

POTENSI MAKANAN TRADISIONAL KUE KOLOMBENG SEBAGAI DAYA TARIK WISATA DI DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA

Minta Harsana¹, M.Baiquni², Eni Harmayani³, Yulia Arisnani Widyaningsih⁴

¹kajian Pariwisata, UGM, Yogyakarta

E-mail: minta_harsana@uny.ac.id

ABSTRAK

Perkembangan industri pariwisata dapat memberikan peluang bagi berkembangnya produk-produk wisata, termasuk kuliner di Daerah Istimewa Yogyakarta. Tingginya perkembangan industri pariwisata, memberikan peluang yang sangat besar bagi masyarakatnya, untuk ikut berpartisipasi dalam pembangunan pariwisata, khususnya wisata kuliner yang saat ini masih sangat terbatas jumlahnya. Penelitian ini bertujuan untuk menjelaskan makanan tradisional sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner di Daerah Istimewa Yogyakarta. Metode penelitian yang digunakan adalah deskriptif kualitatif, dengan menggunakan teori Daya tarik Wisata dari Damanik dan Weber, (keunikan, originalitas, otentisitas, dan keragaman). Pengumpulan data dilakukan dengan observasi dan wawancara. Hasil Penelitian ini menunjukkan bahwa makanan tradisional Kue Kolombeng merupakan suatu produk yang berdaya tarik wisata. Daya tarik wisata pada Makanan Tradisional Kolombeng adalah karena makanan Tradisional ini memiliki **keunikan, originalitas, otentisitas, dan keragaman**. Keunikan dapat dilihat dari adanya kombinasi kelangkaan dan kekhasan yang melekat pada makanan tradisional Kue Kolombeng. Originalitas makanan tradisional tergambar dari keaslian bahan makanan tradisional dengan tetap mempertahankan bahan baku lokal asli dan proses dengan juga menggambarkan otentisitasnya, keragaman mengarah pada variasi bentuk dan nama.

PENDAHULUAN

Konsumsi terhadap makanan, saat ini telah menjadi bagian dari proses penciptaan pengalaman baru yang menarik dalam kehidupan bagi sebagian besar umat manusia. Selain dapat memenuhi fungsinya sebagai penghilang rasa lapar, melalui makanan manusia juga bisa mengurangi rasa *stress* (walaupun untuk sementara). Konsumsi merupakan gaya hidup, termasuk konsumsi terhadap makanan (Marketing Outlook, Tahun 2017). Berbicara makanan, tidak akan terlepas dari *travelling*, yang saat ini tidak lagi berbiaya tinggi. Tingginya konsumsi masyarakat terhadap makanan, merupakan gambaran tingginya minat masyarakat untuk mendapatkan *fun* dari makanan atau *fun of food*. Baik *fun* maupun *food*, keduanya merupakan dimensi pendukung kegiatan pariwisata. Dapat dikatakan bahwa tingginya konsumsi masyarakat terhadap makanan, sebagai gambaran tengah bertumbuhnya industri pariwisata. Selain itu ditunjang oleh adanya pergeseran pemaknaan masyarakat terhadap "makna liburan", bahwa liburan menjadi kebutuhan pokok masyarakat saat ini (*marketing outlook*, tahun 2017).

Fenomena bertambahnya kebutuhan pokok masyarakat, dengan menambahkan liburan sebagai salah satu kebutuhan pokok tambahan, pesatnya perkembangan industri

pariwisata, murahnya biaya liburan sehingga terjangkau oleh semua lapisan masyarakat, tingginya tuntutan masyarakat untuk mendapatkan pengalaman baru dari gaya hidup konsumtif, telah menjadi fenomena masyarakat di hampir kota besar. Hal ini menjadi peluang makanan tradisional untuk berkembang dalam rangka memenuhi kebutuhan masyarakat, terutama yang sedang melakukan perjalanan untuk liburan. Kebutuhan makan selama di tujuan, dan kebutuhan makanan sebagai oleh-oleh. Berdasar observasi yang dilakukan, ternyata perkembangan kuliner tradisional sebagai penunjang kepariwisataan, belum seiring dengan perkembangan pariwisata itu sendiri. Hal itu disebabkan karena masih rendahnya motivasi, minat, di kalangan masyarakat. Mereka belum memahami tentang pentingnya kearifan lokal khususnya pada kuliner tradisional, yang menjadi bagian pembangunan pariwisata Daerah Istimewa Yogyakarta.

Makanan tradisional yang ada di Daerah Istimewa Yogyakarta, yang dahulu sangat mudah ditemukan yaitu jenis kue bernama Kolombeng. Pada masyarakat Daerah Istimewa Yogyakarta Kolombeng merupakan makanan rakyat yang seringkali digunakan dalam perlengkapan kenduri, baik untuk kenduri upacara kematian,

maupun kenduri sedekahan. Secara relatif, kue ini mempunyai rasa yang khas semacam kue bolu. Kolombeng ini akan terasa lebih nikmat jika dimakan dalam kondisi hangat, Kalau kita amati di toko oleh-oleh maupun rumah makan, ternyata Kolombeng ini tidak dapat ditemukan. Keberadaannya dan hanya tersebar pada pasar-pasar tradisional saja. Berdasar uraian di atas, maka perlu dirumuskan masalah dalam penelitian ini, yaitu: Bagaimana potensi Kue Kolombeng sebagai salah satu daya tarik wisata Kuliner di Daerah Istimewa Yogyakarta. tujuan dari penelitian ini adalah dapat menggambarkan potensi makanan tradisional kolombeng ini sebagai daya tarik wisata di Daerah Istimewa Yogyakarta.

KAJIAN PUSTAKA

1. Makanan Tradisional

Makanan merupakan sebuah tradisi, karena pada awalnya makanan memiliki peran pada berbagai ritual maupun upacara adat dan dibuat secara turun temurun. Dalam pengolahan makanan, baik cara maupun bahan baku diturunkan dari generasi ke generasi secara terus menerus. Makanan bukan hanya sekedar untuk dikonsumsi, tetapi menjadi media dalam menjalin hubungan antara manusia dengan Tuhan atau roh leluhur, sesama manusia, dan dengan alam. Makanan juga bisa dilihat sebagai bentuk dari percampuran lebih dari satu budaya. Selanjutnya makanan tradisional adalah makanan dan minuman yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat tertentu, dengan citarasa khas yang diterima oleh masyarakat tersebut. Dalam pembuatan makanan tradisional peranan budaya sangat penting, yaitu berupa bentuk keterampilan, kreativitas, sentuhan seni, tradisi dan selera. Makin tinggi budaya suatu komunitas, makin luas variasi bentuk makanan dan makin kompleks cara pembuatannya serta makin rumit cara penyajiannya. Menurut Soekarto (1990) daya tarik makanan seperti rasa, warna, bentuk, dan tekstur memegang peranan penting dalam menilai makanan siap hidang.

Makanan tradisional yang terdapat di Daerah Istimewa Yogyakarta adalah makanan asli Daerah istimewa Yogyakarta.

Dari berbagai bagian wilayahnya, muncul bermacam-macam makanan dengan berbagai variasi, adalah kekayaan yang cukup besar yang dimiliki oleh Daerah istimewa Yogyakarta. Dengan semakin berkembangnya makanan tradisional, diharapkan dapat memberikan kesempatan kepada makanan tradisional untuk bisa bersaing di era pasar bebas, termasuk untuk mendukung Daerah istimewa Yogyakarta sebagai salah satu daerah tujuan wisata berkelas dunia.

Daerah istimewa Yogyakarta sebagai daerah tujuan wisata memiliki berbagai ragam makanan tradisional. Keberagaman makanan tradisional sangat mendukung perwujudan makanan tradisional sebagai daya tarik wisata kuliner. Dalam penelitian ini yang dimaksud dengan makanan tradisional adalah semua jenis makanan dan jajanan tradisional yang menggunakan bahan baku lokal, pengemasan dan penyajian dengan bahan lokal, diproduksi oleh masyarakat lokal, sebagai industri rumah tangga, dan mencerminkan identitas masyarakat lokal setempat, salah satunya adalah Kue Kolombeng.

2. Wisata Kuliner

Wisata kuliner adalah suatu aktivitas wisatawan untuk mencari makanan dan minuman yang unik dan mengesankan (Putra, et.al, 2014). Dengan kata lain bahwa wisata kuliner bukan semata-mata keinginan untuk mencicipi nikmatnya makanan, tetapi yang lebih penting adalah keunikan dan kenangan yang ditimbulkan setelah menikmati makanan tersebut. Saat ini wisata kuliner adalah sebuah segmen industri pariwisata yang sedang berkembang dan seringkali dikaitkan dengan berbagai aktivitas budaya. Dari penjelasan tersebut dapat disampaikan bahwa seni kuliner merupakan suatu seni yang mempelajari tentang makanan dan minuman serta berbagai hal yang berhubungan dengan makanan dan minuman tersebut, mulai dari persiapan, pengolahan, penyajian dan penyimpanannya. Seni kuliner Daerah Istimewa Yogyakarta adalah suatu seni yang mempelajari tentang makanan dan minuman yang memiliki ciri yang khas

spesifik dari hidangan tradisional di Daerah istimewa Yogyakarta.

Dari seni kuliner berkembanglah istilah yang sangat marak dewasa ini yaitu wisata kuliner. Wolf (2004) menyatakan bahwa: "Wisata kuliner bukanlah sesuatu yang mewah eksklusif. Wisata kuliner menekankan pada pengalaman gastronomi yang unik dan menegaskan, bukan pada kemewahan restoran maupun kelengkapan jenis makanan maupun minuman yang tersedia".

International Culinary Tourism Association (ICTA) menyatakan wisata kuliner bukan hal yang baru, berhubungan dengan agrowisata namun lebih terfokus pada bagaimana suatu makanan maupun minuman dapat menarik kedatangan wisatawan untuk menikmatinya. Wisata kuliner dapat memajukan pengalaman gastronomi yang khusus dan mengesankan. Jika ditengok ke belakang, wisata kuliner adalah suatu wadah yang penting untuk membantu perkembangan ekonomi dan pembangunan masyarakat dan dapat mengembangkan pemahaman antarbudaya. Wisata kuliner dapat ditemukan, baik di daerah perkotaan maupun pedesaan.

3. Daya Tarik Wisata

Daya tarik wisata adalah segala sesuatu yang dapat menarik wisatawan untuk berkunjung pada suatu daerah tujuan wisata (Yoeti,2002:5). Daya tarik wisata bisa berupa daya tarik alami, lanskap, pantai, iklim, dan keragaman destinasi yang lain. Daya tarik budaya, seperti sejarah, cerita rakyat, agama, dan kegiatan pertunjukan khas serta bernilai seni, festival, daya tarik sosial, cara hidup, penduduk asli, bahasa, daya tarik bangunan, arsitektur moderren, monumen, taman, dan wisata air. Damanik dan Weber (2006:13) menyebutkan bahwa daya tarik wisata yang baik sangat terkait dengan empat hal, yaitu memiliki **keunikan, originalitas, otentisitas, dan keragaman**. Keunikan diartikan sebagai kombinasi kelangkaan dan kekhasan yang melekat pada suatu daya tarik wisata. Originalitas mencerminkan keaslian atau kemurnian, yakni seberapa jauh suatu produk tidak terkontaminasi atau tidak mengadopsi nilai yang berbeda dengan nilai

aslinya. Otentisitas mengacu pada keaslian. Bedanya dengan originalitas, otentisitas lebih sering dikaitkan dengan tingkat kecantikan atau eksotisme budaya sebagai daya tarik wisata. Otentisitas merupakan kategori nilai yang memadukan sifat alamiah, eksotis, dan bersahaja. Selanjutnya menurut Cooper (1995:81) bahwa terdapat empat komponen yang harus dimiliki oleh sebuah destinasi wisata, yaitu atraksi (attraction), seperti alam yang menarik, kebudayaan daerah yang menawan dan **seni** pertunjukan; aksesibilitas (accessibilities) seperti transportasi lokal dan adanya terminal; amenities (amenities) seperti tersediannya akomodasi, rumah makan, dan agen perjalanan; ancillary service yaitu organisasi kepariwisataan yang dibutuhkan untuk pelayanan wisata seperti destination marketing management organization, conventional and visitor bureau. Dalam penelitian ini yang dimaksud dengan daya tarik wisata adalah semua produk yang berupa makanan dan jajanan tradisional dan menarik bagi wisatawan untuk menikmatinya. Miner (1998:36) menjelaskan bahwa upaya menciptakan daya tarik wisata, adalah bagian dari adaptasi menu dalam pengembangan produk atau kreasi menu restoran yang sebaiknya dimulai atau diakhiri berdasarkan pada keinginan konsumen, intinya bagaimana supaya dapat menjangkau keinginan konsumen.

METODE

Tahapan kajian ini adalah dimulai dari penentuan objek penelitian yaitu pemaknaan kuliner tradisional sebagai daya tarik wisata, dilanjutkan dengan penetapan perumusan masalah atas dasar permasalahan yang telah ditetapkan pada pendahuluan, yaitu bagaimana gambaran kuliner tradisional Kue Kolombeng serta bagaimana memaknai Kolombeng sebagai Kuliner tradisional yang bernilai daya tarik wisata di Daerah Istimewa Yogyakarta. Atas dasar perumusan masalah tersebut maka ditetapkan metode penelitiannya bahwa metode penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif kualitatif yang didasarkan pada kajian teori Damanik dan Weber (2006:13) yang menjelaskan bahwa

daya tarik wisata yang baik sangat terkait dengan empat hal, yaitu memiliki **keunikan, originalitas, otentisitas, dan keragaman**. Dalam konteks penelitian ini, maka kuliner tradisional yang memiliki keunikan, originalitas, otentisitas, serta keragaman, merupakan kuliner yang berdaya tarik wisata. Teori lain yang mendukung penelitian ini adalah teori gastronomi yang merupakan seni atau ilmu terhadap kenikmatan sebuah makanan dan minuman (Scarpato, 2002:36).

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Kue Kolombeng sebagai Makanan Tradisional

Kolombeng merupakan produk yang sudah ada sejak zaman dulu, demikian pendapat orang saat menjelaskan tentang kue kolombeng. Tidak salah memang, karena kue yang terbuat dari tepung tapioka ini sudah ternama sejak zaman kolonial. Tak seperti namanya yang rumit diucapkan, tampilan kue bentuk segi empat ini amat sederhana. Warnanya coklat polos dan mengembung di bagian tengah seperti bantal kecil. Rasa kue kolombeng manis, legit, dan terasa empuk saat digigit. Sebaliknya, bagian tepi kue ini justru garing dan beremah. Jika tidak hati-hati dimakan, butiran tepung akan jatuh atau tersangkut di ujung-ujung bibir.

Kue kolombeng di masa lalu adalah makanan agung bagi rakyat jelata. Kolombeng hanya tersaji di acara khusus, semisal kenduri atau pesta pernikahan. Kue itu juga kerap disandingkan dengan kue apem sebagai hantaran sesaji pada tradisi nyadran di bulan Ruwah menurut kalender Jawa.

Di Daerah Istimewa Yogyakarta, kue kolombeng dulu hanya dijual oleh pedagang bakul tenongan dengan cap PA, atau Paku Alaman, di luar Pasar Beringharjo. Kelurahan Paku Alaman memang sempat terkenal sebagai sentra penghasil kue kolombeng mulai 1950 sampai sekitar akhir era 1990-an. Kini, tidak ada lagi pembuat kolombeng di Paku Alaman. Salah seorang pembuat kolombeng yang masih bertahan adalah Cipto Diyono (66 tahun) yang memilih menetap di Dusun Diran, Desa Sidorejo, Lendah, Kulon

Progo. Sejak tahun 2000 sampai sekarang, ia aktif memproduksi kue kolombeng hingga 2.500 buah per hari. Kue-kue itu dipasarkan ke Bantul, Yogyakarta, dan Kulon Progo. Menurut Cipto, dalam memproduksi Kue Kolombeng ini terdapat berbagai kendala antara lain: "Kemampuan produksi kami terbatas karena hanya melibatkan tenaga dari keluarga". Ia menambahkan, tidak semua orang bisa membuat kolombeng. Bahan-bahannya memang sederhana, seperti tepung tapioka, gula pasir, telur, dan ragi. Tetapi, diperlukan ketelatenan mengolah adonan hingga mencapai rasa dan tekstur yang pas. Maryati (40), anak tertua Cipto, membenarkan pernyataan ayahnya. Ia sendiri butuh waktu lebih dari lima tahun untuk belajar membuat kue kolombeng. Itu pun ternyata masih belum cukup karena kue bikinan Maryati sering gagal mengembang jika ia teledor menyeleksi kualitas bahan baku. Kalau tepung tapioka tidak berasal dari ketela berusia tua atau telur tidak segar, adonan pasti kempes dan bantat.

Pembuatan Kue Kolombeng membutuhkan lima kilogram telur dan gula, serta tujuh kilogram tepung tapioka untuk satu resep adonan. Selain itu, mematangkan kolombeng juga membutuhkan oven khusus dari gerabah. Di dapur Cipto, loyang alumunium yang telah berisi adonan dimasukkan ke dalam kuali tanah liat di atas bara arang. Setelah itu, kuali ditimpa dengan kuali lain yang diisi dengan bara arang. Panas dari bagian atas dan bawah kuali akan mematangkan kolombeng dalam 10 menit. Saat baru matang, kue akan mengeluarkan aroma harum dan terasa kenyal. Kolombeng yang masih hangat itu bisa langsung dimakan, tetapi biasanya Cipto akan mendinginkan kue selama satu hari penuh agar lebih padat. Tekstur kue yang padat dan empuk lebih di gemari pembeli.

Kue kolombeng yang telah matang sempurna akan bertahan sampai satu minggu. Karena itu, zaman dulu kolombeng kerap dijadikan bekal perjalanan bagi warga yang akan pergi jauh karena awet dan tidak mudah basi. Pembuatan kolombeng yang tidak mudah ini dimaknai Cipto sebagai proses kehidupan. Untuk meraih tujuan

yang mulia, manusia harus tekun berusaha. Namun, saat sudah mencapai tujuan itu, manusia harus tetap sederhana. Sederhana kue kolombeng yang apa adanya dan tidak berlebih-lebihan. Pak Cipto Diyono sebagai orang yang mempertahankan tradisi membuat kue Kolombeng itu mampu menghidupi keluarganya yang memiliki enam anak.

Nama kolombeng sendiri masih misteri. Sejauh ini, tidak ada yang tahu pasti apa arti sesungguhnya dari nama yang terkesan bernuansa oriental itu. Apalagi, nama kue diucapkan berbeda-beda di setiap daerah. Ada yang menyebut kolomben, klemben, atau kolomben, tapi semua tetap merujuk ke satu jenis kue yang sama. Cipto menduga kolombeng adalah singkatan kalimat bahasa Jawa “kolo mbiyen” yang berarti masa lalu. Mungkin karena kue ini selalu mengingatkan kita akan kenangan masa lalu, ketika makanan enak masih jarang dijumpai. Sekarang, kue kolombeng semakin tenggelam oleh ketenaran panganan modern lain. Ia kian sulit dicari, bahkan di pasar tradisional sekalipun. Nama kolombeng mungkin hanya dikenal di kalangan orang-orang tua saja dan asing bagi anak muda.

Keberadaan kue kolombeng yang sudah sulit diketemukan bukan berarti dia akan punah. Pak Cipto sendiri telah mengkader dua putranya untuk usaha pembuatan kue ini. Setidaknya kue kolombeng akan selalu ada kendati hanya sebagai pelengkap *uba rampe* atau perlengkapan sesaji di upacara-upacara adat tradisional. Keberadaannya kurang mendapat perhatian dari masyarakat. Bentuk dan rasa yang relatif sederhana serta fungsinya yang kebanyakan digunakan dalam upacara tradisi kematian menyebabkan kue ini kurang mendapat peminat. Bahkan di beberapa tempat kadang kue ini disebut kue *Kijing* (jirat penanda makam) karena bentuknya mirip jirat pada makam.

Kuliner tradisional Kolombeng Sebagai Daya Tarik Wisata Daerah Istimewa Yogyakarta

Daerah Istimewa Yogyakarta merupakan sebuah provinsi yang tengah beradaptasi terhadap perkembangan gaya hidup

masyarakat urban. Namun demikian, predikatnya sebagai kota budaya sedikit banyak mampu mengurangi laju perkembangan itu. Keanekaragaman budaya yang ada ditunjukkan melalui keanekaragaman buah karyanya baik yang berupa nilai, norma adat, maupun yang berupa karya seni (Syarifuddin, D, p10:2017). Salah satu budaya yang masih berkembang adalah di bidang kuliner baik itu kuliner tradisional, modern dan percampuran antara keduanya.

Kuliner merupakan salah satu jenis wisata yang mengedepankan makanan tradisional, yang memiliki peran penting dan akan menjadi pengalaman baru bagi wisatawan. Pengalaman baru dapat diperoleh wisatawan berupa keunikan cita rasa, penggunaan bumbu tradisional, cara pengolahan serta kemasan yang bersifat tradisional. Penyediaan fasilitas makanan dan minuman tentu saja tidak dapat dipisahkan dari kebutuhan wisatawan sebagai bagian dari produk wisata. Dengan alasan bahwa keinginan untuk memberi kepuasan bagi wisatawan, membuat para pengusaha yang bergerak dalam penyediaan makanan dan minuman melakukan berbagai usaha untuk menyediakan berbagai hidangan yang sesuai dengan “taste” wisatawan yang datang dari berbagai negara. Dengan gencarnya usaha untuk memperkenalkan makanan dan minuman tradisional membuat wisatawan mancanegara mulai menyesuaikan dan menyukai makanan dan minuman khas dari tempat wisata yang mereka kunjungi (Prasiasa, 2013:6).

Daerah Istimewa Yogyakarta memiliki jumlah penduduk 3.762.167 orang pada tahun 2017 (Data Statistik tahun 2017). Pada sisi lain jumlah kunjungan wisatawan ke Daerah istimewa Yogyakarta, untuk wisatawan Mancanegara sebanyak 601.781 orang dan wisatawan Domestik sebanyak 25.349.012 orang, dengan jumlah total 25.950.793 orang (Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Daerah Istimewa Yogyakarta, Tahun 2017). Daerah Istimewa Yogyakarta telah dan tengah mengembangkan potensi pariwisatanya sebagai daya tarik, termasuk daya tarik wisata kuliner. Namun kesiapan masyarakat Daerah istimewa Yogyakarta

dalam memberikan pelayanan, terutama pada aspek makanan dan minuman masih kurang berimbang. Jumlah sarana penyedia makanan dan minuman ini, belum sebanding dengan jumlah wisatawan yang berkunjung. Hal ini tentunya memberikan peluang bagi masyarakat Daerah istimewa Yogyakarta yang lain, untuk membuka usaha baru khususnya pada jenis usaha kuliner. Terdapat beberapa jenis usaha yang membuka usaha kuliner di Daerah Istimewa Yogyakarta, yang sebagian merupakan usaha pembuatan makanan tradisional.

Beberapa jenis produk kuliner Daerah Istimewa Yogyakarta merupakan makanan yang biasanya digunakan sebagai makanan pokok dan jajanan. Salah satu jajanan tradisional khas Daerah Istimewa Yogyakarta adalah Kolombeng. Kue Kolombeng pada perkembangannya memiliki variasi antara lain kolombeng kukus, kolombeng coe, kolombeng bakar Manado, kolombeng polote, dan kolombeng gula merah. Kue kolombeng produk warga Diran tampak sederhana, baik dari sisi bahan maupun penampilan. Bahan utamanya memang hanya tiga, yaitu tepung tapioka, telur, dan gula pasir. Semua bahan dicampur menjadi satu. Adonan tersebut kemudian dituang ke dalam sebuah loyang dengan 10 cetakan kue dan dipanggang. Cara pemanggangannya cukup unik. Bukan oven yang digunakan, melainkan kerajinan gerabah yang disebut *mandeng*. Loyang dimasukkan ke *mandeng* tersebut dan ditutup dengan *mandeng* lain yang berisi bara api. Kue pun diangkat jika sudah matang dan berwarna kecoklatan lalu dikeluarkan dari cetakan saat masih panas. Kue kolombeng terlihat sangat mengembang saat baru saja matang. Rasanya empuk dan manis. Namun, kue itu akan mengempis menjadi hanya sekitar setengahnya kalau sudah dingin.

Di Dusun Diran, Desa Sidorejo, Kecamatan Lendah, Kulonprogo terdapat produsen yang masih setia memproduksi kue kolombeng dan berusaha bertahan di tengah perkembangan kuliner moderen. Seorang warga Diran, Sutikno mengungkapkan ada tiga orang yang memproduksi kue kolombeng, yaitu dia sendiri serta ayah dan adiknya. Ayahnya

membuat kue kolombeng sejak 1998, sedangkan Sutikno memulai pada 2009 lalu. Menurut Sutikno, “Ini kue zaman dulu dan sudah semakin jarang dibuat. Dulu biasanya buat sesaji. Sekarang juga masih sering untuk acara tradisi,” Sutikno mengatakan, ketenaran kue kolombeng semakin menurun. Sebelumnya dia bisa memproduksi 2.000-3.000 buah per hari. Namun, saat ini rata-rata hanya 1.000 buah dan belum tentu dilakukan setiap hari. Menurutnya, kondisi itu karena variasi makanan sudah semakin banyak. Dia pun mesti bersaing dengan kuliner populer yang lebih moderen. Meski begitu, dia tetap setiap membuat kue kolombeng karena ingin mencari penghasilan sekaligus melestarikan makanan tradisional. Kue kolombeng buatan Sutikno dijual di sejumlah pasar tradisional di wilayah Sleman. Ayah dan adiknya diketahui memasarkan kue itu ke sekitar Jogja dan Bantul. Mereka juga melayani konsumen yang datang langsung ke rumah. Harganya cukup terjangkau, yaitu sekitar Rp1.500-2.000 per buah. Salah satu konsumen mengaku membeli kue kolombeng untuk disajikan dalam acara keluarga. Dia memilih untuk datang langsung ke rumah produksi agar bisa membawa pulang kue yang masih hangat. “Rasanya khas dan beda sama bolu lain. Ini tidak pakai pemanis dan pengawet dan paling suka yang kering dan agak gosong. Kekhasan bahan dasar yang digunakan, sebagai bentuk orisinalitas dan otentisitas yang ingin ditunjukkan kepada masyarakat. Otentisitasnya, disamping ditunjukkan dari keaslian bahan dasar dan proses pembakarannya, juga dapat dilihat dari keindahan tampilan yang eksotis. Hal itu merangsang calon pembeli untuk mencicipinya dan kelezatan rasanya. Penggunaan gula putih memberikan dampak tampilan kue menjadi cantik. Keindahannya tidak lepas dari kemampuan para pembuatnya yang memiliki keahlian yang bernilai seni. Nilai seni, keindahan, nilai eksotisme pada Kolombeng, sebagai bagian dari upaya pengelola untuk mendekatkan produk ini dengan keinginan pembelinya. Hal ini sesuai dengan pendapat yang disampaikan oleh Miner (1998:36),

bahwa adaptasi menu pengembangan produk atau kreasi menu restoran sebaiknya dimulai atau diakhiri berdasarkan pada keinginan konsumen.

Tampilan yang bernilai seni ini, menguatkan pendapat yang disampaikan oleh Cooper (1995:81) bahwa salah satu dari empat tuntutan terhadap destinasi diantaranya adalah harus menarik dan bernilai seni. Kolombeng disamping sebagai sebuah produk, juga lokasi produksinya sebagai tempat yang bisa dikunjungi. Nilai seni pada Kolombeng, tidak lepas dari seni kuliner yang diterapkan oleh produsennya. Seni kuliner merupakan suatu seni yang mempelajari makanan dan minuman serta berbagai hal yang berhubungan dengan makanan dan minuman, mulai dari persiapan, pengolahan, penyajian dan penyimpanannya. Artinya hal-hal penting tersebut, telah menjadi bagian dari upaya maksimal yang telah dilakukan, sehingga dapat menarik wisatawan untuk datang dan menikmatinya, seperti disampaikan oleh Soekarto (1990) bahwa daya tarik makanan seperti **rasa, warna, bentuk, dan tekstur** memegang peranan penting dalam menilai makanan siap hidang. Juga disampaikan oleh *International Culinary Tourism Association (ICTA)* bahwa wisata kuliner bukan hal yang baru. Berhubungan dengan agrowisata, namun lebih terfokus pada bagaimana suatu makanan maupun minuman dapat menarik kedatangan wisatawan untuk menikmatinya.

Dari pembahasan di atas dapat memberikan gambaran bahwa Kolombeng merupakan produk kuliner tradisional yang dapat memahami keinginan konsumen, yang ingin menjangkau semua lapisan konsumen yang memiliki keinginan rasa, warna, bentuk dan tekstur. Inilah yang digambarkan oleh Damanik dan Weber (2006:13) sebagai daya tarik wisata, pada aspek keragaman dan keunikan. Lebih jelas disampaikan bahwa daya tarik wisata yang baik, sangat terkait dengan empat hal, yaitu daya tarik yang memiliki keunikan, orisinalitas, otentisitas, dan keragaman. Pada aspek keragaman Kolombeng, digambarkan dengan adanya rasa, sehingga memiliki tampilan dan warna yang berbeda.

Sementara pada aspek Keragaman dan keunikan pada Kolombeng, tergambar dalam keterpaduan antara rasa yang melekat pada Kolombeng dengan rasa manis sebagai simbol yang menguatkan.

Keunikan Kolombeng tergambar dari rasa orisinalitasnya, tergambar dari bahan dasar dan proses pembuatannya; otentisitasnya, tergambar dari nilai, tampilannya serta eksotismenya; sementara keragamannya tergambar dari rasa. Keempat aspek ini merupakan pendukung keberhasilan kuliner tradisional Kolombeng, sehingga sangat dekat dengan keinginan pelanggannya dan memiliki daya tarik wisata, di Daerah Istimewa Yogyakarta. Seperti disampaikan oleh Damanik dan Weber (2006:13) bahwa daya tarik wisata yang baik sangat terkait dengan empat hal, yaitu keunikan, orisinalitas, otentisitas, serta keragaman.

SIMPULAN DAN REKOMENDASI

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan, dapat disimpulkan bahwa Kue Kolombeng merupakan jenis makanan tradisional dengan kategori kuliner tradisional yang memiliki daya tarik wisata. Daya tarik wisata pada kue kolombeng adalah tergambar dari keunikannya, yang memiliki rasa manis dari percampuran gula dan tepung tapioka dengan aroma karamel sebagai pembeda untuk menguatkan rasanya, sebagai bentuk keragamannya; dengan orisinalitasnya yang tergambar melalui kekhasan bahan dasar yang digunakan serta proses pembuatannya; dan otentisitas yang ditunjukkan adalah melalui nilai dan eksotisme tampilannya, yang berbeda dari kolombeng yang lain.

Dengan masih rendahnya pemahaman masyarakat dalam memaknai nilai kearifan lokal pada usaha kuliner, sebagai bentuk terbatasnya peran masyarakat dalam mengembangkan kuliner tradisional di Daerah Istimewa Yogyakarta, maka disarankan masyarakat dapat memulai kegiatan usaha pada jenis usaha kuliner ini, dengan harapan dapat meningkatkan ekonomi masyarakat serta meningkatkan citra Daerah Istimewa Yogyakarta, sebagai Kota Kuliner yang berdaya tarik wisata.

REFERENSI

Cooper, D.R. And Emory, C.W. 1995.
Business Research Methods, 5th
edition,

Damanik, Janianton dan Helmut F.
Weber.2006. Perencanaan Ekowisata.
Yogyakarta: CV Andi Offset.

Dinas Pariwisata DIY Tahun 2017.

Didin Syarifuddin, Chairil M. Noor, Acep
Rohendi, Memaknai Kuliner Lokal
sebagai daya tarik Wisata Kota
bandung, Jurnal ABDIMAS BSI,
Vol. 1 No. 1 Februari 2018, Hal. 55-
64

Eric R. Wolf.2004. Perang Petani. Penerbit
Insist Press.

International Culinary Tourism
Association. The World's Leading
Authority on Culinary Travel.

Marketing Outlook, 2017