

ABSTRAK

Ekonomi kreatif telah menjadi salah satu sektor yang berkembang pesat di Indonesia, memberikan kontribusi signifikan terhadap perekonomian lokal. Wisata kuliner, sebagai bagian dari ekonomi kreatif, memiliki potensi besar untuk dikembangkan berbasis kearifan lokal, termasuk di Sampang, Madura. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis strategi pengembangan ekonomi kreatif pada subsektor wisata kuliner berbasis kearifan lokal di Kota Sampang, mengidentifikasi permasalahan yang dihadapi pengelola usaha kuliner, dan mengetahui peranan sumber daya manusia dalam mendukung strategi pengembangan tersebut. Metode penelitian yang digunakan adalah deskriptif kualitatif dengan teknik *purposive sampling*. Data dikumpulkan melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi dari pengelola usaha kuliner lokal. Hasil penelitian menunjukkan bahwa strategi pengembangan mencakup mempertahankan cita rasa tradisional, menggunakan bahan baku lokal, promosi dari mulut ke mulut, memperluas pasar melalui kompetisi kuliner, sistem *franchise*, menjaga kebersihan, dan penyajian. Tantangan yang dihadapi meliputi kurangnya inovasi produk, pemanfaatan teknologi promosi yang belum optimal, dan keterbatasan sumber daya manusia yang terampil. Peranan SDM di sektor kuliner Kota Sampang mendukung pengembangan ekonomi kreatif melalui pelatihan, regulasi, pengelolaan tenaga kerja, dan pengupahan.

Kata kunci: Strategi Pengembangan, Ekonomi Kreatif, Wisata Kuliner, Kearifan Lokal, Peranan Sumber Daya Manusia

ABSTRACT

The creative economy has become one of the fastest growing sectors in Indonesia, making a significant contribution to the local economy. Culinary tourism, as part of the creative economy, has great potential to be developed based on local wisdom, including in Sampang, Madura. This study aims to analyze the creative economy development strategy in the culinary tourism subsector based on local wisdom in Sampang City, identify the problems faced by culinary business managers, and determine the role of human resources in supporting the development strategy. The research method used is descriptive qualitative with purposive sampling technique. Data were collected through interviews, observations, and documentation from local culinary business managers. The results of the study indicate that development strategies include maintaining traditional flavors, using local raw materials, word of mouth promotion, expanding the market through culinary competitions, franchise systems, maintaining cleanliness, and presentation. Challenges faced include lack of product innovation, less than optimal use of promotional technology, and limited skilled human resources. The role of human resources in the culinary sector of Sampang City supports the development of the creative economy through training, regulation, workforce management, and wages.

Keywords: *Development Strategy, Creative Economy, Culinary Tourism, Local Wisdom, Role of Human Resources*