budaya dan menjaga kearifan lokal yang di pertahankan agar tidak di lupakan oleh generasi mendatang.

b. Teori Pariwisata Berkelanjutan

Definisi pariwisata berkelanjutan oleh Komisi Brundtland (1987), pemenuhan kebutuhan tanpa mengorbankan kemampuan generasi mendatang untuk memenuhi kebutuhan. World Tourism Organization menegaskan bahwa memerlukan keseimbangan tiga pilar yaitu



ekonomi, lingkungan, sosial budaya. Namun, warisan kuliner seperti Bika Simariana pilar sosial budaya menjadi aspek yang sangat rentan.

Teori lama berfokus pada ekonomi saat ini, namun tidak detail dalam menjelaskannya bagaimana komitmen dan pengetahuan kalangan generasi masa depan. Bika Simariana menjadi warisan kuliner yang autentik dan berkelanjutan di masa depan. Pelestarian bika tidak sebagai warisan kuliner tetapi, memperkenalkan ke generasi ke generasi bahwa di Koto Baru terdapat warisan yang dimiliki untuk pariwisata berkelanjutan.

Berdasarkan penelitian ini Teori Pariwisata Berkelanjutan tidak menolak tetapi, memperluas dengan modal keseimbangan generasional. Warisan budaya dapat dicapai saat pemanfaatan pengembangan pariwisata dalam generasi mendatang menjamin bahwa Bika Simariana tetap lestari untuk masa depan, memanfaatkan pelestarian warisan kuliner dapat mengubah ekonomi masyarakat sekitar Koto Baru.

c. Konsep Kuliner Tradisional

Kuliner Bika Simariana memiliki produk resep yang sudah ada pada generasi yang dahulu dengan menambahkan resep rahasianya. Intangible Culture Capital atau aset modal budaya, menjadi utama dalam pariwisata berkelanjutan di Koto Baru mempertahankan produk dan proses yang masih tradisional.

Bika Simariana dapat dilihat dari penggunaan bahan baku yang semua masih dari bahan lokal dan proses memasak yang masih tradisional menggunakan tungku kayu bakar, dan tidak menggunakan oven yang ada saat ini. Nilai yang terkandung dalam proses memasak tersebut memiliki daya tarik dalam jangka panjang untuk pariwisata.

Wisatawan yang datang tidak hanya sekedar membeli dan mencobanya saja tetapi, ada atraksi yang bisa dilihat saat proses memasaknya pada pagi hari yang memberikan penjelasannya oleh pembuat bika lokal.

Dengan keberhasilan kuliner untuk generasi mendatang dengan perubahan pengetahuan yang di dapatkan melalui dunia pendidikan. Selain itu, melalui manajemen rantai pasok dan limbah kuliner yang sensitif dan produksi pengolahan bika dikelola tetap dengan cara tradisional. Bika Simariana memberikan fungsi sebagai kegiatan pariwisata dengan tidak mengurangi nilai budaya agar kualitas yang di pertahankan dapat di lanjutkan oleh generasi masa depan di Koto Baru. Sehingga generasi ke generasi tetap melestarikan warisan budaya yang sudah ada untuk keberlangsungan warisan budaya kuliner ke generasi mendatang

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif, yaitu penelitian yang dilakukan dengan wawancara dengan informan yang peneliti anggap mampu untuk menjawab permasalahan terkait dengan judul “Pelestarian Bika Simariana untuk Pengembangan Pariwisata Berkelanjutan di Koto Baru untuk Generasi Mendatang” adapun informan yang dituju wisatawan, pemilik kedai Bika Simariana, pemerintah daerah, pembeli.

Analisis data menggunakan SWOT, untuk membuat suatu rencana harus mengevaluasi faktor eksternal maupun faktor internal. Analisis faktor-faktor haruslah menghasilkan adanya kekuatan (*Strength*) yang dimiliki oleh suatu organisasi atau bisnis, serta mengetahui kelemahan (*Weaknesses*) yang terdapat pada organisasi itu. Sedangkan analisis terhadap faktor



eksternal harus dapat mengetahui peluang (*Oportunity*) yang terbuka bagi organisasi serta dapat mengetahui pula ancaman (*Treats*) yang dialami oleh organisasi yang bersangkutan.

Pengamatan langsung melihat proses pembuatan bika menggunakan kayu bakar di atas tungku dan berinteraksi langsung dengan wisatawan. Pengumpulan data dari hasil foto, sejarah, dan wawancara terkait Bika Simariana. Data data yang telah cukup untuk penelitian ini dengan teknik deskriptif kualitatif yang dikenalkan oleh Sugiyono (2018) metode penelitian dalam deskriptif kualitatif adalah metode yang digunakan untuk menggambarkan atau menganalisis suatu fenomena, tetapi tidak berusaha mencari hubungan sebab-akibat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Deskripsi Bika Simarian

Bika Simariana salah satu tempat oleh oleh khas Sumatra Barat, tepat berada di Koto Baru. Kuliner ini memiliki rasa yang gurih dari santan dan manis alami dari gula, teksturnya pada bagian luar dan dalamnya lembut ditambah dengan parutan kelapa yang menambah sensasi legit dan gurih pada bika. Aroma yang khas karena proses pemanggangannya yang tradisional menggunakan kayu bakar. Kuliner bika ini sangat cocok diminum dengan teh atau kopi.

Kuliner tradisional ini dikenal sebagai oleh oleh khas dari Minang. Karena Menggunakan bahan bahan yang sederhana yang menciptakan rasa yang khas pada kuliner ini, bahan bahan yang di gunakan yaitu tepung beras, santan, gula, & sedikit garam. Alas untuk pemanggangannya menggunakan daun pisang, daun jati atau waru.

Proses pemanggangan secara tradisional dengan cara di panggang di atas tungku, di bawah tungku ada kayu bakar atau sabut kelapa untuk menghidupkan api. Dipanggang menggunakan wajan yang terbuat dari tanah liat, dilapisi dengan daun pisang dan dituangkan adonan bika tersebut. Menghasilkan aroma yang khas dari daun pisang dan kayu bakar, tidak menggunakan alat pemanggang modern proses pemanggangan menjaga warisan kuliner yang tetap di pertahankan.

Dengan demikian, Bika Simariana menerapkan nilai yang ada pada proses pemanggangan tradisional. Pelestarian proses tersebut dapat dilakukan untuk generasi mendatang dengan melakukan proses yang sama.

Berdasarkan proses pembuatan bika ini, Bika Simariana memiliki perpaduan rasa yang gurih, legit, dan manis. Aromanya yang khas membuat bika ini menjadi tempat singgah bagi wisatawan yang berkunjung ke Koto Baru, untuk mencoba Bika Simariana secara langsung. Oleh karena itu, ketika mencoba Bika Simariana, mengingatkan konsumen pada kesederhanaan dan kekayaan tradisi Minangkabau.

2. Tantangan Pelestarian Bika Simariana Untuk Pengembangan Pariwisata Berkelanjutan di Koto Baru

Tantangan utama yang dihadapi oleh pemilik Bika Simariana pada kekurangan bahan baku lokal. Bahan yang susah di dapatkan seperti gula merah murni, santan segar, dan tepung beras pilihan yang memiliki aroma khas bika pada saat dimasak. Selain itu, produksi dalam jumlah banyak, juga menjadi tantangan dalam memasarkannya dengan kunjungan yang tidak menentu.



Dalam memasarkan bika ada pesaing yang menjadi tantangan dengan bentuk dan rasa yang hampir sama, pemilik Bika Simariana harus memasarkannya lebih luas kepada konsumen atau wisatawan.

Upaya pengembangan yang dilakukan untuk generasi masa depan, membuat penerus atau pembuat bika memberikan pelatihan langsung agar proses pembuatan bika dapat di pelajari oleh setiap generasi. Melestarikan warisan kuliner dengan bentuk promosi meningkatkan rantai ekonomi pada generasi mendatang.

Dalam meningkatkan produksi Bika Simariana, pemilik atau pembuat bika menambahkan inovasi rasa baru pada bika. Tanpa mengurangi nilai budaya pada bahan yang di gunakan dan proses pemanggangan yang dilakukan secara turun temurun. Namun, untuk memenuhi permintaan wisatawan tanpa mengorbankan masyarakat lokal merupakan sebuah tantangan yang dihadapi untuk meningkatkan pariwisata berkelanjutan di Koto Baru.

Tantangan yang di hadapi ada tiga faktor, pertama faktor ekonomi yaitu naiknya harga bahan yang di perlukan. Harga pasar yang tidak menentu menjadi tantangan yang di perhatikan sehingga harga produksi tetap stabil. Namun, bahan baku yang di perlukan seperti kelapa harus mendapatkan produk yang berkualitas pada saat harga bahan naik.

Kedua faktor lingkungan, mempengaruhi daya tarik untuk melestarikan bika seperti keterlibatan masyarakat lokal dalam mengembangkan warisan kuliner sebagai pariwisata berkelanjutan. Partisipasi dari organisasi masyarakat masih kurang untuk mempertahankan warisan kuliner bika. Oleh karena itu, bika harus tetap di pertahankan untuk masa depan generasi mendatang.

Ketiga faktor budaya, menjadi tantangan yang di pertahankan dalam melestarikan warisan budaya. Adanya budaya baru yang berkembang, warisan budaya kuliner bika menjadi terancam kurangnya inovasi yang mengikuti zaman sekarang ini yang memperhatikan mutu dan kebersihan pada kuliner.

Dengan demikian, tantangan yang di hadapi termasuk pada mutu bika harus tetap di pertahankan kualitasnya supaya nilai jualnya tidak menurun. Kebersihan yang harus di perhatikan menjadi tantangan yang perlu di perhatikan supaya wisatawan atau konsumen percaya standar kebersihan bika.

Pengembangan yang menjadi tantangan besar mempertahankan resep yang sudah turun temurun dan proses pengolahan tradisional. Mengembangkan inovasi rasa baru dapat menambah nilai jual pada bika.

Berdasarkan yang di fokuskan pada penelitian ini mengenai tantangan pelestarian Bika Simariana. Penelitian ini memberikan solusi bekerjasama dengan pemerintah daerah, instansi pendidikan, informasi digital. Melalui kerjasama dapat mengurangi tantangan pelestarian bika, dengan demikian Bika Simariana merupakan warisan budaya yang tetap di pertahankan dan bika sebagai kuliner lokal yang khas untuk pariwisata berkelanjutan di Koto Baru.

3. Strategi Pelestarian Bika Simariana Untuk Pengembangan Pariwisata Berkelanjutan di Koto Baru Kepada Generasi Mendatang

Dalam strategi pelestarian bika untuk pengembangan pariwisata berkelanjutan, menurut para ahli yaitu Jacobus Ranjabar (2006:114) strategi pelestarian adalah mempertahankan nilai-nilai seni budaya, nilai tradisional dan mengembangkan perwujudan sikap bersemangat dan



menyesuaikan situasi dan kondisi agar selalu berkembang. Upaya yang dilakukan untuk mempertahankan bika ini tetap di pelajari dengan menargetkan setiap generasi, memberikan edukasi langsung atau materi pembelajaran kewirausahaan kuliner tradisional pada instansi pendidikan. Dengan strategi tersebut dapat menumbuhkan rasa bangga yang dirasakan dari generasi ke generasi.

Pengenalan langsung melalui workshop kepada organisasi masyarakat sekitar Koto Baru. Melalui penyelenggaraan yang diberikan dapat menimbulkan rasa peduli dan bangga terhadap warisan kuliner tradisional. Menambah rasa ingin tahu terhadap warisan kuliner yang belum di pelajari bagaimana menentukan bahan yang digunakan dan proses pembuatan menggunakan tungku kayu.

Berdasarkan strategi yang diberikan kepada generasi mendatang, menjadikan generasi pewaris warisan kuliner di Koto Baru. Generasi mendatang tidak mewariskan kuliner sebagai warisan budaya tetapi, menjadikan penggerak pelestarian warisan kuliner pariwisata berkelanjutan yang menerapkan nilai budaya dan ciri khas yang tetap di lestarian dan membuka peluang usaha.

4. Hasil Berdasarkan Analisis Matriks SWOT Pelestarian Bika Simariana untuk Pengembangan Pariwisata Berkelanjutan di Koto Baru Kepada Generasi Mendatang

Dari hasil wawancara langsung dengan pemilik bika pada generasi ke-3 berikut analisis SWOT Bika Simariana:

Strenght (Kekuatan)	1.Keahlian warisan usaha harus di wariskan kepada generasi mendatang. 2.Memiliki keunikan rasa gula aren dan gula pasir. 3.Mempertahankan merek yang sudah ada karena mengenang generasi pertama dan lokasi yang bagus. 4.Membuat adonan sendiri dengan resep yang diwariskan.
Weaknesses (Kelemahan)	1.Keuntungan sedikit karena bahan baku mahal. 2.Keterbatasan modal renovasi tempat usaha saat sepi pembeli. 3.Keterbatasan bahan baku kelapa dan kurangnya pembeli karena bencana alam. 4.Tidak bekerjasama dengan pemerintah.
Oportunity (Peluang)	1.Memiliki varian rasa yang banyak diminati seperti rasa pandan, pisang, dan nangka. 2.Kerjasama dengan biro perjalanan wisata & travel agent. 3.Mempromosikan bika di <i>platform digital</i> seperti gofood, maxim food, tiktok, dan instagram. 4.Adanya dukungan pemerintah dalam pengembangan produk baru tetapi, tidak mengambil kesempatan yang di berikan pemerintah.



Threats (Ancaman)	1. Pengaruh makanan cepat saji dengan bika tergantung minat wisatawan atau pelanggan tetap. 2. Sulit mendapatkan bahan baku yang berkualitas tinggi sampai sekarang. 3. Rasa gula putih kurang diminati dapat mengurangi permintaan konsumen. 4. Mempertahankan rasa bika seimbang dengan takaran yang diwariskan berbeda pada takaran bika lain.
------------------------------	--

Berdasarkan hasil analisis SWOT Bika Simariana memiliki keunggulan *branding* yang kuat, namun terdapat kelemahan pada bahan baku bika.

Bika Simariana memiliki merek yang banyak di ketahui masyarakat sekitar, melestarikan warisan kuliner tradisional menjadikan merek Bika Simariana dilanjutkan sampai sekarang. Namun, kendala bahan baku dan sepiunya minat wisatawan menyebabkan penurunan usaha bika.

Adapun peluang yang dilakukan membuat bika lebih dikenal oleh masyarakat, tetapi ancaman melakukan antisipasi resiko yang muncul. Peluang promosi daring memperluas target pasar Bika Simariana lebih luas, memanfaatkan promosi daring melalui kuliner tradisional menjadikan pariwisata berkelanjutan di Koto Baru.

Berdasarkan strategi yang diterapkan pemilik bika mendukung pelestarian warisan kuliner tradisional sampai sekarang. Oleh karena itu, strategi yang dilakukan yaitu:

1. Strategi *Strenght-Oportunity* (S-O), mengendalikan kekuatan merek untuk mengingat generasi pertama melalui resep yang sudah diwariskan. Mempercepat promosi daring peluang yang dibutuhkan untuk generasi mendatang bika tetap lestari dan warisan kuliner khas Koto Baru terhadap pariwisata berkelanjutan.
2. Strategi *Strenght-Threats* (S-T), mempertahankan resep warisan turun temurun memanfaatkan rasa seimbang dengan takaran. Mampu bertahan kurangnya minat generasi mendatang terhadap kuliner Bika.
3. Strategi *Weaknesses-Oportunity* (W-O), keterbatasan bahan baku kelapa berkualitas tinggi menghambat pemasok karena bencana alam diperlukan kelapa lokal yang ada di sekitar Koto Baru, memanfaatkan promosi digital untuk mendapatkan kelapa lokal.
4. Strategi *Weaknesses- Threats* (W-T), Pencadangan finansial dan ketersediaan bahan baku harus dioptimalkan mengantisipasi ancaman kesulitan bahan baku dan kenaikan harga bahan.

Berdasarkan hasil penelitian analisis SWOT yang dilakukan Bika Simariana menjadi kekuatan untuk generasi mendatang karena memiliki peluang yang bagus untuk memberikan warisan kuliner melalui promosi daring menarik perhatian generasi ke generasi. Oleh karena itu, strategi kekuatan dan peluang mendapatkan pengembangan ekonomi usaha tradisional di Koto Baru.

KESIMPULAN

Berdasarkan penelitian yang sudah di uraikan sebelumnya dapat disimpulkan bahwa :



- 1) Pelestarian Bika Simariana untuk pariwisata berkelanjutan di Koto Baru untuk generasi mendatang, Bika Simariana sebagai warisan kuliner tradisional khas Koto Baru masih mempertahankan kuliner tradisional sampai sekarang. Namun, bika sebagai daya tarik generasi mendatang yang unik dan khas terhadap masyarakat sekitar Koto Baru sebagai pariwisata berkelanjutan.
- 2) Pengembangan Bika Simariana untuk pariwisata berkelanjutan di Koto Baru generasi mendatang, adanya inovasi rasa yang di lestarikan yang belum dikenal generasi sebelumnya Bika Simariana memiliki daya tarik ke generasi mendatang melalui variasi rasa yang banyak disukai generasi ke generasi. Selain itu, pengembangan promosi melalui promosi daring memanfaatkannya sebagai jangkauan luas dari Koto Baru sebagai pariwisata berkelanjutan.

Penelitian ini memberikan rekomendasi penguatan program pembuatan bika secara tradisional kepada generasi mendatang. Memiliki kompetensi terhadap pelestarian bika. Selain itu, melibatkan masyarakat sekitar Koto Baru untuk membangun pemasok bahan baku karena bencana alam.

Berdasarkan hasil penelitian yang di lakukan untuk mengembangkan pelestarian bika dapat menarik konsumen jangkauan yang luas dan memiliki ketertarikan terhadap warisan kuliner tradisional ke generasi mendatang.

DAFTAR PUSTAKA

- Ali, Mohammad 2025. Dinamika Tren Kuliner Asing Dan Tantangan Pelestarian Tradisional di Indonesia. Vol 3, No 3, Halaman 137 -147.
- Lubis, Najwa Afif & Ekomila, Sulian 2025. Eksplorasi Kue Bika Tutung Sebagai Warisan Pangan Tradisional Etnis Mandailing di Kabupaten Mandailing Natal. Vol 12, No 11, Hal 4306 – 4312.
- Resika, Yeri dan Moliza Gusriani 2025. Strategi SWOT Dalam Melestarikan Kuliner Tradisional Sebagai Identitas Daerah di Era Modern. Vol 3, No 2, Halaman 987- 994.
- Safitri, Dwi Winda, dkk 2024. Pengaruh Peran Perempuan Dalam Melestarikan Makanan Tradisional di Industri Kuliner. Vol 11, No 4, Halaman 219- 231.
- Suroto, Alip 2023. Peran Kuliner Lokal Dalam Mengembangkan Gastronomi Kuliner Berkelanjutan. Vol 4, No 1, Halaman 55- 67.