

Genjot Wisatawan, Pemkab Bombana Gelar Festival di Kabaena

Rumbia, SultraNET. | Dinas Pariwisata Kabupaten Bombana kembali menggelar Festival Sadar Budaya, dengan mengadakan berbagai jenis perlombaan yang terdiri dari Lomba seni dan budaya serta perlombaan perahu hias.

Ada yang berbeda dari pagelaran festival kali ini, jika ditahun sebelumnya Festival hanya dipusatkan di Desa Wisata Tangkeno, namun tahun ini bakal digelar di Dua Desa yang berbeda.

Untuk kegiatan Festival Seni dan Budaya tetap digelar di Desa Wisata Tangkeno, Kecamatan Kabaena Tengah. sedangkan untuk kegiatan yang dipusatkan di Desa Tapuhaka, Kecamatan Kabaena Timur, bakal digelar Festival Kuliner dan Lomba Perahu Hias.

Kepada awak Media SultraNET. Selasa (3/9/2019), Kepala Dinas Pariwisata Kabupaten Bombana, Janariah, S.Sos., M.Si mengungkapkan sesuai rencana festival tersebut bakal dimulai pada tanggal 14 hingga 19 September 2019 ini.

Nantinya pada festival tersebut bakal menampilkan berbagi jenis seni dan budaya asli Daerah Kabupaten Bombana, seperti tari, lulo, cerita rakyat dan juga lomba perahu hias serta festival kuliner serba ikan

*“Kalau di Desa Tangkeno di agendakan perlombaan seni budaya, sedangkan lomba perahu hias ini akan di tempatkan di Desa Tapuhaka,”
Tutur Janariah*

Menurutnya Festival Sadar Budaya ini merupakan kegiatan rutin yang dilakukan Pemkab Bombana disetiap tahunnya, dengan tujuan untuk terpeliharanya karifan lokal di wilayah penghasil emas itu.

“Insya Allah kegiatan ini akan dibuka langsung oleh Bupati Bombana,”

ungkapnya.

Selain itu lanjut Janariah, festival ini juga bertujuan untuk menggenjot sektor pariwisata yang ada di Pulau Kabaena, agar menarik wisatawan luar maupun wisatawan lokal

“Kegiatan seni, budaya dan perlombaan perahu hias di festival ini dilakukan sebagai ajang mempromosikan wisata Bahari dan wisata lainnya yang ada di Kabaena,” Imbuhnya

Sedangkan untuk festival kuliner serba ikan sendiri, merupakan upaya untuk mendorong kelompok sadar budaya yang ada di Pulau Kabaena, khususnya para ibu-ibu untuk lebih memiliki wawasan dalam mengolah ikan menjadi berbagai jenis makanan. Seperti sup ikan, bakso ikan dan jenis makanan lainnya yang terbuat dari ikan.

“Apalagi di sana sumber ikan yang masih segar, akan lebih higienis dijadikan makanan. Festival serba ikan juga bukan hanya digelar di daerah saja, bahkan ditingkatan nasional,” Tutupnya (Fendi)