

**POTENSI MAKANAN TRADISIONAL
SEBAGAI DAYA TARIK WISATA KULINER
DI D.I. YOGYAKARTA**

Minta Harsana¹, : Maria Triwidayati²

Program Studi Pendidikan Teknik Boga, Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana, Fakultas
Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta, Yogyakarta

E-mail: minta_harsana@uny.ac.id,
mariatriwidayati@yahoo.com

ABSTRAK

Penelitian ini didasari oleh ketertarikan mengenai perkembangan wisata kuliner D.I Yogyakarta yang memiliki potensi beragam, bahan baku yang melimpah, cara pembuatan makanan tradisional unik, dan pangsa pasar yang menjanjikan, namun ternyata perkembangannya masih bersifat sangat lokal. Selain itu sebagian belum memenuhi standar sebagai oleh-oleh, dan terkesan kurang diperhatikan oleh masyarakat yang justru memilih produk makanan luar negeri yang dipasarkan secara massal. Keragaman etnis di Indonesia yang tercermin dalam multibudaya kulinernyatidak dilihat oleh masyarakat sebagai sesuatu yang istimewa. Selain itu, warisan budaya dan sumber daya alam merupakan daya tarik wisata terpopuler yang ditawarkan oleh pemerintah, namun promosi makanan tradisional di situs pariwisata pemerintah masih kurang diperhatikan. Hal-hal itulah yang menjadi alasan penelitian ini harus dilakukan.

Tujuan penelitian adalah mengkaji Pengembangan wisata kuliner melalui makanan tradisional, bahan, cara pengolahan dan cara menyajikan, waktu menyajikan, alat yang di gunakan makanan tradisional di D.I Yogyakarta; Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif. Adapun informan adalah para produsen dan penjual makanan tradisional di wilayah D.I Yogyakarta. Lokasi penelitian adalah di seluruh wilayah D.I Yogyakarta. Pengumpulan data dilakukan dengan teknik observasi, wawancara, dan studi dokumentasi.

Hasil penelitian memperlihatkan bahwa potensi pengembangan wisata kuliner bahwa makanan tradisional di D.I Yogyakarta didominasi bahan makanan lokal, yaitu *main course* adalah sayuran dan daging sapi; untuk kudapan adalah singkong/ubi, tepung beras; untuk minuman adalah rempah-rempah; serta ditemukan 51 jenis makanan utama, 105 jenis kudapan, dan 14 jenis minuman. Cara pengolahan dengan rebus, goreng, tumis, kukus, bakar, panggang/oven. Cara penyajiannya dengan lesehan dan duduk di meja. Waktu penyajian pada pagi, siang, dan malam. Alat-alat yang digunakan untuk memproduksi makanan tradisional adalah cobek, batok, muntu, *wakul*, dandang, kual, dan anglo.

Kata Kunci: Wisata Kuliner, Makanan Tradisional

¹ Dosen PTBB UNY

² Dosen Jurusan Bina Wisata Politeknik "API" Yogyakarta

PENDAHULUAN

Industri pariwisata dunia pada saat ini mengalami peningkatan pesat. Hal ini dibuktikan dengan survei yang dilakukan oleh UNWTO (*United National World Tourism Organization*) yang menunjukkan data bahwa per Januari 2017 mengalami peningkatan kunjungan wisatawan di daerah tujuan wisata. Di seluruh dunia tercatat sebanyak 369 juta wisatawan internasional (pengunjung semalam) dalam empat bulan pertama tahun 2017. Jumlah tersebut menunjukkan 21 juta lebih banyak daripada bulan yang sama pada tahun 2016. Pada periode Januari – April biasanya tercatat sekitar 28% jumlah wisatawan dalam setahun. Wisatawan yang berkunjung ke daerah tujuan wisata tidak sekedar menikmati panorama, tetapi bisa mendapatkan informasi yang dibutuhkan dan berinteraksi dengan masyarakat, mereka menikmati kuliner tradisional yang ada di sekitar daerah tujuan wisata (DTW). Menurut Baiquni (2009) pariwisata tidak hanya berupa perjalanan fisik dari satu tempat ke tempat lain yang berbeda budayanya, tetapi juga bisa dikemas menjadi perjalanan imajinasi melintas batas waktu masa lalu dan masa depan.

Pengalaman berwisata di tempat tujuan wisata, tidak lepas dari konsumsi makanan selama wisatawan tinggal. Makanan merupakan bagian penting dari liburan, sehingga kunjungan ke restoran cenderung menjadi pengalaman puncak bagi para wisatawan (Blichfeldt, Chor, Ballegaard, 2010). Hal itu karena makan merupakan salah satu kebutuhan primer manusia, meskipun pada perkembangannya, tujuan makan tidak hanya untuk mengenyangkan perut, tetapi

merupakan sebuah pengalaman. Di daerah tujuan wisata, belanja wisatawan untuk makanan mencapai sepertiga dari total pengeluarannya (Hall, Sharples, Mitchell, Macionis, & Cambourne, 2003). Dengan menjelajahi akan mendapatkan pengalaman tentang makanan dan minuman di tempat tujuan (Wolf, 2002 dalam Kivela & Crotts, 2005), wisatawan sebenarnya mengkonsumsi budaya tujuan itu sendiri (Beer, 2008). Jenis wisatawan ini sangat berarti dan bisa menjadi segmen pasar yang sangat loyal (Kivela & Crotts, 2005). Demikian juga Bessiere (1998) yang dikutip oleh Green & Dougherty (2009) mengatakan bahwa wisatawan cenderung memiliki pengalaman otentik yang membawa mereka kembali ke alam. Molz (2007) juga menekankan bahwa wisata kuliner bukan hanya untuk mengetahui dan mengalami budaya lain, tapi juga untuk melakukan rasa petualangan, kemampuan beradaptasi, dan keterbukaan. Di samping mencari makanan untuk memenuhi kebutuhan primernya, wisatawan akan mencari makanan khas daerah setempat. Makanan khas pada umumnya berupa makanan tradisional yang keberadaannya hanya ada di daerah tujuan wisata.

Menurut keputusan lokakarya revitalisasi Pusat Kajian Makanan Tradisional di Yogyakarta tahun 2003 batasan makanan tradisional adalah makanan yang dibuat dari bahan yang dihasilkan di daerah setempat kemudian diolah dengan cara dan teknologi yang dikuasai oleh masyarakat setempat. Produk makanan tradisional mempunyai ketampakan, citra rasa, dan aroma yang sangat dikenal dan disukai bahkan dirindukan oleh masyarakat setempat. Bahkan, makanan tradisional menjadi identitas kelompok masyarakat asal makanan dan dapat digunakan

sebagai sarana pemersatu bangsa dan membangun rasa cinta tanah air. Menurut Xiaomin (2017) kriteria atau karakteristik makanan tradisional adalah adanya penggunaan bahan endogen yang digunakan dalam masakan yaitu adanya bahan baku lokal yang unik dan khas setempat. Karena bahan dan bumbu masakan unik, maka citarasa dan aroma yang dihasilkannya menjadi unik pula. Esensi lokal dan tradisional adalah praktek kuliner berdasarkan metode, dan ketrampilan tertentu agar dapat bertahan (*survive*) dan terlindung dari gempuran industri maju atau perkembangan teknologi. Wisata kuliner makanan tradisional berfungsi meningkatkan pendapatan masyarakat dan menyerap tenaga kerja sehingga diperlukan pelestarian dengan cara memelihara, memanfaatkan, dan mengembangkannya.

Terlepas dari peran utamanya, makanan tradisional terkesan diremehkan oleh masyarakat. Sebaliknya, penduduk setempat memilih masakan dari produk makanan internasional yang dipasarkan secara massal, seperti McDonalds dan makanan berantai global lainnya (Wilk, 1999 ; Blakey, 2012). Indonesia yang terdiri dari keragaman etnis yang luas tercermin dalam pengaruh multibudaya kuliner Indonesia, masyarakat setempat tidak melihatnya sebagai sesuatu yang istimewa. Hal itu ditambah lagi bahwa promosi makanan tradisional di situs pariwisata pemerintah masih kurang diperhatikan. Padahal apabila dicermati, warisan budaya dan sumber daya alam merupakan daya tarik wisata paling populer yang ditawarkan oleh pemerintah.

Makanan tradisional Indonesia sangat beragam, seiring dengan beragamnya etnik dan wilayah multikulturalnya. Makanan

tradisional Indonesia mengandung beragam rempah-rempah, memiliki aneka teknik memasak dan berbahan-bahan lokal yang sebagian terpengaruh dari India, China, Timur Tengah, dan Eropa (Kedutaan Besar Indonesia). Keberagaman makanan tradisional juga dipengaruhi oleh beragamnya bahan baku lokal yang tersedia di tiap-tiap daerah. Makanan tradisional memiliki peluang besar untuk ditawarkan seiring meningkatnya jumlah wisatawan yang peduli terhadap budaya dan warisan lokal, makanan tradisional bisa menjadi salah satu cara terbaik untuk mengetahui tentang budaya dan warisan lokal (Sims, 2009).

Beras merupakan makanan pokok bagi sebagian besar penduduk Indonesia. Selain itu jagung, sagu, singkong, dan ubi jalar juga merupakan makanan pokok lainnya terutama di wilayah bagian timur Indonesia. Laut Indonesia yang luasnya tercatat sepertiga wilayah juga menyediakan bahan makanan dengan gizi sangat tinggi berupa ikan dan bahan makanan laut lainnya. Secara khusus, Indonesia memiliki tahu dan tempe untuk lauk-pauk dan makanan ringan di hampir semua wilayah. Tempe dianggap sebagai salah satu keunikan makanan Indonesia. Makanan khas Indonesia lainnya adalah bumbu yang disebut sambal, yang salah satu jenis sambal terbuat dari cabai, bawang merah, bawang putih, dan pasta udang. Biasanya sambal disajikan untuk pelengkap lauk di samping hidangan utama. Buah-buahan dan sayur-sayuran tropis juga merupakan bagian penting dari masakan Indonesia, terutama sebagai makanan penutup. Buah-buahan ini biasanya disajikan dalam bentuk buah segar atau sesekali dicampur dengan saus gula aren. Namun demikian, setiap etnis dan wilayah di

Indonesia memiliki kekhasan makanan masing-masing dan menjadikannya sebagai hidangan tradisional populer di daerahnya.

Indonesia sebagai salah satu negara yang berupaya menjadi salah satu destinasi wisata dunia terus berupaya meningkatkan diri agar mampu bersaing dengan negara lain. Undang-Undang Republik Indonesia No.10 Tahun 2009 tentang kepariwisataan menyebutkan bahwa pariwisata adalah berbagai macam kegiatan wisata dan didukung berbagai fasilitas serta layanan yang disediakan oleh masyarakat, pengusaha, pemerintah dan pemerintah daerah yang salah satunya adalah wisata kuliner. Wisata kuliner adalah pengalaman perjalanan ke daerah gastronomi untuk rekreasi atau tujuan hiburan, yang mencakup kunjungan ke produsen makanan primer dan sekunder, festival, pameran makanan, peristiwa, petani pasar, acara memasak dan demonstrasi, mencicipi produk makanan berkualitas, atau kegiatan pariwisata yang berhubungan dengan makanan (Global Report on Food Tourism, 2012:6).

Istilah kuliner (*culinary*) merupakan bagian/subesensi gastronomi. Kuliner adalah masakan dan mempunyai arti yang bersinonim dengan istilah *cuisine*. Beragam pilihan cita rasa menu khas, baik yang tradisional maupun yang sudah termodernisasi, tersaji dari penjaja makanan kaki lima hingga restoran dan kafe bernuansa eksklusif. Wisata kuliner merupakan bagian dari jenis pariwisata yang lebih luas, yaitu wisata gastronomi (*gastronomy tourism*). Wisata gastronomi merupakan suatu tren baru dalam dunia kepariwisataan. Gastronomi adalah seni atau usaha pencarian dari kualitas makanan yang baik, termasuk dalam pemilihan, persiapan,

pelayanan, dan menikmati dari makanan, serta variasi budaya atau gaya masakan. Wisata kuliner ialah perjalanan yang memanfaatkan masakan dan suasana lingkungannya sebagai objek tujuan wisata. Wisata kuliner sebagai industri pariwisata yang berkaitan dengan penyediaan makanan dan minuman mengalami perkembangan pesat. Hal ini dikarenakan tren wisatawan sekarang adalah berkunjung ke suatu daerah wisata untuk mencari atau berburu makanan khas daerah tersebut.

Daerah Istimewa Yogyakarta (DIY) sebagai daerah yang berpotensi pariwisata besar, memerlukan strategi khusus untuk mendukung pariwisata di Kota Pelajar ini. DIY dengan luas daerah 3.185,80 km², memiliki berbagai daya tarik wisata menarik dan unik untuk dikunjungi, mulai dari wisata alam, budaya, sejarah, dan lain-lain. DIY memiliki luas tersempit setelah Provinsi DKI Jakarta. Namun demikian, hal tersebut tidak membuat DIY menjadi daerah yang kecil dalam bidang pariwisata, karena mampu menyandang predikat kedua sebagai daerah tujuan wisata setelah Provinsi Bali. Hal itu terbukti pada tahun 2015 lalu, DIY mampu menarik wisatawan sebanyak 4.122.205 orang, dengan rincian 308.485 dari mancanegara dan 3.813.720 orang dari Nusantara (Statistik Dinas Pariwisata DIY, 2015). Hal ini membuktikan bahwa DIY memiliki kekuatan untuk menarik wisatawan.

Sektor pariwisata di DIY juga tidak bisa lepas dari kuliner yang dimilikinya. Salah satu kuliner yang menjadi ikon di Yogyakarta adalah gudeg. Dalam surat kabar Kedaulatan Rakyat edisi 31 Desember 2013 disebutkan bahwa gudeg merupakan makanan yang menjadi ciri khas Yogyakarta. Cita rasa gudeg

yang unik mampu menarik wisatawan yang berkunjung ke Yogyakarta untuk mencicipi masakan yang terbuat dari nangka muda ini. Masakan gudeg menjadi sasaran para wisatawan ketika masa liburan datang. Namun demikian, tidak semua di daerah tujuan wisata terdapat penjual gudeg. Oleh karena itu, cara yang tepat agar masakan gudeg ini mampu menjadi tujuan wisata kuliner di DIY adalah dengan menempatkan beberapa warung makan khusus masakan gudeg di lokasi daya tarik wisata yang tersebar di DIY. Selama ini warung makan gudeg masih terpusat di dua wilayah, yaitu di Mbarek Condong Catur dan Wijilan. Hal ini akan membuat wisatawan lebih mudah menjangkau untuk mencicipi masakan tradisional yang populer ini.

Makanan khas lainnya dari Yogyakarta adalah Bakpia yang notabene merupakan makanan ringan khas dari Yogyakarta. Bakpia berkembang di berbagai wilayah di Yogyakarta, misalnya bakpia pathuk yang berkembang di daerah Kampung Pajeksan, Kelurahan Sosromenduran, Kecamatan Gedongtengen. Ada bakpia-minomartani di Desa Minomartani, Kecamatan Ngaglik, Sleman. Ada pula bakpia 5555 di Jambon, Desa Sindumartani, Kecamatan Ngeplak, dan bakpia-japon di Desa Trimurti, Kecamatan Srandakan, Bantul.

Industri kuliner tradisional biasanya dilakukan oleh pengusaha kecil atau industri rumah tangga. Cara pembuatannya yang mudah dan berbahan dasar dari bahan-bahan yang ada di sekitar membuat industri kecil ini mudah ditemui. Namun demikian, makanan tradisional belum sepenuhnya menjadi tuan rumah di DIY. Pengamatan awal menunjukkan bahwa restoran modern cepat saji memiliki konsumen lebih besar. Bahan

baku yang melimpah, pembuatan makanan tradisional, dan pangsa pasar yang menjanjikan seharusnya bisa menjadikan kekayaan makanan tradisional menjadi atraksi wisata yang berharga. Hal ini bukan hal yang tidak mungkin mengingat banyak negara secara sengaja memperkenalkan pariwisatanya melalui makanan tradisional yang menjadi kekhasan negara yang bersangkutan. Makanan sebagai salah satu aspek budaya suatu bangsa dapat mencirikan identitas bangsa tersebut. Pemerintah pusat maupun daerah perlu melakukan pelestarian makanan tradisional dengan meningkatkan kualitas produk agar mampu bersaing dan memuaskan wisatawan.

Berkaitan dengan pengembangan wisata kuliner di DIY, khususnya wilayah kota Yogyakarta, Pemkot Yogyakarta bersama Kementerian Pariwisata RI menandatangani kesepahaman bersama dalam upaya pengembangan wisata kuliner. Kesepahaman bersama ini merupakan bentuk komitmen Kementerian Pariwisata dalam memberikan dukungan percepatan pengembangan wisata kuliner di Yogyakarta. Dalam kerja sama ini, kegiatan promosi wisata kuliner akan menjadi tugas Kementerian Pariwisata, sedangkan pemerintah daerah bertugas memperbaiki sanitasi dan higienitas di lokasi wisata kuliner sehingga tercipta sinergi antara pusat dan daerah. Selain Yogyakarta, Kementerian Pariwisata juga menetapkan empat kota lainnya sebagai destinasi wisata kuliner, yakni Bandung, Yogyakarta, Solo, Semarang, dan Bali. Penetapan lima destinasi wisata kuliner ini berdasarkan beberapa kelayakan. Diantaranya produk dan daya tarik utama, pengemasan produk dan even, kelayakan pelayanan, kelayakan lingkungan, kelayakan

bisnis serta peranan pemerintah dalam pengembangan destinasi wisata kuliner.

Berdasarkan uraian di atas, kajian yang akan dilakukan dalam penelitian ini adalah kajian mengenai pengembangan wisata kuliner melalui makanan tradisional di DI Yogyakarta, khususnya penggunaan bahan makanan lokal pada pengembangan wisata kuliner, peran makanan tradisional. Adapun fokus penelitian ini berkaitan dengan pengembangan wisata kuliner melalui makanan tradisional di Daerah Istimewa Yogyakarta.

METODE PENELITIAN

Alasan Pemilihan Lokasi

Penentuan lokasi penelitian ini hanya di khususkan di Kabupaten Gunungkidul walaupun di seluruh wilayah D.I Yogyakarta, yang terbagi dalam 4 kabupaten dan satu kotamadya yang mempunyai sentra-sentra kuliner. Penentuan lokasi ini didasarkan pada beberapa alasan, pertama D.I Yogyakarta merupakan pusat budaya Jawa dan memiliki berbagai menu makanan tradisional yang khas, dan sangat berpotensi menjadi tujuan wisata kuliner di Indonesia. Yang kedua perkembangan wisata kuliner di D.I Yogyakarta belum merata sehingga terkesan didominasi oleh tempat-tempat tertentu saja. Ketiga, beragam jenis makanan dan minuman khas di D.I Yogyakarta, tetapi hanya sedikit makanan tradisional yang dikenal oleh wisatawan.

Metode Pengambilan Sampel

Penelitian dilakukan di restoran makanan tradisional yang terdefinisi dengan baik di Kabupaten Gunung kidul. Populasi adalah seluruh restoran makanan tradisional dan sentra-sentra kuliner makanan tradisional.

Oleh karena keterbatasan waktu, tenaga, dan biaya, tidak seluruh populasi dijadikan objek penelitian sehingga perlu dilakukan *sampling*. Penarikan sampel dilakukan secara probabilitas wilayah, yaitu memilih sampel berdasar posisi geografis, yaitu di wilayah Kabupaten Sleman, wilayah Kabupaten Kulon Progo, wilayah Kabupaten Bantul, wilayah Kabupaten Gunung Kidul, dan wilayah Kotamadya Yogyakarta.

Jenis Data

Dalam penelitian ini data digali dan disempurnakan secara terus-menerus selama proses penelitian berlangsung. Data yang akan digali dalam penelitian ini berupa data primer dan data sekunder mengenai potensi wisata kuliner yang telah ada selama ini.

Teknik Pengumpulan Data

Dalam upaya agar tujuan penelitian tercapai, penelitian ini menggunakan beberapa teknik pengumpulan data sebagai berikut.

a. Observasi

Observasi dilakukan untuk melihat gambaran umum tentang wisata kuliner di daerah penelitian, terutama yang menyangkut data tentang potensi yang ada, sarana-prasarana, lingkungan fisik, pola perilaku pengunjung, dan kehidupan masyarakat. Instrumen yang digunakan untuk merekam data, antara lain, ialah panduan observasi, buku catatan, kamera, alat tulis, dan sebagainya. Observasi dilaksanakan pada Juni – Agustus 2018. Dalam melakukan observasi, peneliti datang ke lokasi penelitian untuk melihat dan mengidentifikasi secara langsung data yang dibutuhkan. Hal itu sesuai dengan pendapat bahwa observasi merupakan upaya mengamati atau memperhatikan suatu objek. Hasil

pengamatan tiap orang berbeda sehingga dalam tiap pengamatan harus selalu dikaitkan dua hal, yakni informasi, yaitu apa yang terjadi dan konteks, yaitu hal-hal yang berkaitan di sekitarnya (Nasution 1992:56–58).

b. Wawancara Mendalam (*Indepth Interview*)

Dalam melakukan wawancara, pewawancara tidak menggunakan rencana urutan pertanyaan yang akan ditanyakan kepada informan, serta tidak menggunakan pedoman wawancara yang telah tersusun secara sistematis dan lengkap untuk mengumpulkan data, tetapi hanya menggunakan pedoman berupa garis-garis besar permasalahan yang akan diteliti (Sugiyono, 2005:74). Tujuan wawancara adalah untuk membawa beberapa isu pendahuluan ke permukaan sehingga peneliti dapat menentukan variabel yang akan digunakan dalam penelitian secara lebih mendalam (Sekaran & Bougie, 2010:186). Wawancara mendalam dilakukan terhadap pihak-pihak yang terlibat dalam pengembangan wisata kuliner di DIY dalam kurun waktu Januari – April 2018 sebagai berikut.

- a) Pemilik restoran makanan tradisional dan pengelola sentra wisata kuliner atau paguyuban untuk menjangkau informasi tentang pengelolaan restoran dan sentra wisata kuliner dan perannya dalam pengelolaan wisata kuliner, menyangkut upaya pendanaan, perencanaan, dan pelibatan masyarakat sekitar.
- b) Dinas Pariwisata dan Dinas Perindustrian masing-masing kabupaten/kota. Wawancara mendalam dilakukan untuk menjangkau informasi mengenai peran serta

mereka dalam pengembangan wisata kuliner di wilayah penelitian.

- c) Dinas Pariwisata dan Kebudayaan DIY untuk mencari informasi tentang keterlibatan mereka dalam pengembangan wisata kuliner di DIY, perencanaan pengembangan wisata kuliner, jumlah tamu yang berkunjung, dan regulasi pemerintah yang berkaitan dengan pengembangan wisata kuliner di DIY.
- d) Asosiasi Usaha Pariwisata (ASITA, PHRI, APJI, HPI, dll) untuk menjangkau informasi tentang partisipasi mereka dalam pengembangan wisata kuliner tersebut.
- e) Penikmat kuliner (pengunjung/wisatawan) di tiap-tiap sentra kuliner.
- f) Pengelola/pemilik usaha kuliner untuk mengetahui jenis-jenis makanan yang di jual, bahan, cara mengolahnya..

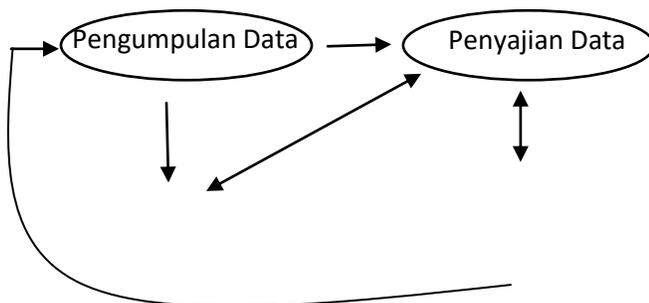
c. Studi Dokumentasi

Melalui studi dokumentasi, data yang didapatkan berupa data sekunder. Dokumen merupakan catatan peristiwa yang sudah berlalu. Studi dokumentasi merupakan pelengkap dari penggunaan metode observasi dan wawancara dalam penelitian kualitatif (Sugiyono, 2005:82-83). Dalam penelitian ini studi dokumentasi dilakukan untuk menjangkau informasi tentang pengembangan wisata kuliner yang sudah dilaksanakan selama ini serta data-data kaitannya dengan gambaran umum wilayah penelitian. Penelusuran dokumentasi dilakukan di Dinas Kebudayaan dan Pariwisata seluruh kabupaten/kota di DIY dan instansi-instansi lain yang menyimpan informasi tentang potensi wisata kuliner. Selain itu, juga digunakan literatur, baik berupa buku, catatan, maupun laporan hasil penelitian dari penelitian terdahulu.

Teknik Analisa Data

Dalam penelitian ini pendekatan yang digunakan untuk menganalisis data adalah metode kualitatif, dengan tujuan untuk memecahkan permasalahan yang diajukan sehingga tujuan dan manfaat penelitian ini dapat terjawab. metode kualitatif adalah dengan melakukan interpretasi terhadap hasil analisis data untuk mendapatkan gambaran yang muncul di balik data tersebut. Dianalisis hal-hal sebagai berikut.

Analisis data kualitatif dilakukan secara terus-menerus selama penelitian berlangsung. Data-data yang sudah terkumpul, baik dari data pengamatan, wawancara, maupun dokumentasi segera direduksi atau dipilah-pilah untuk memilih hal-hal pokok yang sesuai dengan fokus penelitian. Hal ini dilakukan untuk memberikan gambaran yang lebih tajam tentang hasil pengamatan dan mempermudah pencarian. Sesudah itu, dilakukan penafsiran dan dibuat *display* data atau penyajian data, misalnya dengan tabel atau matriks, kemudian ditarik suatu kesimpulan. Tahap akhir adalah menyampaikan rekomendasi dari temuan penelitian ini. Proses analisis data yang digunakan di atas berdasarkan pada pendapat Miles dan Huberman (1992:19–20) yang menyatakan bahwa analisis terdiri dari tiga alur kegiatan yang terjadi secara bersamaan, yaitu reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan/verifikasi yang digambarkan dalam bentuk skema di bawah ini:



Reduksi Data

Penarikan Kesimpulan/verifikasi

Gambar 3

Pengumpulan Data dan Komponen Analisis Data Model Interaktif (Miles dan Huberman 1992:20)

HASIL DAN PEMBAHASAN

DI Yogyakarta terletak antara $7^{\circ}.33' - 8^{\circ}.12'$ lintang selatan dan $110^{\circ}.00' - 110^{\circ}.50'$ bujur timur. Luas wilayah DI Yogyakarta tercatat $3.185,80 \text{ km}^2$ atau $0,17$ persen dari luas wilayah Indonesia yang memiliki luas $1.860.359,67 \text{ km}^2$. Luas ini merupakan luas provinsi terkecil di Indonesia setelah DKI Jakarta. Wilayah DI Yogyakarta terbagi atas empat kabupaten dan satu kota yaitu Kabupaten Kulonprogo, Kabupaten Bantul, Kabupaten Gunungkidul, Kabupaten Sleman, dan Kota Yogyakarta.

DI Yogyakarta dikenal sebagai wilayah yang kaya akan potensi budaya, baik budaya bendawi yang kasat mata (*tangible culture*) maupun yang berwujud sistem nilai (*intangible culture*). Secara historis, D.I Yogyakarta telah melalui perjalanan yang sangat panjang. Berawal dari Kerajaan Mataram yang dibagi dua berdasarkan Perjanjian Giyanti (*Palihan Nagari*) pada 13 Februari 1755 (Kamis Kliwon, 29 Rabiulakhir, Be 1680 tahun Jawa, wuku Langkir), sejak itu berdirilah Kasultanan Ngayogyakarta dengan Pangeran Mangkubumi sebagai rajanya dan bergelar Sri Sultan Hamengku Buwana I. Kasultanan tersebut terus berkembang dan bergabung dalam wilayah NKRI pada 1945.

Wilayah D.I Yogyakarta terbagi atas empat kabupaten dan satu kota. Wilayah

tersebut terbagi lagi menjadi 78 kecamatan dan 438 desa/kelurahan. Menurut sensus penduduk 2010, DI Yogyakarta memiliki populasi 3.452.390 jiwa yang terdiri atas 1.705.404 laki-laki dan 1.746.986 perempuan serta memiliki kepadatan penduduk sebesar 1.084 jiwa per km². Mayoritas masyarakat DI Yogyakarta hidup dalam budaya pertanian dan masih melaksanakan kegiatan dalam proses budaya tersebut. Banyak desa dijadikan desa wisata berbasis budaya, khususnya budaya pertanian. Berbagai ritual tradisional masih terus dijalankan bahkan sebagian menjadi kegiatan rutin pariwisata seperti sekaten, bekakak, suran Mbah Demang, Buka Luwur, dan Labuhan. DI Yogyakarta juga dikenal memiliki warisan budaya yang sangat beragam, baik peninggalan masa prasejarah, masa Hindu Budha, masa Islam, masa Kolonial, masa kemerdekaan, dan masa orde lama. Warisan-warisan budaya tersebut menjadi daya tarik utama pariwisata DI Yogyakarta.

Ditinjau dari potensi perekonomian daerah, DI Yogyakarta memiliki sektor unggulan dalam memacu perekonomian, yaitu sektor pariwisata. Sektor pariwisata di D.I Yogyakarta meliputi pariwisata alam, budaya, dan buatan. Beberapa kegiatan ekonomi, seperti pertambangan, pertanian, perdagangan, industri, dan jasa bertujuan untuk meningkatkan perekonomian, khususnya sektor pariwisata yang berkembang dalam lima tahun terakhir.

Penduduk wilayah D.I Yogyakarta menggantungkan hidupnya dari sektor pertanian namun kondisi pertanian fluktuatif. Pada 2017, produksi padi mengalami penurunan sebesar 0,18 persen bila dibandingkan tahun sebelumnya. Pada 2016,

produksi padi juga mengalami penurunan sebesar 9,48 persen. Pada 2017, persediaan beras yang dikuasai oleh Perum Badan Urusan Logistik (BULOG) Divre Yogyakarta mencapai 66.487,33 ton atau turun -28,75 % dari tahun 2016. Beras yang disalurkan sebesar 59.953,8 ton (90,17 %) dan sebagian besar untuk Operasi Pasar Khusus.

Produksi palawija di D.I Yogyakarta didominasi oleh komoditas ubi kayu, yakni sebesar 1.025.641 ton, jagung sebesar 311.764 ton, kacang tanah sebesar 79.907 ton, serta kedelai dan ubi jalar masing-masing sebesar 8.656 ton dan 5.289 ton. Adapun produksi kacang hijau dan cantel relatif kecil, yakni masing-masing 301 ton dan 31 ton. Bila dibandingkan dengan tahun 2016, beberapa komoditas palawija mengalami kenaikan. Ubi jalar naik sebesar 62,44 persen, kacang tanah naik sebesar 5,40 persen, kacang hijau naik sebesar 4,15 persen, dan jagung naik sebesar 0,49 persen. Sementara itu, komoditas palawija lainnya mengalami penurunan dan yang terbesar adalah penurunan komoditas kedelai yaitu, 48,36 persen. Penurunan terbesar kedua adalah komoditas cantel yaitu 44,64 persen, dan diikuti penurunan ubi kayu sebesar 8,86 persen. Tanaman perkebunan yang cukup potensial di DI Yogyakarta adalah kelapa, tebu rakyat, dan cokelat. Pada 2017, produksi kelapa sebesar 50.359,29 ton atau turun 7,78 persen, tebu rakyat turun sebesar 21,73 persen menjadi 7.988,86 ton, sementara cokelat mencapai 1.904,89 ton atau naik 18,39 persen.

Di bidang peternakan, populasi ternak di DI Yogyakarta pada tahun 2017 sebesar 929.201 ekor. Jumlah tersebut naik sebesar 2,07 persen dibandingkan tahun 2016, yakni 910.306 ekor. Dilihat dari komposisinya, jenis

ternak yang dominan adalah kambing yaitu sebanyak 401.219 ekor atau 43,18 persen dari total ternak, diikuti oleh sapi potong sebanyak 309.960 ekor (33,36 persen), dan domba sebanyak 194.788 ekor (20,96 persen).

Berdasarkan data di atas tampak bahwa luas lahan sawah menduduki luas terkecil di banding nonsawah dan bukan pertanian. Di Kabupaten Gunungkidul, misalnya, luas lahan sawah hanya kecil karena mayoritas wilayah Gunung Kidul tidak bisa difungsikan sebagai sawah. Kondisi alam yang didominasi pegunungan karst menyebabkan ketersediaan solum tanah sangat tipis. Luas lahan sawah di Kota Yogyakarta juga sangat kecil, karena sebagai daerah perkotaan, luasan lahan didominasi oleh pemukiman. Berdasarkan hal tersebut, tata guna lahan perlu diperhatikan karena menjadi sumber bahan pangan lokal sebagai salah satu bahan makanan tradisional.

Di bidang perindustrian, pada 2015, jumlah unit usaha industri besar dan sedang tercatat sebanyak 351 unit usaha industri. Jumlah ini mengalami peningkatan sebesar 3,54 persen jika dibandingkan dengan kondisi pada 2014 yang jumlahnya mencapai 339 unit. Keterlibatan tenaga kerja pada beberapa industri yang tersebar di lima kabupaten/kota cukup merata. Kabupaten Kulonprogo, Bantul, dan Gunungkidul memiliki keterlibatan tenaga kerja masing-masing sebesar 21,14 persen, 28,80 persen, dan 24,53 persen dibandingkan dengan total tenaga kerja di DI Yogyakarta. Selebihnya terdapat di Sleman sebesar 18,35 persen dan Kota Yogyakarta 7,18 persen. Dari 91.214 industri yang dirilis oleh Dinas Perindustrian dan Perdagangan DI Yogyakarta, 27,94 persennya terdapat di Kabupaten Kulonprogo.

Di bidang investasi, realisasi kumulatif nilai penanaman modal dalam negeri yang masuk ke DI Yogyakarta pada 2017 sebesar Rp4,82 triliun dari rencana investasi sebesar Rp9,28 triliun atau 51,93 persen dari rencana yang ditetapkan. Investasi dalam negeri yang masuk tahun 2017 di sektor tersier (hotel dan restoran; perdagangan dan reparasi; perumahan, kawasan industri, dan perkantoran; transportasi, gudang, dan komunikasi; listrik, gas, air; serta jasa lainnya) sekitar 57,77 persen. Pada sektor sekunder (industri), investasi dalam negeri yang ditanamkan sekitar 41,64 persen dan pada sektor primer (pertanian dan pertambangan) hanya sekitar 0,59 persen.

Sementara itu, realisasi kumulatif investasi penanaman modal asing (PMA) selama periode yang sama mencapai 107,04 persen atau tercatat sebesar Rp 8,04 triliun dari rencana sebesar Rp 7,51 triliun. Minat investor asing terkonsentrasi pada sektor tersier yang mencapai 71,07 persen. Adapun investasi di sektor primer dan sekunder tercatat sebesar 8,40 persen dan 20,53 persen dari total realisasi PMA.

Sebagai salah satu pemberi kontribusi terbesar pada PAD, perkembangan industri pariwisata di DI Yogyakarta menjadi pemicu industri lainnya untuk berkembang. Pada 2017, 28 hotel bintang yang baru terdapat di DI Yogyakarta sehingga jumlah hotel berbintang yang beroperasi sebanyak 117 dengan 12.214 kamar dan 20.426 tempat tidur. Adapun hotel nonbintang jumlahnya berkurang 14 hotel dibandingkan tahun 2017 sehingga menjadi 1.062 hotel nonbintang dengan kamar sebanyak 13.927 dan 19.717 tempat tidur. Jumlah wisatawan yang menggunakan fasilitas hotel tercatat 5.229.298

orang yang terdiri atas 2.617.380 orang menggunakan hotel bintang dan 2.611.918 orang menggunakan hotel nonbintang. Pada 2017, tamu asing yang berkunjung ke DI Yogyakarta rata-rata menginap selama 2,3 hari, lebih panjang dibandingkan tahun sebelumnya yakni selama 1,99 hari. Adapun tamu domestik rata-rata menginap selama 1,35 hari, lebih panjang dibandingkan tahun sebelumnya, yakni selama 1,35 hari. Pada 2017, tingkat hunian kamar bintang naik dari 56,22 persen pada 2016 menjadi 59,06 persen pada 2017. Tingkat hunian kamar nonbintang juga mengalami peningkatan, yakni dari 29,22 pada 2016, menjadi 31,65 pada 2017.

Banyaknya daya tarik wisata di DI Yogyakarta telah menyerap kunjungan wisatawan, baik wisatawan mancanegara maupun wisatawan nusantara. Pada 2010 tercatat kunjungan wisatawan sebanyak 1.456.980 orang dengan rincian 152.843 dari mancanegara dan 1.304.137 orang dari nusantara. Bentuk wisata di DI Yogyakarta meliputi wisata MICE (*Meeting, Incentive, Convention and Exhibition*), wisata budaya, wisata alam, wisata minat khusus, dan berbagai fasilitas wisata lainnya, seperti *resort*, hotel, dan restoran. Tiga puluh tujuh hotel berbintang dan 1.011 hotel melati tercatat di seluruh DI Yogyakarta pada 2010. Adapun MICE telah diselenggarakan sebanyak 4.509 kali per tahun atau sekitar 12 kali per hari. Keanekaragaman upacara keagamaan dan budaya dari berbagai agama yang didukung oleh kreativitas seni dan keramahan masyarakat membuat DI Yogyakarta mampu menciptakan produk-produk budaya dan pariwisata yang menjanjikan. DI Yogyakarta memiliki tidak kurang dari 515 Bangunan Cagar Budaya yang tersebar di 13 Kawasan Cagar

Tabel 01. Jumlah Wisatawan Nusantara tahun 2013 - 2017

Tahun	Kab. Bantul	Kab. Gunungkidul	Kab. Sleman	Kab. Kulonprogo	Kota Yogyakarta
2013	2.221.698	695.850	3.274.980	695.850	4.366.164
2014	2.793.331	907.709	3.882.432	907.709	5.025.155
2015	4.763.614	1.289.672	4.695.740	1.289.672	5.388.352
2016	5.400.260	1.346.894	5.439.165	1.346.894	5.271.471
2017	9.130.657	1.390.331	6.552.487	1.390.331	5.049.608
Jumlah	24.309.560	5.630.456	23.844.804	5.630.456	25.100.750

Sumber: Buku Statistik Dinas Pariwisata DI Yogyakarta 2018

Tabel 02. Jumlah Wisatawan Mancanegara Tahun 2013 – 2017

Tahun	Kab. Bantul	Kab. Gunungkidul	Kab. Sleman	Kab. Kulonprogo	Kota Yogyakarta
2013	-	3.558	337.974	-	306.301
2014	687	5.319	340.599	-	226.197
2015	-	5.319	255.194	23	232.913
2016	5.540	3.882	246.136	6.506	249.481
2017	10.493	21.067	262.071	10.455	297.695
Jumlah	16.720	39.145	144.1974	16.984	131.2587

Sumber: Buku Statistik Dinas Pariwisata DI Yogyakarta 2018

Pengembangan pariwisata DI Yogyakarta termuat didalam Perda Nomor 1 Tahun 2012 tentang Rencana Induk Pembangunan Kepariwisata Daerah Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta. Dalam RIPPDA DI Yogyakarta, termuat Visi Pembangunan Pariwisata DI Yogyakarta pada 2025. Adapun Visi Pembangunan Pariwisata DI Yogyakarta 2012--2025 adalah “Terwujudnya Yogyakarta sebagai Destinasi Wisata Berkelas Dunia, Berdaya Saing, Berwawasan Budaya, Berkelanjutan, Mampu Mendorong Pembangunan Daerah dan Pemberdayaan Masyarakat”. Visi tersebut kemudian dijabarkan dalam misi yang salah satunya menyebutkan perlunya mewujudkan kepariwisataan yang kreatif dan inovatif. Misi

tersebut menjadi gambaran arah pembangunan jangka panjang DI Yogyakarta.

Sektor wisata menjadi andalan DI Yogyakarta mengingat banyaknya potensi wisata, seperti wisata pantai, wisata budaya, wisata kuliner, wisata sejarah, wisata spiritual, wisata pendidikan, dan wisata merapi. Selain itu, wisata menjadi salah satu karakteristik unik DI Yogyakarta. Dalam Perda Nomor 1 Tahun 2012 juga disebutkan kebijakan pembangunan daya tarik wisata, yaitu bahwa kebijakan pengembangan kawasan pariwisata DI Yogyakarta terbagi dalam kawasan pengembangan sebagai berikut.

1. Kawasan Lereng Merapi bagian selatan dan sekitarnya sebagai kawasan alam Gunung Merapi dan desa wisata.
2. Kawasan Prambanan-Ratu Boko dan sekitarnya sebagai kawasan wisata purbakala dan budaya.
3. Kawasan Godean-Moyudan dan sekitarnya sebagai kawasan wisata pedesaan.
4. Kawasan Keraton-Malioboro dan sekitarnya sebagai kawasan wisata berbasis budaya dan kehidupan perkotaan.
5. Kawasan Kasongan-Tembi-Wukirsari dan sekitarnya sebagai sentra kerajinan dan desa wisata.
6. Kawasan pantai Parangtritis-Depok-Kuwaru dan sekitarnya sebagai wisata alam, kuliner dan dirgantara.
7. Kawasan Pantai Baron-Sundak dan sekitarnya sebagai kawasan wisata pantai berbasis pendidikan dan keluarga.
8. Kawasan Siung-Wediombo-Bengawan Solo Purba dan sekitarnya sebagai kawasan wisata berbasis keanekaragaman karst.
9. Kawasan Patuk dan sekitarnya sebagai kawasan desa wisata kerajinan dan agro-ekowisata.

10. Kawasan karst Pegunungan Sewu dan sekitarnya sebagai kawasan wisata berbasis karst.
11. Kawasan Congot-Glagah-Trisik dan sekitarnya sebagai kawasan wisata kuliner, tradisional pantai.
12. Kawasan Pegunungan Menoreh dan sekitarnya sebagai kawasan wisata berbasis tirta, religi, alam dan desa wisata.

DI Yogyakarta memiliki persebaran daya tarik wisata yang merata di masing-masing wilayah kabupaten, yaitu di Sleman sebanyak 29, Kulon Progo 14, destinasi dalam kota 17, Bantul dan Gunungkidul masing-masing 7. Selain destinasi berupa daya tarik wisata, DI Yogyakarta juga kaya akan kebudayaan. Dinas Kebudayaan Provinsi DI Yogyakarta menginformasikan bahwa telah tersedia data sejak 2013 sampai sekarang, termasuk di dalamnya Warisan Budaya Tak Benda (WBTB). Penetapan suatu budaya tak benda menjadi WBTB harus memenuhi persyaratan bahwa setiap WBTB harus dikaji terlebih dahulu oleh tim ahli; ada foto, video, dan dokumen; mengisi formulir yang disediakan; dan untuk kuliner harus mengalami minimal dua generasi.

Dari data diketahui bahwa WBTB (Warisan Budaya Tak Benda) di bidang kuliner/makanan tradisional baru berjumlah enam buah hal ini menunjukkan masih rendahnya jumlah makanan tradisional yang terdata.

Makanan tidak hanya berfungsi untuk memenuhi kebutuhan nutrisi manusia, namun juga berguna secara sosial budaya, yaitu untuk mempertahankan hubungan antar manusia, simbol identitas suatu masyarakat, serta mengandung nilai tertentu bagi sebagian

kelompok manusia, suku bangsa, atau perorangan. Makanan juga sering dikaitkan dengan faktor-faktor emosi atau perasaan, tingkat sosial, kepercayaan, agama.

Bahan makanan biasanya berasal dari hewan atau tumbuhan setempat. Jenis dan karakteristik alam yang beragam menyebabkan makanan di DI Yogyakarta bervariasi baik jenis, tampilan, maupun rasa. Sumber-sumber bahan makanan yang ada di DI Yogyakarta dapat dilihat dari data-data potensi hasil pertanian, peternakan, dan perikanan. Sumber bahan pangan di DI Yogyakarta, antara lain merupakan hasil produksi pertanian yang total luasnya terus mengalami penurunan. Untuk mengantisipasi semakin sempitnya lahan pertanian, pemerintah Kota Yogyakarta menerbitkan Peraturan Wali Kota Nomor 112 Tahun 2017 tentang Pengendalian Lahan Sawah Beririgasi Teknis. Peraturan ini merupakan wujud komitmen Pemkot Yogyakarta untuk terus mempertahankan luasan lahan persawahan sekaligus menjadi salah satu solusi permasalahan penyusutan lahan persawahan. Dengan landasan hukum tersebut, Pemkot Yogyakarta memberlakukan penundaan pemberian izin perubahan penggunaan lahan sawah menjadi fungsi lain sejak 1 Januari 2018.

Dari data di atas diketahui bahwa pada 2016 dan 2017 telah terjadi perubahan luas lahan karena alih fungsi. Lahan pertanian, baik lahan sawah maupun lahan bukan sawah, mengalami penurunan, sedangkan lahan bukan pertanian mengalami kenaikan. Adapun luas lahan secara total tetap. Penurunan luas lahan pertanian akan memengaruhi hasil panen. Keterbatasan lahan pertanian sangat

berpengaruh terhadap jumlah dan jenis sumber pangan sebagai bahan baku makanan.

Produksi palawija didominasi oleh komoditas ubi kayu sebesar 1.025.641 ton, jagung sebesar 311.764 ton, kacang tanah sebesar 79.907 ton, serta kedelai dan ubi jalar yang masing-masing sebesar 8.656 dan 5.289 ton. Adapun produksi kacang hijau dan cantel relatif kecil, yakni masing-masing sebesar 301 dan 31 ton. Apabila dibandingkan dengan tahun 2016, beberapa komoditas palawija mengalami kenaikan. Ubi jalar naik sebesar 62,44 persen, kacang tanah naik sebesar 5,40 persen, kacang hijau naik sebesar 4,15 persen, dan jagung naik sebesar 0,49 persen. Sementara itu, komoditas palawija lainnya mengalami penurunan. Penurunan terbesar adalah pada komoditas kedelai, yaitu 48,36 persen. Penurunan terbesar kedua dan ketiga adalah pada komoditas cantel yaitu 44,64 persen, dan pada ubi kayu sebesar 8,86 persen. Penurunan hasil panen ini, salah satunya, dipengaruhi oleh penurunan luas lahan pertanian karena banyaknya alih fungsi lahan.

Selain jenis tanaman sebagai bahan utama pemenuhan makanan pokok, di wilayah DI Yogyakarta juga dibudidayakan tanaman sayuran. Umumnya sayuran banyak ditanam pada saat musim kemarau, karena mayoritas lahan ditanami padi saat musim penghujan. Selain itu banyak pula pematang sawah dimanfaatkan untuk menanam sayuran di sisi pinggirnya.

Sebagian sumber bahan pangan sebagian juga dihasilkan oleh produksi tanaman perkebunan, baik sebagai pelengkap dalam makanan maupun digunakan dalam membuat minuman. Hasil perkebunan yang paling dominan adalah kelapa karena hampir setiap rumah tangga, terutama di daerah

pedesaan, rata-rata memiliki pohon kelapa di pekarangannya. Penanaman pohon kelapa kadang-kadang dijadikan sebagai penanda suatu peristiwa, misalnya ketika seorang anak lahir, sang ayah akan menanam bibit kelapa sebagai penanda kelahiran tersebut.

Tanaman perkebunan yang cukup potensial di DI Yogyakarta adalah kelapa, tebu rakyat, dan cokelat. Pada 2017, kelapa memproduksi sebesar 50.359,29 ton atau turun 7,78 persen, tebu rakyat turun sebesar 21,73 persen menjadi 7.988,86 ton, dan cokelat naik mencapai 1.904,89 ton atau 18,39 persen.

Selain produk pertanian, sumber bahan pangan juga berupa hasil produksi peternakan untuk memenuhi kebutuhan protein hewani. Populasi ternak di DI Yogyakarta pada 2017 sebesar 929.201 ekor, yang berarti naik 2,07 persen dibandingkan pada 2016 yang hanya sebesar 910.306 ekor. Dilihat dari komposisinya, jenis ternak yang dominan adalah kambing, yaitu sebanyak 401.219 ekor atau 43,18 persen dari total ternak. Adapun sapi potong sebanyak 309.960 ekor (33,36 persen) dan domba sebanyak 194.788 ekor (20,96 persen).

Berdasarkan data di atas diketahui bahwa jumlah ternak yang dipotong berbeda dengan jumlah populasi ternak. Hal itu disebabkan karena makanan olahan dari hewan ternak bagi sebagian orang dianggap sebagai makanan mewah sehingga kebanyakan orang tidak mengonsumsi makanan ini setiap hari. Jenis masakan hasil olahan daging bervariasi dan biasanya tergantung pada jenis daging dari bagian tubuh hewan yang akan diolah. Pada dasarnya cara mengolah daging ada tiga, yaitu dipanggang, direbus, dan digoreng. Selain sebagai hewan potong, hewan ternak wilayah DI Yogyakarta,

juga dikirim ke daerah lain sebagai komoditas perdagangan.

Selain hewan besar, sumber protein hewani lainnya adalah unggas. Di beberapa wilayah DI Yogyakarta dikenal produk makanan khas berupa ayam goreng, misalnya di Kalasan dan Ngemplak. Ketersediaan bahan baku produksi ayam goreng sangat ditentukan oleh ketersediaan daging ayam. Selain itu, adanya sentra produksi ayam goreng ini menyebabkan jumlah unggas yang di potong di Kabupaten Sleman menjadi jumlah terbanyak.

Ikan juga merupakan salah satu sumber protein yang tinggi. Berbagai olahan ikan meramaikan bisnis kuliner di DI Yogyakarta. Salah satu sentra kuliner ikan yang populer adalah sentra kuliner Pantai Depok Bantul yang menawarkan sajian ikan laut. Adapun sajian hasil olahan ikan darat dapat dijumpai di berbagai rumah makan sekaligus pemancingan yang banyak tersebar di wilayah DI Yogyakarta. Penghasil perikanan masih didominasi oleh Kabupaten Sleman. Jenis ikan hasil produksi lokal DI Yogyakarta berupa ikan budi daya di perairan darat dan perairan laut.

Kegiatan wisata kuliner muncul saat orang membutuhkan makanan yang khas dari daerah tujuan yang tidak ditemui di daerah asalnya. Makanan khas itu merujuk pada makanan tradisional. Wisatawan yang datang ke DI Yogyakarta selalu mencari makanan khas. Dengan demikian makanan khas berupa makanan tradisional bisa dijadikan tolok ukur bagi lahirnya wisata kuliner di DI Yogyakarta. Makanan tradisional di DI Yogyakarta mengutamakan hasil pertanian dan diolah dengan bumbu asli tanpa campuran bumbu impor. Setiap makanan tradisional

memiliki ciri khas dan keunikan. Wisata kuliner yang lahir karena adanya makanan tradisional di DI Yogyakarta semakin hari semakin berkembang. Hal itu dipengaruhi adanya eksplorasi penemuan resep-resep yang lebih baik dalam masakan tradisional disertai dengan penampilan yang semakin modern dan tidak monoton. Dengan demikian makanan tradisional berperan penting dalam pengembangan wisata kuliner, yakni menarik minat para wisatawan.

DI Yogyakarta merupakan salah satu daerah yang ditetapkan oleh Kementerian Pariwisata sebagai tujuan wisata kuliner. Ketersediaan bahan baku untuk memproduksi makanan sebagai daya tarik utama wisata kuliner melimpah di masing-masing kabupaten, kecuali kota yang wilayahnya didominasi oleh permukiman. Ketersediaan jenis dan macam makanan di DI Yogyakarta sebagai salah satu kebutuhan pokok wisatawan, dipengaruhi oleh sumber daya alam yang ada di sekitarnya. Hasil pertanian dan hasil alam juga dapat memengaruhi pola makan dan kombinasi makanan yang dihidangkan. Wisata kuliner di DI Yogyakarta didominasi oleh makanan tradisional karena ketersediaan bahan baku yang melimpah.

Pengembangan wisata kuliner ditunjang oleh kecenderungan wisatawan mencari makanan rumahan untuk bernostalgia. Selain itu, tidak dapat dimungkiri bahwa menu yang disiapkan di desa wisata juga menjadi salah satu pendorong berkembangnya makanan tradisional sebagai daya tarik wisata. Berikut akan diuraikan sumber bahan lokal dan potensi-potensi lain yang menjadi faktor utama ketertarikan wisatawan.

Makanan tidak hanya berfungsi untuk memenuhi kebutuhan nutrisi manusia, namun

juga berguna secara sosial budaya, yaitu untuk mempertahankan hubungan antar manusia, simbol identitas suatu masyarakat, serta mengandung nilai tertentu bagi sebagian kelompok manusia, suku bangsa, atau perorangan. Makanan juga sering dikaitkan dengan faktor-faktor emosi atau perasaan, tingkat sosial, kepercayaan, agama.

Bahan makanan biasanya berasal dari hewan atau tumbuhan setempat. Jenis dan karakteristik alam yang beragam menyebabkan makanan di DI Yogyakarta bervariasi baik jenis, tampilan, maupun rasa. Sumber-sumber bahan makanan yang ada di DI Yogyakarta dapat dilihat dari data-data potensi hasil pertanian, peternakan, dan perikanan. Sumber bahan pangan di DI Yogyakarta, antara lain merupakan hasil produksi pertanian yang total luasnya terus mengalami penurunan. Untuk mengantisipasi semakin sempitnya lahan pertanian, pemerintah Kota Yogyakarta menerbitkan Peraturan Wali Kota Nomor 112 Tahun 2017 tentang Pengendalian Lahan Sawah Beririgasi Teknis. Peraturan ini merupakan wujud komitmen Pemkot Yogyakarta untuk terus mempertahankan luasan lahan persawahan sekaligus menjadi salah satu solusi permasalahan penyusutan lahan persawahan. Dengan landasan hukum tersebut, Pemkot Yogyakarta memberlakukan penundaan pemberian izin perubahan penggunaan lahan sawah menjadi fungsi lain sejak 1 Januari 2018.

Dari data di atas diketahui bahwa pada 2016 dan 2017 telah terjadi perubahan luas lahan karena alih fungsi. Lahan pertanian, baik lahan sawah maupun lahan bukan sawah, mengalami penurunan, sedangkan lahan bukan pertanian mengalami kenaikan. Adapun luas

lahan secara total tetap. Penurunan luas lahan pertanian akan memengaruhi hasil panen. Keterbatasan lahan pertanian sangat berpengaruh terhadap jumlah dan jenis sumber pangan sebagai bahan baku makanan.

Produksi palawija didominasi oleh komoditas ubi kayu sebesar 1.025.641 ton, jagung sebesar 311.764 ton, kacang tanah sebesar 79.907 ton, serta kedelai dan ubi jalar yang masing-masing sebesar 8.656 dan 5.289 ton. Adapun produksi kacang hijau dan cantel relatif kecil, yakni masing-masing sebesar 301 dan 31 ton. Apabila dibandingkan dengan tahun 2016, beberapa komoditas palawija mengalami kenaikan. Ubi jalar naik sebesar 62,44 persen, kacang tanah naik sebesar 5,40 persen, kacang hijau naik sebesar 4,15 persen, dan jagung naik sebesar 0,49 persen. Sementara itu, komoditas palawija lainnya mengalami penurunan. Penurunan terbesar adalah pada komoditas kedelai, yaitu 48,36 persen. Penurunan terbesar kedua dan ketiga adalah pada komoditas cantel yaitu 44,64 persen, dan pada ubi kayu sebesar 8,86 persen. Penurunan hasil panen ini, salah satunya, dipengaruhi oleh penurunan luas lahan pertanian karena banyaknya alih fungsi lahan.

Selain jenis tanaman sebagai bahan utama pemenuhan makanan pokok, di wilayah DI Yogyakarta juga dibudidayakan tanaman sayuran. Umumnya sayuran banyak ditanam pada saat musim kemarau, karena mayoritas lahan ditanami padi saat musim penghujan. Selain itu banyak pula pematang sawah dimanfaatkan untuk menanam sayuran di sisi pinggirnya.

Sebagian sumber bahan pangan sebagian juga dihasilkan oleh produksi tanaman perkebunan, baik sebagai pelengkap dalam makanan maupun digunakan dalam

membuat minuman. Hasil perkebunan yang paling dominan adalah kelapa karena hampir setiap rumah tangga, terutama di daerah pedesaan, rata-rata memiliki pohon kelapa di pekarangannya. Penanaman pohon kelapa kadang-kadang dijadikan sebagai penanda suatu peristiwa, misalnya ketika seorang anak lahir, sang ayah akan menanam bibit kelapa sebagai penanda kelahiran tersebut.

Tanaman perkebunan yang cukup potensial di DI Yogyakarta adalah kelapa, tebu rakyat, dan cokelat. Pada 2017, kelapa berproduksi sebesar 50.359,29 ton atau turun 7,78 persen, tebu rakyat turun sebesar 21,73 persen menjadi 7.988,86 ton, dan cokelat naik mencapai 1.904,89 ton atau 18,39 persen.

Selain produk pertanian, sumber bahan pangan juga berupa hasil produksi peternakan untuk memenuhi kebutuhan protein hewani. Populasi ternak di DI Yogyakarta pada 2017 sebesar 929.201 ekor, yang berarti naik 2,07 persen dibandingkan pada 2016 yang hanya sebesar 910.306 ekor. Dilihat dari komposisinya, jenis ternak yang dominan adalah kambing, yaitu sebanyak 401.219 ekor atau 43,18 persen dari total ternak. Adapun sapi potong sebanyak 309.960 ekor (33,36 persen) dan domba sebanyak 194.788 ekor (20,96 persen).

Berdasarkan data di atas diketahui bahwa jumlah ternak yang dipotong berbeda dengan jumlah populasi ternak. Hal itu disebabkan karena makanan olahan dari hewan ternak bagi sebagian orang dianggap sebagai makanan mewah sehingga kebanyakan orang tidak mengonsumsi makanan ini setiap hari. Jenis masakan hasil olahan daging bervariasi dan biasanya tergantung pada jenis daging dari bagian tubuh hewan yang akan diolah. Pada dasarnya cara

mengolah daging ada tiga, yaitu dipanggang, direbus, dan digoreng. Selain sebagai hewan potong, hewan ternak wilayah DI Yogyakarta, juga dikirim ke daerah lain sebagai komoditas perdagangan.

Selain hewan besar, sumber protein hewani lainnya adalah unggas. Di beberapa wilayah DI Yogyakarta dikenal produk makanan khas berupa ayam goreng, misalnya di Kalasan dan Ngemplak. Ketersediaan bahan baku produksi ayam goreng sangat ditentukan oleh ketersediaan daging ayam. Selain itu, adanya sentra produksi ayam goreng ini menyebabkan jumlah unggas yang di potong di Kabupaten Sleman menjadi jumlah terbanyak. Jumlah unggas yang di potong di masing-masing kabupaten bisa dilihat pada tabel berikut.

Ikan juga merupakan salah satu sumber protein yang tinggi. Berbagai olahan ikan meramaikan bisnis kuliner di DI Yogyakarta. Salah satu sentra kuliner ikan yang populer adalah sentra kuliner Pantai Depok Bantul yang menawarkan sajian ikan laut. Adapun sajian hasil olahan ikan darat dapat dijumpai di berbagai rumah makan sekaligus pemancingan yang banyak tersebar di wilayah DI Yogyakarta. Penghasil perikanan masih didominasi oleh Kabupaten Sleman. Jenis ikan hasil produksi lokal DI Yogyakarta berupa ikan budi daya di perairan darat dan perairan laut.

DIY memiliki berbagai macam makanan dan minuman tradisional yang digemari oleh wisatawan. Jenis makanan dan minuman yang ada umumnya memanfaatkan bahan baku lokal DIY, meskipun tidak dapat dipungkiri terdapat juga beberapa bahan baku yang di datangkan dari luar daerah, bahkan luar negeri. Keragaman jenis makanan dan

minuman ini yang menjadi salah satu alasan wisatawan untuk berkunjung ke DIY. Data makanan tradisional yang ada di DIY dikumpulkan melalui berbagai sumber yaitu dari Alit Pangestu (2004), Nur Arif Hidayat (2004), Setiawan Sabana (2006), Endang Nurhayati, dkk (2013). bahwa makanan dan minuman tradisional DIY sebanyak 245 yang terdiri dari:

Menurut Marwanti (2011) Klasifikasi makanan di Indonesia memiliki susunan menu yang terdiri dari makanan pokok, lauk pauk, sayur, sambal, sedap sedapan, dan minuman. Untuk itu dalam penelitian ini makanan tradisional yang populer di DIY terdiri dari:

1. Hidangan Pokok (nasi dan pengantinya)

Makanan pokok adalah jenis yang merupakan makanan utama yang biasa dihidangkan dalam jumlah banyak. Makanan pokok pada masakan Indonesia adalah nasi. Disamping itu dikenal pula bahan makanan pokok yang lain, yaitu diantaranya singkong, ubi, jagung, pisang, dan sagu. Bahan-bahan tersebut dapat digunakan tersendiri atau dicampur dengan bahan lain.

2. Hidangan lauk pauk.

Lauk-pauk adalah suatu hidangan yang merupakan pelengkap nasi yang dapat berasal dari bahan hewani dan produknya, tumbuh-tumbuhan, atau 2 kombinasi bahan hewan dan tumbuhan yang biasanya dimasak dengan bumbu tertentu. Teknik pengolahan lauk pauk diantaranya dengan cara digoreng, dikukus, dibakar, kombinasi dari beberapa teknik dan dengan teknik ganda. Teknik penyajian lauk pauk dapat dengan per porsi atau secara prasmanan. Bahan makanan sumber protein hewani yang banyak digunakan

dalam masakan Indonesia adalah telur, daging, unggas, ikan, hasil laut dan lain-lain.

3. Hidangan Sayur.

Sayur adalah suatu hidangan berkuah yang merupakan kelengkapan nasi yang dapat dimakan dengan atau tanpa nasi. Sayur biasanya berisi kuah dan bahan pokok sayuran atau dapat pula ditambahkan dengan bahan lain seperti bahan hewani atau tumbuh-tumbuhan seperti produknya (makaroni, soun). Bahan yang digunakan dalam masakan sayur dapat berupa air, kaldu, atau santan. Bumbu yang digunakan bisa bervariasi tergantung rasa yang diinginkan, karena bumbu yang digunakan tiap daerah berbeda-beda.

4. Sambal.

Sambal adalah hidangan yang tidak berdiri sendiri, tetapi harus dimakan dengan bahan lain, terutama lalap. Sambal juga dapat digunakan sebagai penambah rasa dan melengkapi hidangan lain. Sambal dapat diklasifikasikan menjadi dua yaitu sambal mentah dan matang.

5. Sedap-Sedapan/Kudapan.

Sedap-sedapan atau kudapan adalah makanan kecil yang biasa dihidangkan bersama minuman, baik untuk keperluan sehari-hari maupun untuk kesempatan khusus.

6. Minuman.

Minuman adalah salah satu kebutuhan hidup yang penting dan harus dipenuhi. Kegunaan minuman adalah untuk mencegah rasa haus, menambah nilai gizi serta memenuhi kebutuhan tubuh akan air.

Minuman Indonesia menurut jenisnya dibedakan menjadi dua yaitu minuman panas dan dingin. Minuman panas ada dua macam yaitu minuman panas tidak berisi

(teh, kopi, coklat, jeruk) dan minuman panas berisi (bajigur, wedang ronde, sekoteng dan wedang ublek). Sedangkan minuman dingin juga ada dua macam yaitu minuman dingin tidak berisi (es sirup, es limun, es beras kencur) dan minuman dingin berisi (dawet, es campur, es buah).

Jenis pangan lokal yang di konsumsi

1. Informasi terhadap bahan Pangan lokal yang di gunakan dalam hidangan yang disajikan

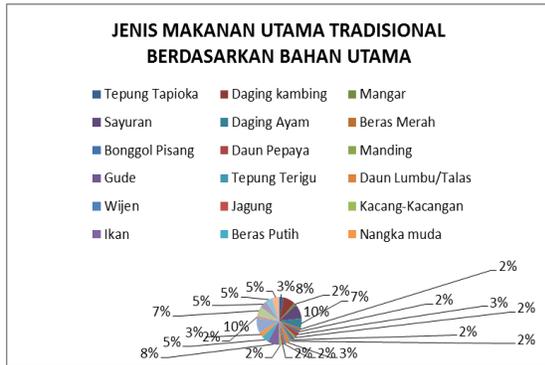
Pada dasarnya bahan pangan lokal masyarakat DIY tidak terlepas dari jenis kandungan sebagai berikut:

- 1) Karbohidrat yang di peroleh dari beras, ketan putih, ketan hitam, ganyong, jagung, singkong atau ubi kayu, ubi jalar, jali jali Gude beserta turunannya (tepung beras, tepung ketan, tepung tapioka, tepung terigu, sagu, Garut, mlinjo, rumput laut dan lainnya.
- 2) Protein di peroleh dari:
 - a) Protein Hewani dari aneka ikan asin (jambal roti, teri, cumi) bandeng, tongkol, belut, daging ayam, daging bebek, daging sapi, daging kuda, daging kelinci, Ikan gurami, ikan nila, ikan mas, Ikan Beyong, Ikan Lele, belut, telur ayam, telur bebek, telur puyuh, udang. Enthog, daging dara
 - b) Protein Nabati dari kacang hijau, kacang kedelai, kacang merah, kacang mete, kacang kedelai, kacang tanah, bentuk olahanya tahu, tempe.
- 3) Sayuran yaitu bayam, buncis, bunga kol, daun bawang, daun kemangi, kacang panjang, kangkung, kelapa, mentimun, pete, sawi, selada, jamur, tauge, terong, tomat, daun bawang, wortel. Mangar,

Bongol pisang, Daun pepaya, Mlanding, daun lumbu, Nangka muda

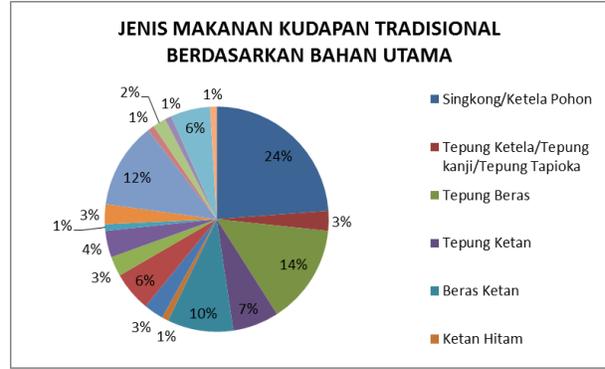
- 4) Buah-buahan yaitu pisang, kolang kaling, salak, duku, jambu, jeruk, manggis, nangka, pepaya, semangka, jeruk nipis.
- 5) Bumbu yang terdiri dari bawang merah, bawang putih, cabe rawit, cabe besar, kencus, lengkuas, jahe, kunyit, daun jeruk, daun pandan, daun salam, sere, kapulaga, jinten, merica, gula merah, kemiri, terasi, kecap, kunci, vanili, wijen dan kluak
- 6) Bahan lainnya antara lain minyak goreng, cuka, kapur dan ragi.

Berdasar data di atas tampak bahwa bahan utama berupa daging sapi dan sayuran memiliki variasi menu hasil olahan yang paling banyak yang bisa ditemui di wilayah DIY. Adapun prosentasenya dapat dilihat pada gambar di bawah.



Gambar.02 Jenis makanan utama tradisional berdasarkan bahan utama

Berdasar pengamatan yang dilakukan, maka dapat diidentifikasi bahan utama pembuatan makanan tradisional berupa kudapan dan jumlah hasil olahannya. Adapun prosentasenya dapat dilihat pada gambar di bawah.



Gambar.03 Jenis Kudapan Berdasarkan Bahan Baku

1) Minuman

Berdasar hasil survey yang dilakukan, maka dapat diidentifikasi bahan utama pembuatan minuman tradisional berupa rempah-rempah, Jahe, Nira, Kopi, Buah-buahan, Beras/Tepung beras dan Teh dengan teknik olah yang semua dengan proses direbus dan di sajikan terbanyak pada malam hari, dan siang serta pagi hari

2) Informasi terhadap cara penyiapan dan pengolahan hidangan masakan

Makanan tradisional di D.I Yogyakarta, berdasarkan cara pengolahannya dapat di kategorikan menjadi enam, yaitu: (1) Rebus, (2) digoreng, (3) ditumis, (4) dikukus, (5) dibakar, (6) Dipanggang, dan (7) di panggang/Oven . Makanan yang di buat dengan cara di rebus misalnya jenang monte, Jenang sumsum, jenang abang, bakmi pedhes. Makanan yang digoreng misalnya timus, bakwan, srahi dan lain-lain. Makanan yang di bakar misalnya sate, ikan dan ayam bakar. Makanan yang di kukus misalnya klepon, utri dan lain-lain.

Dari data dapat di simpulkan bahwa pengolahan makanan dengan cara di rebus merupakan cara pengolahan yang paling banyak dilakukan, berdasarkan hasil wawancara, didapatkan data bahwa

mengoreng adalah cara mengolah yang paling praktis, murah dan cepat. Hanya perlu satu tahapan saja. Sedangkan yang paling sedikit adalah olahan dengan cara di panggang/oven karena lama dan kurang praktis. Namun sebenarnya mengoreng memerlukan biaya yang relatif mahal. Karena memerlukan banyak minyak goreng. Namun biasanya pembuat makanan tradisional menggunakan minyak yang sudah berkali-kali di pakai.

Menurut Teori gastronomi dapat digunakan untuk mengkaji jenis-jenis makanan tradisional yang dapat dikembangkan sebagai daya tarik wisata kuliner, termasuk keunikan dalam hal pengolahan dan penyajian makanan tersebut. Selain itu, teori ini juga digunakan untuk melihat aneka minuman tradisional (termasuk proses pembuatannya) yang dapat menjadi daya tarik wisata kuliner(Scarpato, 2002:36).

Cara Menikmati Makanan Tradisional

Cara menikmati makanan tradisional di DI Yogyakarta cukup bervariasi. Hal itu bisa tergambar pada berbagai jenis penyedia makanan yang menawarkan berbagai pilihan. Dalam kehidupan sehari-hari pun masyarakat DI Yogyakarta memiliki kebiasaan yang berbeda-beda. Cara menikmati makanan tradisional di DI Yogyakarta adalah:

a. Lesehan

Lesehan adalah budaya dalam menikmati makanan atau sesuatu barang sembari duduk ditikar/lantai. Banyak penyedia makanan berupa warung makan yang menawarkan cara makan dengan cara lesehan ini. Makanan atau barang yang diperjual belikan disajikan saat lesehan sehingga pengunjung bisa menikmati dengan santai.

b. Duduk di kursi/Bangku dengan Tatanan Bervariasi

Cara menikmati makanan dengan duduk di kursi atau bangku kemudian makanan disajikan diatas meja merupakan cara menikmati makanan tradisional yang umum ditawarkan oleh banyak warung makan. Cara ini juga banyak dilakukan oleh sebuah keluarga saat makan bersama.

c. Duduk di *Bale-bale*

Cara makan ini biasanya dilakukan di daerah pedesaan yang masyarakatnya masih memiliki *bale-bale /dipan /* tempat tidur dari bambu atau kayu. Belakangan ini sejumlah warung makan juga menyajikan makanannya dengan cara pembeli duduk di bale-bale untuk menumbuhkan kembali nuansa pedesaan.

Adapun cara menikmati makanan dan minuman tradisional dengan cara berdiri sambil berbincang-bincang seperti di negara-negara Barat tidak lazim di DI Yogyakarta, bahkan ada anggapan “*ora ilok*” jika makan sambil berdiri. Hal itu tidak lepas dari akar budaya Jawa yang merupakan budaya yang menjwai masyarakat DI Yogyakarta.

Jenis dan Waktu Penyajian Makanan dan Minuman Tradisional DI Yogyakarta

Makanan tradisional memiliki peruntukan waktu santap yang berbeda-beda. Umumnya waktu makan masyarakat DI Yogyakarta terbagi dalam tiga waktu berbeda, yaitu makan pagi, makan siang, dan makan malam. Sebagian masyarakat, pada saat makan pagi atau disebut sarapan hanya mengonsumsi kudapan yang mengandung karbohidat tinggi seperti ketela rebus, ubi rebus, gorengan, dan bubur. Siang hari mereka makan dengan menu

utama nasi atau bahan pengganti dilengkapi dengan sayur dan lauk pauk. Demikian juga pada malam hari biasanya menunya tidak berbeda jauh dengan menu makan siang. Sebelum saat makan malam, pada sore hari biasanya juga disediakan kudapan yang fungsinya untuk menemani saat minum teh.

KESIMPULAN

Potensi wisata kuliner bahwa makanan tradisional di DI Yogyakarta didominasi bahan makanan lokal, yaitu *main course* adalah sayuran dan daging sapi; untuk kudapan adalah singkong/ubi, tepung beras; untuk minuman adalah rempah-rempah; serta ditemukan 51 jenis makanan utama, 105 jenis kudapan, dan 14 jenis minuman. Cara pengolahan dengan rebus, goreng, tumis, kukus, bakar, panggang/oven. Cara penyajiannya dengan lesehan dan duduk di meja. Waktu penyajian pada pagi, siang, dan malam. Alat-alat yang digunakan untuk memproduksi makanan tradisional adalah cobek, batok, muntu, *wakul*, dandang, kual, dan anglo.

REFERENCES

- Baiquni, M. Forum Geografi, Vol 23 No 1: Belajar Dari Pasang Surut Peradaban Borobudur Dan Konsep Pengembangan Pariwisata Borobudur. 2009.
- Beer, S. (2008). Authenticity and Food Experience - Commercial and Academic Perspective. *Journal of Foodservice*, 19(3), 153-163. doi:10.1111/j.1745-4506.2008.00096.x
- Bessiere, J. (1998). Local Development and Heritage Traditional Food and Cuisine as Tourist Attraction in Rural Areas. *Sociology Ruralis*, Vol 38(1). ISSN 0038-0199
- Bessiere, J. (1998). Local Development and Heritage: Traditional Food and Cuisine

- as Tourist Attractions in Rural Areas. *European Society for Rural Sociology*, 38: (1), 21-34.
- Blichfeldt, B. S., Chor, J., & Ballegard, N. L. (2010). The dining experience: A qualitative study of top restaurant visits in a Danish context. *Journal of Tourism*, 11(1), 43-60
- Dinas Pariwisata Provinsi DI Yogyakarta. (2010). *Data Statistik Pariwisata D.I. Yogyakarta 2009*. Yogyakarta: Dinas Pariwisata Provinsi DI Yogyakarta.
- Ernayanti. (2003). *Ensiklopedia Makanan Tradisional di Pulau Jawa dan Pulau Madura*. Jakarta: Deputi bidang Pelestarian dan Pengembangan Kebudayaan. Asdep. Urusan Kepercayaan terhadap Tuhan Yang Maha Esa.
- European Commission, Directorate-General for Research. (2007, October 2014). *European Research on Traditional Foods*. [online] Retrieved from http://www.fp7.org.tr/tubitak_content_files/268/dokumanlar/traditional-foods.pdf [Accessed 10 October 2014]
- Global Report on Food Tourism 2012:6
- Green, G. P. & Dougherty, M. L. (2009). Localizing linkages for food and tourism as a community development strategy. *Journal of Community Development*, 39(3), 148-158.
- Hall, C.M. & Sharples, L. (2003). The consumption of experiences or the experiences of consumption? An introduction to the tourism of taste. C. In Michael Hall, Liz Sharples, Richard Mitchell, Niki Macionis, and Brock Cambourne (Ed.). *Food Tourism: Around the World: Development,*

- Management and Markets*. Chapter 1, p.1-24, Butterworth-Heinemann, Oxford.
- Hall, M. C., Sharples, L., Mitchell, R., Macionis, N., & Cambourne, B. (2005). *Food tourism around the world: Development, management and markets* (1st ed.). Great Britain: Elsevier Inc.
- Harmayani, Eni, Santoso, Umar, dan Gardjito, Murdijati (2017). *Makanan Tradisional Indonesia Seri 2: Makanan Tradisional Indonesia yang Populer*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press
- Harmayani. E, Santosa.U & Gardjito.M. (2016). *Makanan Tradisional Indonesia*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- ICTA. 2007. Definisi Wisata Kuliner
- Karim, A.S. & Chi, C. G. Q. (2010). Culinary Tourism as a Destination Attraction: An Empirical Examination of Destinations' Food Image. *Journal of Hospitality Marketing & Management*, 19: (6), 531-555.
- Karim, S. A. (2006). *Culinary Tourism As A Destination Attraction: An Empirical Examination Of The Destination's Food Image And Information Sources*. A thesis presented to the Mara University of Technology (Master dissertation).
- Kementerian Pariwisata, Republik Indonesia. (2016). *Salinan Peraturan Menteri Pariwisata Republik Indonesia Nomor 1 Tahun 2016 tentang Penyelenggaraan Sertifikasi Usaha Pariwisata*. Dalam <http://www.kemenpar.go.id>. Diakses pada 6 Desember 2017, pukul 17.00 WIB.
- Kim, Y. H., Goh, B. K., & Yuan, J. (2010). Development of a multi-dimensional scale for measuring food tourist motivations. *Journal of Quality Assurance in Hospitality & Tourism*, 11, 56-71. doi:10.1080/15280080903520568
- Kim, Y. H., Yuan, J., Goh, B. K. & Antun, J. M. (2009). Web Marketing in Food Tourism: A Content Analysis of Web Sites in West Texas. *Journal Of Culinary Science & Technology*, 7: (1), 52-64.
- Kivela, J. & Croots, J.C. (2005). Gastronomy Tourism: A Meaningful Travel Market Segment. *Journal of Culinary Science & Technology*, 4 (2/3), 39-55.
- Kivela, J. & Croots, J. C. (2006). Tourism and Gastronomy: Gastronomy's Influence on How Tourists Experience a Destination. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 30 (3), 354-377.
- Kivela, J. J. & Croots, J. C. (2009). Understanding travelers' experiences of gastronomy through etymology and narration. *Journal of Hospitality and Tourism Research*, 33(2),161-192.
- Kivela, J.J. & Croots, J. C. (2006). Tourism and gastronomy: gastronomy's influence on how tourists experience a destination. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 30(3), 354-377. doi:10.1177/1096348006286797
- Kotler, P., Bowen, J., & Makens, J. (2006). *Marketing for Hospitality and Tourism* (4th ed). Upper Saddle River, NJ: Prentice Hall.
- Kwik,J. (2008). Traditional Food Knowledge: A Case Study of an Immigrant Canadian "Foodscape" . *Environments Journal*, Volume 36(1) hal 59-74

- Lazuardi, Trady, Mandra, & Mochamad Sandy. (2015). Rencana Pengembangan Kuliner Nasional 2015 – 2019. PT Republik Solusi.
- Makalah dalam Sarasehan Makanan Tradisional Dalam Pandangan Budaya dan Keamanannya. Pusat Kajian Makanan Tradisional UGM Bekerjasama dengan Unit Dharma Wanita dan Panitia Dies Natalis ke-47. UGM.
- Miecle & Murdoch. (2002). *Gastronomy Tourism_ The Place of Plate*.
- Moertjipto, Rumijah J. S., Moeljono, & Astuti, J. (1993). Makanan: Wujud, variasi, dan fungsinya serta cara penyajiannya pada orang Jawa Daerah Istimewa Yogyakarta. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Direktorat Jendral Kebudayaan, Direktorat Sejarah & Nilai Tradisional, Proyek Penelitian, Pengkajian & Pembinaan Nilai-nilai Budaya.
- Molz, J. G. (2007). Eating difference: The cosmopolitan mobilities of culinary tourism. *Space and Culture*, 10(1), 77-93. doi:10.1177/1206331206296383
- Nasution. (1988). *Metode Naturalistik kualitatif*. Bandung: Tarsito.
- Nur Arif Hidayat. (2004). Pemetaan Makanan khas Kota Yogyakarta, UGM
- Nurhidayati. (2013). Potensi Wisata Makanan (Food Tourism). Dalam <http://endahparwis-fisip.web.unair.ac.id/artikel>
- Pangestu, Alit. (2004). Pemetaan Makanan Khas Daerah Gunung Kidul. UGM
- Parma, I Putu Gede (2012), Formulasi Strategi Pengembangan Masakan Lokal sebagai Produk Wisata Kuliner di Kabupaten Buleleng, Tesis Program Magister Kajian Pariwisata, Universitas Udayana. Tidak diterbitkan.
- Peraturan Daerah Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta No. 1 Tahun 2012.
- Perda Istimewa D.I. Yogyakarta. (2013). Kewenangan dalam Urusan Keistimewaan D.I. Yogyakarta, Pasal 36: Adat Istiadat. Dalam <http://www.dprd-DI-Yogyakarta.go.id/wp-content/uploads/2013/08/PERDAIS-INDUK-21-AGUSTUS-2013.pdf>. Diakses pada 23 October 2013.
- Pujiyati. Minta Harsana. 2016 Studi Potensi wisata makanan di kota Semarang dalam rangka kesiapan menjadi daerah wisata. UNY
- Sekaran, U. & Bougie, R. 2010. *Research Methods for Business*. John Wiley & Sons Ltd. West Sussex.
- Sims, R. (2009). Food, place and authenticity: local food and the sustainable tourism experience. *Journal of Sustainable Tourism*, 17(3), 321-336. doi:10.1080/09669580802359293
- Smith, S. & Costello, C. (2009). Segmenting Visitors to a Culinary Event: Motivations, Travel Behavior, and Expenditures. *Journal of Hospitality Marketing & Management*, 18: (1), 44-67.
- Smith, S. & Costello, C. (2009a). Culinary tourism: Satisfaction with a culinary event utilizing importance-performance grid analysis. *Journal of Vacation Marketing*, 15(2), 99-110. doi:10.1177/1356766708100818
- Smith, S. & Costello, C. (2009b). Segmenting visitors to a culinary event: Motivations,

- travel behavior, and expenditures. *Journal of Hospitality Marketing and Management*, 18(1), 44-67. doi:10.1080/19368620801989022
- Smith, S. Analysis of Tourists Attending a Culinary Event: Motivations, Satisfaction and, Behavioral Outcomes, A thesis presented to University of Tennessee (Doctoral Dissertation)
- Sugiyono. (2005). *Metode Penelitian Administrasi*. Bandung: Alfabeta.
- Timothy, D. J. & Nyaupane, G P. (2009). *Cultural Heritage And Tourism In The Developing World:A Regional Perspective*. London: Routledge.
- Timothy, D. J. (1999). Participatory planning: A view of tourism in Indonesia. *Annals of Tourism Research*, 26(2), 371-391.
- Tim Penyusun. 2016. Kamus besar bahasa Indonesia, edisi kelima. Cetakan pertama Jakarta:Kemdikbud
- Triady, M.S. & Lazuardi. M. (2015). *Rencana Pengembangan Kuliner Nasional 2015-2019*. Jakarta: PT. Republik Solusi.
- Undang-Undang Republik Indonesia, No.10 Tahun 2009 tentang Kepariwisataaan.
- UNWTO. (2015). *Tourism Highlights 2015 Edition* Geneva. The World Economic Forum.
- Utama. Scarpato, Rosario. 2002b. Gastronomy Studies in search of Hospitality, in *Journal of Hospitality and Tourism Management*, Vol. 9, No.2, June 2002, p.1-36.
- Wahjudi Pantja Sunjata, Sumarno, Titi Mumfangati. (2014). *Kuliner Jawa dalam Serat Centhini*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Balai Pelestarian Nilai Budaya Yogyakarta.
- Wisata kuliner Masa Depan Industri Pariwisata. Selasa, 26 November 2013. 20.42
- Xiaomin, C. (2017) “*City of Gastronomy*” of UNESCO Creative Cities Network: From Internasional Criteria to Local Practice. Retrieved from <http://www.ritsumei.ac.jp/acd/re/ssrc/resulp/memoir/tokusyuuugou201707/tokusyuuugou201707-08.pdf>