

ABSTRACT

Ibnu Hasbiyalloh 190531100023. Communication Science Study Program. Faculty of Social and Cultural Sciences. Trunojoyo University of Madura. Traditional Culinary *Tajin Sobih* as Culinary Branding in Bangkalan. Supervisor Dr. Yuliana Rachmawati, S.Sos., M.Si.

The purpose of this study was to determine the description of the characteristics of *Tajin Sobih* and explore more deeply how the development of *Tajin Sobih* as an attraction of Culinary Destination Branding in Bangkalan. By using descriptive qualitative approach method with informant determination technique using purposive sampling technique. Data collection methods using interview techniques, observation, documentation, literature study. Data analysis techniques using Miles and Hubberman techniques. Data validity checking techniques using source triangulation.

The results of this study are traditional culinary *Tajin Sobih* is a culinary that is still very loved by the community, besides having a distinctive taste, the presentation that still smells traditional or ancient is the main attraction. The existence of this traditional culinary should be appreciated by various parties, especially the local government which must pay more attention to the development of this traditional culinary existence. The traditional culinary development strategy as a culinary tourist attraction of Bangkalan *Tajin Sobih* city in particular is carried out through various efforts, namely the implementation of culinary competitions at various events, encouraging products and marketing in various types of businesses including hotels and restaurants, and promoting in various media including social media. To be able to lift the traditional culinary of *Tajin Sobih* as a culinary tourist destination attraction, it is necessary to set a traditional culinary icon in Sobih Village so that the culinary product will always be known by the public including tourists. Then cooperation with various related parties such as entrepreneurs engaged in tourism and also with the government needs to be done, for the development of culinary tourism.

Keywords: Traditional Culinary, Culinary Development, Culinary Tourism.

ABSTRAK

Ibnu Hasbiyalloh 190531100023. Program Studi Ilmu Komunikasi. Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Budaya. Universitas Trunojoyo Madura. Kuliner Tradisional *Tajin Sobih* Sebagai *Culinary Branding* Di Bangkalan. Dosen Pembimbing Dr. Yuliana Rachmawati, S.Sos., M.Si.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui gambaran karakteristik *Tajin Sobih* dan menggali lebih dalam bagaimana pengembangan Kuliner Tradisional *Tajin Sobih* sebagai daya tarik *Culinary Branding* di Bangkalan. Dengan menggunakan metode pendekatan deskriptif kualitatif dengan teknik penentuan informan menggunakan teknik *purposive sampling*. Metode pengumpulan data menggunakan teknik wawancara, observasi, dokumentasi, studi literatur. Teknik analisis data menggunakan teknik Miles dan Hubberman. Teknik pemeriksaan keabsahan data menggunakan triangulasi sumber.

Hasil dari penelitian ini yaitu Kuliner tradisional *Tajin Sobih* merupakan kuliner yang masih sangat digandrungi oleh masyarakat, selain memiliki cita rasa khas, penyajian yang masih berbau tradisional atau kuno menjadi daya tarik tersendiri. Eksistensi kuliner tradisional ini sepatutnya perlu di apresiasi oleh berbagai pihak, pemerintah setempat khususnya yang harus lebih memperhatikan perkembangan keberadaan kuliner tradisional ini. Strategi pengembangan kuliner tradisional sebagai daya tarik wisata kuliner kota Bangkalan *Tajin Sobih* khususnya dilakukan melalui berbagai upaya yaitu pelaksanaan lomba kuliner pada berbagai even, mendorong produk dan pemasaran pada berbagai jenis usaha termasuk hotel dan restoran, serta melakukan promosi pada berbagai media termasuk media sosial. Untuk dapat mengangkat kuliner tradisional *Tajin Sobih* sebagai daya Tarik destinasi wisata kuliner, perlu ditetapkan ikon kuliner tradisional di Desa Sobih sehingga produk kuliner tersebut akan senantiasa dikenal oleh masyarakat termasuk wisatawan. Kemudian kerjasama dengan berbagai pihak terkait seperti pengusaha yang bergerak di bidang pariwisata dan juga dengan pemerintah perlu dilakukan, untuk perkembangan wisata kuliner.

Kata kunci : Kuliner Tradisional, Pengembangan Kuliner, Wisata Kuliner.