

**POTENSI WISATA KULINER DALAM PENGEMBANGAN
PARIWISATA DI YOGYAKARTA**

Diajukan untuk memenuhi persyaratan memperoleh gelar Ahli Madya pada
Program Diploma III Usaha Perjalanan Wisata



Oleh:

FAJRI KURNIAWAN

(C9406018)

DIPLOMA III USAHA PERJALANAN WISATA

FAKULTAS SASTRA DAN SENI RUPA

UNIVERSITAS SEBELAS MARET

SURAKARTA

2010

HALAMAN PENGESAHAN PEMBIMBING

Judul Laporan Tugas Akhir : POTENSI WISATA KULINER DALAM
PENGEMBANGAN PARIWISATA DI
YOGYAKARTA

Nama Mahasiswa : Fajri Kurniawan

Nomor Induk Mahasiswa : C9406018

MENYETUJUI

Disetujui Tanggal :2010

Disetujui Tanggal :2010

Pembimbing I

Pembimbing II

Sunyoto, S.E, M.Par
001003134

Dra. Sri Wahyuningsih M.Hum
195402231986012001

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN

Judul Laporan Tugas Akhir : POTENSI WISATA KULINER DALAM
PENGEMBANGAN PARIWISATA DI
YOGYAKARTA

Nama Mahasiswa : Fajri Kurniawan

Nomor Induk Mahasiswa : C9406018

Tanggal Ujian : 2010

**DITERIMA DAN DISETUJUI OLEH PANITIA PENGUJI TUGAS AKHIR
DIPLOMA III USAHA PERJALANAN WISATA**

Dra.Sawitri Pri Prabawati, M.pd (.....)
NIP 195806011986012001

Tiwuk Kusuma Hastuti, SS, M.Hum (.....)
NIP 197306132000032002

Sunyoto, S.E, M.Par (.....)
NIP 001003134

Dra. Sri Wahyuningsih, M.Hum (.....)
NIP 195402231986012001

Surakarta..... Februari 2010

Dekan

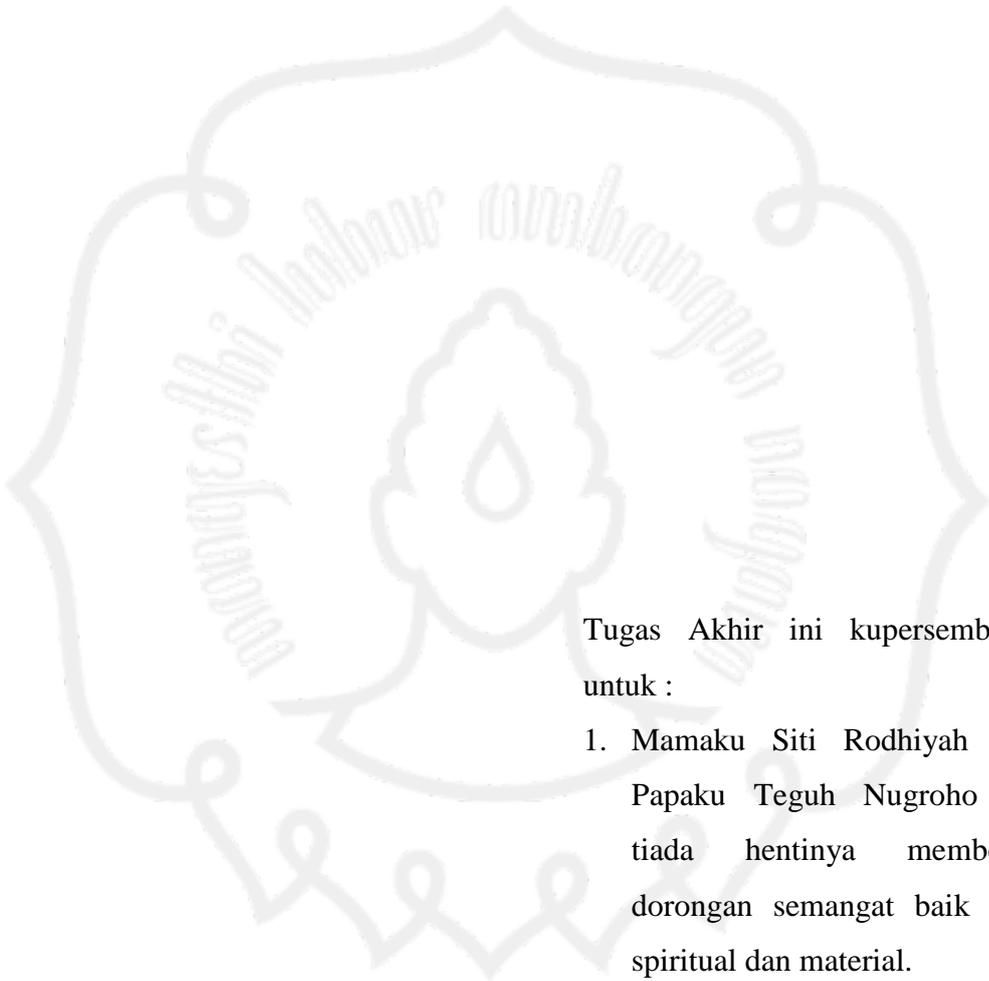
Drs. Sudarno, MA.
NIP. 19530314198506100

MOTTO

Hadapi hidup dengan senyuman (Penulis)



PERSEMBAHAN



Tugas Akhir ini kupersembahkan untuk :

1. Mamaku Siti Rodhiyah dan Papaku Teguh Nugroho yang tiada hentinya memberikan dorongan semangat baik moril, spiritual dan material.
2. kakak dan adek-adekku yang tersayang.

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah rabbilalamin atas kehadiran Allah SWT, berkat dan rahmat serta karuniaNya yang telah melindungi dan membimbing sehingga dapat menyelesaikan penulisan Tugas Akhir ini.

Laporan Tugas Akhir ini disusun untuk memenuhi sebagian persyaratan untuk menyelesaikan studi bagi mahasiswa Program Diploma III Usaha Perjalanan Wisata Fakultas Sastra dan Seni Rupa Universitas Sebelas Maret Surakarta. Penulis menyadari tanpa adanya bantuan dari beberapa pihak, Tugas Akhir ini tidak mungkin dapat terselesaikan dengan lancar dan baik. Oleh karena itu, penulis menyampaikan terimakasih dan penghargaan kepada semua pihak yang telah membantu, terutama kepada :

1. Bapak Drs. Sudarno, MA., selaku dekan Fakultas Sastra dan Seni Rupa Universitas Sebelas Maret Surakarta yang telah berkenan memberikan kesempatan untuk menyelesaikan tugas akhir ini.
2. Bapak Drs. Suharyana, M.Pd., selaku Ketua Program Diploma III Usaha Perjalanan Wisata yang telah memberikan petunjuk dan saran-saran serta pengarahan sehingga terselesaikannya tugas akhir ini.
3. Bapak Sunyoto, S.E, M.Par, sebagai Dosen Pembimbing I yang dengan sabar memberikan petunjuk dan bimbingan serta pengarahan sampai selesainya tugas akhir ini.
4. Ibu Sri Wahyuningsih, sebagai dosen pembimbing II yang telah berkenan membimbing saya.
5. Segenap Dosen Pengajar Program Diploma III Usaha Perjalanan Wisata Fakultas Sastra dan Seni Rupa Universitas Sebelas Maret Surakarta yang telah memberikan ilmunya.

6. Drs. Bysry Romley, selaku Kepala Seksi Pengembangan Obyek dan Daya tarik Wisata Kota Yogyakarta.
7. Mama, papa serta kakak dan adik yang selalu mensupport dan mendoakan sehingga saya dapat menyelesaikan tugas akhir ini.
8. Seluruh mahasiswa-mahasiswi Program Diploma III Usaha Perjalanan Wisata Angkatan 2006 yang telah membantu dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini khususnya Budi, Virgo, Ali Nur Pii, Andy, Meta, Rednow, Albert dan semua teman-teman yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu terima kasih atas pertemanannya selama ini.
9. Teman-teman lain yang sangat membantu dalam penyelesaian tugas akhir ini Wisnu Wijaya, Andriz, Dimaz dan teman atau pihak lain yang yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu yang turut membantu selesainya tugas akhir ini. Saya ucapkan banyak terimakasih.
10. Semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu yang telah membantu dalam penulisan Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa dalam penulisan Tugas Akhir masih belum sempurna, oleh karena itu semua kekurangan, kritik, dan saran dari pembaca akan diterima dengan senang hati demi penyempurnaan tulisan ini.

Akhirnya penulis berharap semoga Laporan ini dapat bermanfaat.

Surakarta, 10 Februari 2010

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN PEMBIMBING	ii
LEMBAR PENGESAHAN UJIAN	iii
MOTTO	iv
PERSEMBAHAN	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR LAMPIRAN	x
ABSTRAK	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Perumusan Masalah	5
C. Tujuan Penelitian	6
D. Manfaat Penelitian	6
E. Kajian Pustaka	7
F. Metode Penelitian	10
G. Sistematika Penelitian	13
BAB II SEJARAH DAN DAYA TARIK WISATA KULINER DI YOGYAKARTA	14
A. Sejarah Singkat Yogyakarta	14
B. Daya Tarik Wisata Kuliner Yogyakarta	21
C. Daftar Kuliner Yogyakarta	23

BAB III POTENSI WISATA KULINER DI YOGYAKARTA BERPERAN DALAM PENGEMBANGAN PARIWISATA DI YOGYAKARTA	33
A. Potensi Wisata Kuliner	33
B. Peran Wisata Kuliner Dalam Pengembangan Pariwisata Di Yogyakarta	35
C. Upaya Pemerintah Dalam Mengembangkan Wisata Kuliner Di Yogyakarta	48
D. Kendala Yang diHadapi Pelaku Wisata Kuliner	50
BAB IV PENUTUP	52
A. Kesimpulan	52
B. Saran	53
DAFTAR PUSTAKA	55
LAMPIRAN	56

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Daftar Informan

Lampiran 2 Peta Wisata Yogyakarta

Lampiran 3 3.1. Nampak Depan CV Anugrah Mulia (Cokelat Monggo)

3.2. Proses Pengolahan Cokelat Monggo

3.3. Produk Kemasan Cokelat Monggo

Lampiran 4 4.1. Nampak Depan Gudeg Yu Djum Wijilan

4.2. Pelayanan Gudeg Yu Djum Wijilan

4.3. Tempat Makan Gudeg Yu Djum Wijilan

Lampiran 5 5.1. Nampak Depan Kios Kue Kipo Bu Surepti

5.2. Hasil Produk Kue Kipo Bu Surepti

Lampiran 6 6.1. Nampak Depan Toko Bakpia Pathok Kumia

6.2. Produk Kemasan Bakpia Pathok Kurnia 747

Lampiran 7 7.1. Nampak Depan Toko Bakpia Pathok 25

7.2. Proses Pembuatan Bakpia Pathok 25

7.3. Hasil Produk Bakpia Pathok 25

Lampiran 8 8.1. Nampak Depan Toko Geplak Jago

8.2. Proses Pembuatan Geplak Jago

8.3. Hasil Produk Geplak Jago

ABSTRAK

Fajri Kurniawan C9406018, 2010. *Potensi Wisata Kuliner Dalam Pengembangan Pariwisata Di Yogyakarta.* Program Diploma III Usaha Perjalanan Wisata Fakultas Sastra dan Seni Rupa Universitas Sebelas Maret Surakarta.

Laporan Tugas Akhir ini mengkaji tentang potensi wisata kuliner dalam pengembangan pariwisata di Yogyakarta. Penyusunan ini bertujuan untuk menjawab persoalan yang dipertanyakan dalam penelitian ini, yaitu mengetahui potensi wisata kuliner, peran wisata kuliner terhadap pengembangan pariwisata, usaha pemerintah dalam mengembangkan wisata kuliner di Yogyakarta dan kendala apa saja yang dihadapi pelaku wisata kuliner.

Penulisan laporan ini disajikan secara deskriptif kualitatif untuk memperoleh gambaran informasi yang berhubungan dengan wisata kuliner. Metode pengumpulan data dilakukan dengan cara observasi, studi dokumen, wawancara dan studi pustaka. Data yang diperoleh kemudian dianalisis secara kualitatif dan disajikan secara deskriptif.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa wisata kuliner memiliki potensi dalam pengembangan pariwisata di Yogyakarta. Pemerintah Yogyakarta terus berupaya melakukan pengembangan wisata kuliner, salah satu contohnya dengan di selenggarakannya kembali acara tahunan Festival Makanan Tradisional (FMT) ke10. Melalui bantuan pemerintah berupa pembinaan untuk mempertahankan dan melestarikan makanan khas Yogyakarta menjadi salah satu produk unggulan.

Kesimpulan yang dapat diambil bahwasannya dengan mengangkat makanan khas sebagai icon, wisata kuliner menjadi salah satu keunggulan di sektor pariwisata Yogyakarta. Wisata kuliner di Yogyakarta merupakan hasil karya manusia sebagai aset budaya yang perlu di pertahankan dan dilestarikan keberadaannya guna untuk menjadi daya tarik pariwisata. Wisata kuliner mempunyai potensi besar untuk dikembangkan maka perlu penanganan dan pengelolaan lebih baik lagi dari sekarang dan dilakukan secara profesional.

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

Pariwisata merupakan sektor yang penting dalam mendukung pertumbuhan ekonomi yang sangat cepat dalam menyediakan lapangan pekerjaan. Pariwisata juga sebagai pengembangan sosial budaya dan mempromosikan citra bangsa di luar negeri. Pariwisata juga sebagai sumber pendapatan setelah migas. Pariwisata di Indonesia merupakan sektor yang mudah berkembang, sektor ini yang diharapkan dapat menjadi penghasil devisa nomor satu.

Sektor pariwisata diharapkan menjadi penghasil devisa nomor satu dan sebagai sumber pendapatan negara, jadi pemerintah mengupayakan pengembangan dan perbaikan di sektor pariwisata dari waktu ke waktu. Dengan tujuan untuk melestarikan obyek wisata yang ada serta meningkatkan mutu pariwisata agar menarik minat wisatawan untuk berkunjung dan menikmati obyek wisata yang disajikan. Pengembangan tersebut ditujukan terutama untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat tentunya dengan mempertimbangkan berbagai aspek, antara lain kelestarian budaya dan lingkungan alam, aspek peningkatan pendapatan daerah ataupun aspek pelayanan terhadap wisatawan. Selain itu pemerintah juga gencar melakukan promosi baik secara langsung ataupun tidak langsung. Promosi secara langsung yang dilakukan pemerintah misalnya, dengan mengirimkan dan menyelenggarakan misi kebudayaan ke luar negeri, pameran khusus benda-benda atau hasil kebudayaan. Sedangkan promosi yang dilakukan pemerintah secara tidak langsung misalnya memberikan informasi

dalam bentuk penyebaran leaflet, iklan media cetak ataupun elektronik. Adapun promosi yang sangat efektif dan efisien yaitu melalui antar personal.

Perkembangan pariwisata sudah sedemikian pesat dan terjadi suatu fenomena yang sangat global dengan melibatkan jutaan manusia, baik kalangan masyarakat, industri pariwisata maupun kalangan pemerintah dengan biaya yang tidak sedikit. Masyarakat maupun kalangan industri dan pengusaha pariwisata, keduanya mau tidak mau harus bergandengan tangan dalam menciptakan kondisi yang baik dalam perkembangan industri pariwisata secara nasional. Perkembangan industri pariwisata telah mengalami berbagai perubahan baik perubahan pola, bentuk dan sifat kegiatan, dorongan orang untuk melakukan perjalanan, cara berpikir, maupun sifat dan perkembangan pariwisata itu sendiri (R.S Darmadjati, 1995: 2).

Kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi telah membawa dampak yang sangat besar bagi dunia pariwisata dengan semakin ketatnya persaingan. Dapat dilihat setiap orang mempunyai kesibukkan dan kegiatan masing-masing, sehingga menimbulkan rasa kebosanan, ketegangan dan kejenuhan. Pada saat mereka mempunyai waktu luang atau senggang, mereka akan menggunakannya dengan baik dan bermanfaat sesuai dengan apa yang mereka inginkan. Untuk memulihkan kejernihan pikiran, mendapatkan inspirasi baru, bersenang-senang dan kesegaran baru, itulah tujuan mereka ketika mereka merasakan bosan, jenuh, dan tegang setelah melakukan aktifitas yang mereka kerjakan. Salah satu kegiatan yang dapat mereka lakukan untuk mengisi dan mendapatkan apa yang mereka inginkan adalah dengan wisata.

Banyak sekali objek wisata dan daya tarik wisata yang dimiliki Indonesia dan dapat dijadikan sebagai sarana pemicu keinginan wisatawan domestik ataupun mancanegara untuk berkunjung. Objek wisata dan daya tarik wisata tersebut tersebar di seluruh tanah air dengan berbagai macam perbedaan kebudayaan dan keunikan yang dimiliki tiap-tiap daerah, salah satunya DIY (Daerah Istimewa Yogyakarta).

DIY adalah sebuah daerah otonomi setingkat propinsi, satu dari 33 daerah Tingkat I yang ada di Indonesia. Propinsi ini beribukota di Yogyakarta, sebuah kota yang kaya predikat, baik berasal dari sejarah maupun potensi yang ada, seperti sebagai kota perjuangan, kota kebudayaan, kota pelajar, dan kota pariwisata. Menurut Babad Ganti, Yogyakarta atau Ngayogyakarta adalah nama yang diberikan Paku Buwono II (raja Mataram tahun 1719-1727) sebagai pengganti nama pesangrahan Gartitawati. Yogyakarta berarti Yogya yang kerta, Yogya yang makmur, sedangkan Ngayogyakarta Hadiningrat berarti Yogya yang makmur dan yang paling utama. Sumber lain mengatakan, nama Yogyakarta diambil dari nama ibu kota Sanskrit Ayodhya dalam epos Ramayana. Dalam penggunaannya sehari-hari, Yogyakarta lazim diucapkan Jogjakarta atau Ngayogyakarta.

Yogyakarta beberapa orang menyebutnya Jogja, Jogjakarta, atau Yogya adalah kota yang terkenal akan sejarah dan warisan budayanya. Yogyakarta merupakan pusat kerajaan Mataram (1575-1640), dan sampai sekarang ada Kraton atau Istana yang masih berfungsi dalam arti yang sesungguhnya. Selain warisan budaya, Yogyakarta memiliki panorama alam yang indah. Hamparan sawah nan

hijau menyelimuti daerah pinggiran dengan Gunung Merapi tampak sebagai latar belakangnya. Pantai-pantai yang masih alami dengan mudah ditemukan di sebelah selatan Yogyakarta (www.YogYES.com, diakses tanggal 15 Oktober 2009).

Sebutan Yogyakarta sebagai kota pariwisata menggambarkan potensi wisata yang dimiliki propinsi ini cukup banyak dan bagus serta mempunyai nilai jual dalam sektor kepariwisataan. Yogyakarta adalah daerah tujuan wisata terbesar kedua setelah Bali. Berbagai jenis obyek wisata dikembangkan di wilayah ini, seperti wisata alam, wisata sejarah, wisata budaya, wisata pendidikan, wisata kuliner bahkan, yang terbaru, wisata malam. Tidak berlebihan bila Yogyakarta disebut sebagai miniatur Indonesia.

Potensi wisata yang menarik untuk dikembangkan dan menjadi agenda bagi pemerintah setempat yaitu wisata kuliner. Wisata jenis ini memiliki potensi dan dapat dijadikan sebagai daya tarik wisata. Wisata kuliner sangat berbeda dengan wisata umumnya, karena wisata ini lebih mengunggulkan makanan, kepuasan rasa dan kekhasan suatu makanan atau sajian. Terlepas dari keindahan alam ataupun pernak-pernik lainnya.

Wisatawan domestik maupun mancanegara akan menambah pengetahuannya tentang makanan khas Indonesia dengan mengikuti wisata ini. Indonesia mempunyai berbagai keanekaragaman suku budaya yang sangat banyak, sehingga banyak berbagai anekaragam makanan yang dihasilkan tiap-tiap daerah. Selain bisa menikmati makanan khas suatu daerah, wisatawan juga dapat melihat langsung cara pembuatannya yang dilakukan dengan proses yang beragam, dari masakan tradisional hingga modern.

Dari uraian di atas, dapat diketahui bahwa potensi wisata kuliner sebagai daya tarik wisata baru. Jadi wisata kuliner masih sangat perlu perhatian dan pengembangan dari pemerintah maupun pihak-pihak pengelola yang berada dibidang tersebut. Baik dari segi sarana, pelayanan, pengembangan, dan promosinya terhadap wisatawan.

Berdasarkan latar belakang permasalahan di atas dan untuk lebih mengenal potensi wisata kuliner di Yogyakarta sebagai salah satu daya tarik wisata dalam pengembangan pariwisata di Yogyakarta, Maka mengangkat hal ini sebagai bahan tugas akhir dengan judul **“Potensi Wisata Kuliner Dalam Pengembangan Pariwisata Di Yogyakarta.**

B. Rumusan Masalah

Latar belakang masalah diatas dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut:

1. Potensi kuliner apa saja yang dimiliki Yogyakarta dan yang dikembangkan menjadi produk wisata kuliner?
2. Bagaimana peran wisata kuliner dalam pengembangan pariwisata di Yogyakarta?
3. Kendala apa saja yang dihadapi para pelaku wisata kuliner di Yogyakarta?

C. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penulisan laporan Tugas Akhir adalah:

1. Untuk mengetahui potensi dan daya tarik wisata kuliner di Yogyakarta.
2. Untuk mengetahui peran wisata kuliner dalam pengembangan pariwisata di Yogyakarta.
3. Untuk mengetahui kendala apa saja yang di hadapi para pelaku wisata kuliner.

D. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang didapat dari penelitian ini adalah:

1. Manfaat Teoritis
 - a. Menambah wawasan ilmu pengetahuan yang berhubungan dengan dunia pariwisata
 - b. Dengan harapan dapat memberikan sedikit pengetahuan dalam bidang Usaha Perjalanan Pariwisata dalam kajian mengembangkan dan mempromosikan pariwisata di kota Yogyakarta.
2. Manfaat Praktis
 - a. Manfaat dari penulisan ini semoga dapat memberikan gambaran bagi pembaca mengenai wisata kuliner.
 - b. Untuk mengetahui data-data dalam penyusunan laporan Tugas Akhir dalam rangka untuk memenuhi persyaratan dalam penyelesaian Program Diploma III di Fakultas Sastra dan Seni Rupa.

3. Manfaat Akademi

- a. Dapat menambah ilmu pengetahuan, baik secara teoritis, praktis maupun akademik dalam pengembangan diri.
- b. Menambah wawasan dan pengalaman bagi penulis dan menambah informasi bagi pembaca.

E. Kajian Pustaka

Secara umum kepariwisataan adalah semua kegiatan dan urusan yang dilakukan dengan perencanaan, pelaksanaan, pengawasan, pariwisata baik dilakukan pemerintah ataupun masyarakat. Secara khusus kepariwisataan adalah segala yang berhubungan dengan wisata termasuk pengusahaan objek dan daya tarik wisata serta usaha-usaha yang berhubungan dengan penyelenggaraan pariwisata.

1. Pengertian Pariwisata

Pariwisata terdiri dari dua suku kata (bahasa sansekerta) yaitu “pari” dan “wisata”. Kata pari artinya berulang-ulang, wisata artinya perjalanan atau bepergian. Jadi pariwisata memiliki arti yaitu perjalanan yang dilakukan berulang-ulang. Orang yang melakukan perjalan disebut “*traveler*”, sedangkan “*tourist*” adalah orang yang melakukan perjalanan untuk wisata.(Musaneff, 1995:8)

Menurut Undang-Undang Kepariwisataan No. 10 tahun 2009, wisata adalah kegiatan perjalanan atau sebagian dari kegiatan perjalanan tersebut yang dilakukan secara sukarela serta bersifat sementara untuk menikmati obyek dan daya tarik wisata. Pengertian wisata itu mengandung beberapa unsur yaitu,

kegiatan perjalanan, dilakukan secara sukarela, dan bersifat sementara. Perjalanan itu seluruhnya atau sebagian bertujuan untuk menikmati obyek dan daya tarik wisata.

Sedangkan Pariwisata itu sendiri adalah suatu perjalanan yang dilakukan untuk sementara waktu, yang diselenggarakan dari suatu tempat ke tempat lain dengan maksud bukan usaha atau mencari nafkah di tempat yang dikunjungi, tetapi semata-mata untuk memenuhi keinginan yang beraneka ragam (Oka A. Yoeti, 1983, 110).

Pariwisata menurut Hubert Gulden adalah pariwisata yang didalamnya mengandung unsur perjalanan diartikan peralihan tempat yang bersifat sementara, seseorang atau beberapa orang untuk memperoleh pelayanan dan diperuntukan bagi kepariwisataan itu (Joko Purwanto dan Hilmi, 1994:10).

2. Pengertian Wisatawan

Sekelompok orang atau seorang yang melakukan suatu perjalanan wisata disebut "*tourist*" atau "*wisatawan*", yang tinggalnya sekurang-kurangnya 24 jam di daerah yang dikunjungi. Pada dasarnya kata wisatawan dapat diartikan orang yang berpergian untuk bersenang-senang atau pleasure. Bertempat disuatu Negara atau berkunjung kesuatu tempat atau Negara yang sama ataupun berbeda tanpa memandang kewarganegaraannya dengan tujuan memanfaatkan waktu untuk berekreasi, liburan, bersenang-senang, kesehatan dan lain-lain. Jadi orang yang mengadakan perjalanan dari tempat kediamannya tanpa menetap ditempat atau didaerah yang didatangi. (R.G. Soekadijo, 1996:3)

Chafied Fandeli mengatakan bahwa Wisatawan adalah seseorang yang terdorong oleh sesuatu atau beberapa keperluan melakukan perjalanan atau persinggahan sementara diluar tempat tinggalnya untuk jangka waktu lebih dari 24jam tidak dengan maksud untuk mencari nafkah (chafied Fandeli, 1995:58).

Dari uraian di atas dapat disimpulkan bahwa Wisatawan adalah orang atau sekelompok orang yang melakukan perjalanan dari tempat tinggalnya menuju suatu daerah lain untuk menikmati objek dan daya tarik wisata dengan maksud dan tujuan tertentu dan bukan untuk bertujuan menetap di objek tersebut.

3. Pengertian Pengembangan Pariwisata

Menurut Oka A. Yoeti, bahwa Pengembangan Pariwisata adalah usaha yang dilakukan secara sadar dan berencana untuk memperbaiki objek dan daya tarik wisata yang akan dan sedang dipasarkan. Pengembangan pariwisata tersebut meliputi perbaikan objek dan fasilitas-fasilitas yang ada kepada wisatawan semenjak berangkat dari tempat tinggalnya menuju tempat tujuan hingga kembali ketempat semula (Oka A. Yoeti 1983:56).

4. Pengertian Promosi

Promosi yang berdaya guna adalah salah satu teknik yang berhasil menerobos selera dan keinginan orang-orang, menciptakan citra yang mampu mempengaruhi sejumlah orang-orang yang ingin mengenalkan dirinya sendiri melalui citra tersebut. (Salah Wahab, 1988:28)

5. Pengertian Wisata Kuliner

Wisata kuliner adalah program yang mengangkat tema beragam makanan, khususnya yang disajikan warung-warung pinggir jalan dan berharga murah serta

dipenuhi pelanggan. Istimewanya, tempat-tempat yang dikunjungi tersebar diseluruh pojok kota, kabupaten, kota propinsi atau Ibukota ([http://www.google.com/wisata kuliner](http://www.google.com/wisata_kuliner)).

F. Metode Penelitian

1. Waktu dan Tempat Penelitian

Waktu penelitian dilakukan pada:

November-2009 sampai dengan Januari-2010

Penelitian ini dilakukan di kawasan Yogyakarta dan penelitian di lakukan di empat lokasi yang menjadi unggulan wisata kuliner di Yogyakarta. Lokasi tersebut antara lain:

Gudeg Yu Djum alamat :

Jl. Wijilan Yogyakarta.

Coklat Monggo alamat :

Jl. Dalem KG III/978 Rt. 043 Rw. 10, Kel. Purbayan Kotagede 55173.

Kipo Bu Surepti alamat :

Kios Pasar Kotagede No 25.

Bakpia Patok Kurnia 747 alamat :

Jl. Pathok atau sekarang Jl.KS Tubun.

Geplak Jago alamat :

Jl. Wachid Hasyim No 28.

Bakpia pathok alamat :

Jl KS Tubun 49.

2. Teknik Pengumpulan Data

Dalam penyusunan laporan Tugas Akhir penulis menggunakan metode pengumpulan data yaitu:

a. Observasi

Observasi, pengamatan secara langsung terhadap obyek yang di teliti.

Merupakan suatu cara yang ditempuh penulis untuk mendapatkan atau mengumpulkan data dengan cara terjun atau mendatangi langsung ke tempat yang diteliti yaitu Gudeg Yu Djum, Cokelat Monggo, Kue Kipo Bu Surepti, Bakpia Pathok Kurnia, Geplak Jago dan Bakpia Pathok 25.

b. Studi Dokumen

Studi Dokumen: Mengumpulkan data dengan memanfaatkan arsip-arsip atau dokumen tertulis yang didapatkan dari Dinas Pariwisata Kota Yogyakarta berupa data statistik tahun 2008-2009, Dinas Pariwisata Provinsi Yogyakarta, dan Rekreasi Makanan dan Minuman di Yogyakarta.

c. Wawancara

Merupakan teknik di mana peneliti mengumpulkan data dengan cara komunikasi langsung atau wawancara langsung, adapun beberapa Informan tersebut antara lain : Bysry Romley Kepala Seksi Pengembangan Obyek dan Daya Tarik Wisata Yogyakarta, Eni Penjual Gudeg Yu Djum, Surepti Penjual Kue Kipo, Yeni Khomairul Karyawan Coklat Monggo

d. Metode Studi Pustaka

Untuk melengkapi data-data guna mendukung pengembangan penelitian, penulis membaca beberapa buku-buku, makalah-makalah, brosur-brosur, yang berkaitan dengan kepariwisataan. Penulis membaca dan memperoleh data di perpustakaan Fakultas Sastra dan Seni Rupa, Perpustakaan pusat Universitas Sebelas Maret dan dari Dinas Pariwisata.

3. Teknik Analisis Data

Data yang dianalisa dapat dilakukan dengan teknik kualitatif, kualitatif yaitu penelitian yang terbatas pada usaha mengungkapkan suatu masalah sebagaimana adanya, sehingga hanya merupakan penyingkapan fakta dengan menggunakan analisis non statistik dalam proses analisisnya (Hermawan Warsito, 1995:10).

Hasil pengumpulan data kemudian dilakukan analisis data merupakan proses mengatur dan memilah urutan data, mengorganisasi kedalam suatu pola, kategori dan satuan dasar.

G. Sistematika Penulisan

Penulisan Tugas Akhir ini di susun dalam empat Bab, secara garis besar diuraikan sebagai berikut:

BAB I, pendahuluan yang menguraikan tentang latar belakang masalah, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, kajian pustaka, metode penelitian dan sistematika penelitian.

BAB II, Sejarah dan Daya Tarik Wisata yang menguraikan Sejarah singkat Yogyakarta, daya tarik wisata kuliner dan beberapa daftar produk wisata kuliner di Yogyakarta.

BAB III, Potensi Wisata Kuliner Berperan Dalam Pengembangan Wisata Kuliner di Yogyakarta, menguraikan tentang potensi wisata kuliner, peran wisata kuliner dalam pengembangan pariwisata dan upaya pemerintah dalam mengembangkan wisata kuliner di Yogyakarta, serta kendala apa saja yang dihadapi pelaku wisata kuliner di Yogyakarta.

BAB IV, penutup yang berisi tentang kesimpulan dan saran berdasarkan dari uraian Bab sebelumnya.



BAB II

SEJARAH DAN DAYA TARIK WISATA KULINER DI YOGYAKARTA

A. Sejarah Singkat Yogyakarta

Pada tahun 1568-1586 di pulau Jawa bagian tengah, berdiri Kerajaan Pajang yang diperintah oleh Sultan Hadiwijaya, di mana semasa mudanya beliau terkenal dengan nama Jaka Tingkir. Pada saat berselisih wilayah kekuasaan dengan Adipati Arya Penangsang dari Jipang Panolang maka dalam peperangan Jaka Tingkir berhasil mengalahkannya. Kemenangan tersebut juga berkat bantuan dari Ki Ageng Pemanahan dan putranya yaitu Bagus Sutawijaya, seorang Hangabei yang bertempat tinggal di sebelah utara pasar dan oleh karenanya beliau mendapat sebutan : Ngabehi Loring Pasar. Sebagai balas jasa kepada Ki Ageng Pemanahan dan puteranya itu, Sultan Pajang kemudian memberikan sebidang daerah yang disebut Bumi Mentaok, yang masih berupa hutan belantara, dan kemudian dibangun menjadi sebuah “tanah perdikan”. Dengan semakin surutnya Kerajaan Pajang maka Bagus Sutawijaya sebagai putra angkat Sultan Pajang kemudian mendirikan Kerajaan Mataram di atas Bumi Mentaok dan mengangkat diri sebagai raja dengan gelar Panembahan Senopati. Salah seorang putera beliau dari perkawinannya dengan Retno Dumilah (putri Adipati Madiun), memerintah Kerajaan Mataram sebagai raja yang ketiga, dan bergelar Sultan Agung Hanyokrokusumo, beliau adalah seorang pejuang yang berhasil merebut kota Batavia, yang sekarang disebut Jakarta, dari kekuasaan VOC (Belanda).

Pada permulaan abad-18, Kerajaan Mataram diperintah oleh Sri Sunan Paku Buwono II. Setelah beliau meninggal, terjadilah Perjanjian Giyanti (1755), yang isinya adalah Palihan Nagari, yang artinya pembagian Kerajaan menjadi dua, yakni Kerajaan Surakarta Hadiningrat di bawah pemerintahan putera Sunan Paku Buwono II, dan Kerajaan Ngayogyakarta Hadiningrat dibawah pemerintahan adik kandung Sri Sunan paku Buwono II yang kemudian bergelar Sultan Hamengku Buwono I. Kerajaan Ngayogyakarta Hadiningrat ini kemudian lazim disebut sebagai Yogyakarta dan sering disingkat menjadi Jogja. Pada tahun 1813, Sri Sultan Hamengku Buwono I, menyerahkan sebagian dari wilayah Kerajaanya yang terletak di sebelah Barat sungai Progo, kepada salah seorang puteranya yang bernama Pangeran Notokusumo untuk memerintah di daerah itu secara bebas, dengan kedaulatan yang penuh. Pangeran Notokusumo kemudian bergelar sebagai Sri Paku Alam I, sedang daerah kekuasaannya disebut Adikarto. Setelah Proklamasi Kemerdekaan RI, Sri Sultan Hamengku Buwono IX dan Sri Paduka Paku Alam VIII masing-masing mengeluarkan amanat yang pada pokoknya Negeri Kesultanan dan Kadipaten, sepenuhnya berdiri di belakang Negara Republik Indonesia, sebagai bagian dari negara kesatuan Republik Indonesia, yang selanjutnya berstatus Daerah Istimewa Yogyakarta (setingkat provinsi), sampai sekarang. Pada awal Agustus 1945 Jepang bertekuk lutut kepada sekutu, sehingga berakhirilah Perang Asia Timur Raya yang merupakan bagian dari Perang Dunia II. Hanya terpaut beberapa hari dari peristiwa tersebut maka tepatnya pada tanggal 17 Agustus 1945, Indonesia memproklamkan kemerdekaannya. Walaupun Indonesia sudah memproklamkan diri, pada tahun

1946 kemudian Sekutu (Inggris yang diikuti Belanda) beralih melakukan aksi *polisioniol* yang sebenarnya merupakan aksi militer, karena pemerintahan Belanda ingin tetap meneruskan aksi penjajahan kepada bangsa Indonesia. Semakin hari tentara Belanda semakin mendesak tentara Indonesia sehingga pada akhirnya karena situasi sudah gawat maka pemerintahan Indonesia yang baru saja terbentuk itu dialihkan secara diam-diam dari Jakarta ke Yogyakarta. Peristiwa itu terjadi pada tahun 1946. Pada akhir tahun 1948 serangan tentara Belanda akhirnya sampai juga di Yogyakarta dan mereka berhasil menangkap pemimpin-pemimpin Indonesia dan mengasingkan ke Prapat di Sumatra Utara dan kepulauan Bangka. Tetapi hal ini tidak berarti berakhirnya Negara Republik Indonesia. Laskar Indonesia, yang dibantu oleh segenap rakyat tetap mengadakan perlawanan dan bergerilya dibawah pimpinan Jendral Sudirman. Sekitar bulan Februari 1949, di daerah Bibis yang terletak 6 Km sebelah selatan kota Yogyakarta Tentara Republik Indonesia merencanakan serangan umum ke pertahanan tentara Belanda di kota Yogyakarta. Serangan itu dilaksanakan pada waktu fajar, tanggal 1 Maret 1949, oleh karenanya dikenal sebagai "Serangan Fajar" atau lebih dikenal lagi sebagai "Serangan Oemoem 1 Maret". Dalam serangan ini, Tentara Republik Indonesia berhasil menguasai kota Yogyakarta selama 6 jam, karena itu muncul istilah 6 jam di Jogja. Serangan umum 1 Maret ini merupakan bentuk unjuk kekuatan yang sekaligus membuktikan pada dunia internasional bahwa walaupun Belanda berhasil menduduki tanah air Indonesia, namun Pemerintah Republik yang berdaulat keadaan masih tetap ada. Hal ini juga merupakan kelanjutan untuk mencari dukungan pengakuan dari dunia internasional terhadap keberadaan

Republik Indonesia. Dari pelaksanaannya Serangan Umum 1 Maret ini telah melapangkan jalan kedalam meja perundingan Roem-Royen yang hasilnya antara lain adalah penarikan kembali tentara Belanda dari wilayah RI, pengembalian Pemerintahan RI ke kota Yogyakarta dan merencanakan Konferensi Meja Bundar di Den Haag Negeri Belanda. Akhirnya dari perundingan tersebut menghasilkan pengakuan kedaulatan RI atas wilayahnya oleh Belanda. Serangan umum 1 Maret 1949 di Yogyakarta merupakan puncak dari keberhasilan perjuangan melawan penjajah Belanda. Tetapi sejarah pun telah mencatat, bahwa dalam abad-abad sebelumnya, Yogyakarta tidak pernah ketinggalan dalam usaha mengenyahkan penjajah Belanda dari Bumi Nusantara. Diantaranya yang terkenal adalah perjuangan Sultan Agung, pada tahun 1628 - 1629, serta perang Diponegoro yang terjadi pada tahun 1825 -1830. Dengan latar belakang saratnya sejarah perjuangan Yogyakarta melawan penjajahan maka sampai sekarang ini Yogyakarta juga mendapat sebutan sebagai Kota Perjuangan (Sumber Data Statistik 2008-2009 Dinas Pariwisata Wilayah Yogyakarta).

Pusat pendidikan antara awal tahun 1946 hingga akhir 1949 (4 tahun), Yogyakarta pernah menjadi ibukota Negara Republik Indonesia dan pada masa itu para pemimpin bangsa Indonesia berkumpul di kota perjuangan ini. Seperti layaknya sebuah ibukota suatu Negara, Yogyakarta pun memikat kaum remaja dari seluruh penjuru tanah air. Mereka ingin dapat berpartisipasi dalam pembangunan negara yang baru saja merdeka ini. Namun untuk dapat membangun negara dengan baik maka diperlukan tenaga-tenaga ahli, terdidik dan terlatih. Dan oleh karenanya Pemerintah RI kemudian mendirikan universitas

Gadjah Mada, universitas negeri pertama yang lahir di jaman kemerdekaan. Selanjutnya diikuti pula dengan pendirian akademi di bidang kesenian (Akademi Seni rupa Indonesia dan Akademi Musik Indonesia), serta sekolah tinggi di bidang agama Islam (Perguruan Tinggi Agama Islam Negeri, sekarang IAIN Sunan Kalijaga). Pada waktu selanjutnya, berbagai jenis lembaga pendidikan negeri maupun swasta bermunculan di Yogyakarta, sehingga dapat dikatakan hampir tidak ada cabang ilmu pengetahuan yang tidak diajarkan di kota ini. Hal ini telah menjadikan Yogyakarta tumbuh sebagai kota pelajar dan pusat pendidikan terkemuka di Indonesia maupun Mancanegara. Sarana Prasarana penunjang pendidikan apapun di Yogyakarta ada, lengkap dan memadai.

Pusat kebudayaan Tidak bisa dipungkiri bahwa seni budaya yang terjaga keaslian dan keindahannya, sampai sekarang ini masih terdapat di dalam lingkungan istana raja dan di daerah daerah sekitarnya. Sebagai peninggalan dari suatu Kerajaan yang besar, maka Yogyakarta memiliki kebudayaan yang tinggi dan bahkan merupakan pusat atau sumber kebudayaan Jawa. Peninggalan seni-budaya ini masih dapat disaksikan terpahat di monumen-monumen peninggalan sejarah seperti candi-candi, istana Sultan dan tempat lainnya dan juga sampai sekarang masih tampak terlihat/ berkembang pada kehidupan seni tari dan kesenian lainnya di masyarakat Yogyakarta. Nilai-nilai budaya masyarakat Yogyakarta terlihat juga pada bentuk arsitektur rumah penduduk (rumah Joglo) yang banyak dikenal masyarakat di seluruh Indonesia. Disamping itu kendaraan andhong atau dokar yang banyak terdapat di Yogyakarta merupakan peninggalan hasil karya leluhur lebih memperkuat kesan Yogyakarta sebagai daerah yang memiliki nilai-nilai

budaya tradisional yang menarik. Demikian juga banyak seniman-seniman terkenal dan seniman besar yang ada di Indonesia saat ini banyak yang hasil didikan dan gemblengan dari Yogyakarta. Sederetan nama seperti Affandi, Bagong Kussudiarja, Edhi Sunarno, Saptoto, Wisnu Wardhana, Amri Yahya, Budiani, W.S. Rendra, Kusbini, Tjokrodjojo, Basijo, Kuswadi K, Supto Hudoyo, Nyi Condro Lukito, Ny. Kartika dan lain-lain merupakan nama-nama yang ikut memperkuat keberadaan dan peranan Yogyakarta sebagai Pusat Kebudayaan (Sumber Data Statistik 2008-2009 Dinas Pariwisata Wilayah Yogyakarta).

Daerah Tujuan Wisata Terkemuka Yogyakarta disamping dikenal sebagai sebutan kota perjuangan, pusat kebudayaan dan pusat pendidikan maka dengan kekayaan potensi pesona alam dan budayanya sampai sekarang ini masih tetap merupakan daerah tujuan wisata yang terkenal di Indonesia dan Mancanegara. Dengan kesungguhan menjaga kelestarian alam dan lingkungan yang berkelanjutan maka keberadaan kemegahan candi Prambanan dan Ratu Boko, Keraton Kasultanan Yogyakarta Hadiningrat, Kota Tua Kota Gedhe, makam Rajaraja Mataram Kota Gedhe, museum-museum, dan adat-istiadat serta kesenian tradisionalnya. sampai sekarang masih terjaga/lestari. Demikian halnya dengan potensi keindahan alam daerah Yogyakarta yang wilayahnya relatif kecil, terdapat berbagai obyek wisata seperti kawasan Kaliurang dan gunung Merapi, puncak Suroloyo atau bukit Menoreh, gunung Gambar, pegunungan Karst, Gumuk Pasir. maupun keindahan pantai selatan (pantai Kukup, Baron, Krakal, Kukup, Siung, Parangtritis, Ngrenahan, Sundak, Saden.). Sampai sekarang di Yogyakarta masih terlihat dan terjaganya tatanan kehidupan masyarakat Jawa khususnya dalam

kehidupan sehari-hari yang tercermin pada kegiatan adat-istiadat, bahasa, sosial kemasyarakatannya, keseniannya. Masyarakat Yogyakarta mempunyai kepedulian yang tinggi dalam menjaga kelestarian alam dan kebudayaan sendiri tetapi Yogyakarta tidak menutup diri terhadap tumbuhnya budaya kontemporer maupun budaya lainnya. Hal lain yang menjadikan Yogyakarta mendapat sebutan sebagai Daerah Tujuan Wisata Terkemuka karena disamping banyak dan ragamnya pesona Obyek dan Daya Tarik Wisata juga lengkap dan memadainya sarana dan prasarana sebagai penunjang pariwisata seperti transportasi, akomodasi, restoran atau rumah makan, telekomunikasi, tempat hiburan, toko souvenir. Daerah Yogyakarta yang relatif aman dan nyaman serta dengan keramah-tamahan masyarakatnya terhadap siapapun, menjadikan Yogyakarta banyak diminati orang atau wisatawan untuk berkunjung ke daerah Yogyakarta. Tidak mengherankan bahwa jika setiap tahunnya jumlah kunjungan wisatawan baik wisatawan mancanegara (wisman) maupun wisatawan nusantara (wisnus) yang datang ke Yogyakarta terus meningkat. Hal ini menunjukkan semakin meningkatnya kepercayaan atau *image* positif masyarakat atau wisatawan dari luar Yogyakarta (Wisman maupun Wisnus) terhadap situasi dan kondisi Yogyakarta. Dengan demikian sudah seharusnya masyarakat Yogyakarta semakin dituntut untuk sadar wisata dan menerapkan Sapta Pesona, menjaga dan meningkatkan kepedulian kelestarian lingkungan. (Sumber Data Statistik 2008-2009 Dinas Pariwisata Wilayah Yogyakarta).

B. Daya Tarik Wisata Kuliner Yogyakarta

Apa sesungguhnya kekuatan atau daya tarik pariwisata yang Indonesia miliki? Pada umumnya akan menjawab keindahan alamnya atau budayanya. Bagi wisatawan yang jarang melakukan perjalanan wisata ke mancanegara maka jawaban tersebut cukup benar karena memang belum melihat daya tarik dari negara lain atau tempat tujuan wisata lain. Oleh karena itu haruslah disadari bahwa kekuatan pariwisata Indonesia adalah terletak pada manusianya. Manusia yang hangat, ramah tamah, murah senyum dan gemar menolong tamunya, sehingga membuat “kangen” untuk kembali lagi. Gambaran ini adalah pada umumnya manusia Indonesia memang bercirikan demikian dan harus diakui pula bahwa memang ada juga sekelompok kecil bangsa Indonesia yang mempunyai tingkah laku tidak seperti yang digambarkan, dan ini hanyalah contoh dari berbagai perubahan yang saat ini sedang berlangsung di Indonesia. (pariwisata.jogja.go.id/.../daya-tarik-wisata-indonesia.html)

Kawasan wilayah Yogyakarta atau sering disebut dengan sebutan “Jogja” adalah salah satu tempat tujuan wisata yang menarik yang dimiliki Indonesia. Daerah Yogyakarta memiliki potensi pariwisata yang besar dan mempunyai ciri khas sendiri. Dari setiap daerah mempunyai daya tarik wisata yang dapat menarik wisatawan dari dalam maupun luar negeri yang kemudian dapat mendatangkan devisa di setiap daerahnya dan mengindentikkan Yogyakarta sebagai salah satu pusat budaya atau yang dikenal dengan kota kota budaya, pendidikan dan perjuangan, sehingga membuat Daerah Istimewa Yogyakarta dikenal oleh wisatawan. Yogyakarta memang mempunyai potensi wisata yang sangat besar di

dalamnya, selain sebagai tempat wisata budaya, belanja dan alam, Yogyakarta juga dikenal sebagai tempatnya wisata kuliner.

Daya tarik wisata kuliner Yogyakarta adalah rasa makanannya yang enak khas Yogyakarta, cara penyajiannya yang masih tradisional dan bumbunya yang masih menggunakan hasil alam atau rempah-rempah. Berbagai jenis makanan baik makanan tradisional, khas nusantara maupun yang moderen dapat ditemui di Yogyakarta dan memiliki keunikan yang beranekaragam. Makanan manis banyak digemari dan menjadi oleh-oleh khas daerah Yogyakarta. Banyak berbagai varisasi makanan khasnya yang tersaji baik didalam restoran, warung makanan maupun warung lesehan. Karena itu Yogyakarta menjadi gudangnya makanan enak sebab hampir di setiap kawasan terdapat tempat-tempat yang menyediakan atau menyajikan makanan, mulai dari pagi hari hingga dini hari. Bukan rahasia lagi kalau makanan dan jajanan Yogyakarta kini digemari banyak orang termasuk dari luar pulau Jawa. Bahkan beberapa tempat wisata kuliner di Yogyakarta yang terkenal selalu menjadi sasaran wisatawan asing maupun wisatawan dalam negeri.

Di Yogyakarta wisata kuliner berperan dalam perkembangan pariwisata kuliner, karena suatu obyek wisata akan terasa jenuh dan kurang menarik apabila dalam suatu obyek wisata tersebut tidak di dukung oleh suatu tempat untuk menikmati makanan khas daerah atau khas nusantara. Akan tetapi dengan seiring majunya zaman dan beranekaragam bentuk makanan modern, maka para pelaku wisata kuliner di Yogyakarta juga mulai mengembangkan makanan khas Yogyakarta dan mempunyai trik-trik sendiri agar dapat bersaing dengan makanan modern dan diberi pengarahannya oleh pemerintah tentang cara mengembangkan dan

pengemasan agar makanan khas Yogyakarta dapat bersaing dengan makanan modern yang ada pada saat ini.

Keberadaan Keraton Yogyakarta yang notabene menjadi pusat kebudayaan Yogyakarta, sedikit banyak juga memberi kontribusi terpeliharanya adat istiadat, budaya dan perilaku termasuk didalam pengolahan makanan. Akan tetapi keberadaan obyek-obyek wisata di Yogyakarta sendiri juga berperan sekali terhadap wisata kuliner. Karena dengan adanya obyek-obyek wisata tersebut maka masyarakat Yogyakarta mempunyai inisiatif untuk membuka dan menjajakan makanan khas daerah ataupun khas nusantara untuk dapat dinikmati oleh para wisatawan.

Dengan mengangkat tema bernuansa tradisional jawa, menjadi salah satu daya tarik wisata kuliner yang ada di Yogyakarta dan tak luntur dari arus modernisasi. Wedang secang dan gudeg jogja adalah salah satu makanan dan minuman yang ada didaftar menu beberapa hotel berbintang. Sehingga melihat corak ragam kuliner di Yogyakarta, tak bisa dibandingkan dengan tempat lain. (Wawancara dengan Bysry Romley, Kepala Seksi Pengembangan Obyek dan Daya tarik Wisata, tanggal 5 November 2009)

C. Daftar Kuliner Yogyakarta

Bagi masyarakat Yogyakarta dan sekitarnya makanan mempunyai dua fungsi yaitu sebagai pemenuhan kebutuhan fisik dan pada perkembangan selanjutnya digunakan untuk kepentingan religius yang berupa sesaji. Baik untuk memenuhi fungsinya sebagai pemenuhan fisik maupun kepentingan religius,

dalam penyajiannya, makanan tradisional ini dapat digolongkan menjadi makanan pokok dan makanan ringan. Kedua golongan makanan ini cukup beragam jenisnya, baik bahan dasarnya maupun makanan hasil olahannya. Makanan pokok untuk pemenuhan kebutuhan fisik biasanya berupa nasi dan lauk pauk, sedangkan makanan ringan berupa penganan dan minuman, suatu jenis makanan yang dikonsumsi di luar waktu makan utama, biasanya disebut jajan pasar (Daru Winarti, 1996:1-2).

Wisata kuliner yang ada di Yogyakarta masih perpegang teguh kepada makanan dan minuman tradisional yang bersumber kepada Keraton Yogyakarta. Bahkan banyak makanan dan minuman yang hilang atau ditinggalkan sesuai atau disesuaikan oleh jamannya.

Dari segi pariwisata, boleh dikatakan Yogyakarta sangat terkenal dimata wisatawan. Wisatawan yang berkunjung ke Yogyakarta sangat banyak sekali dengan tujuan wisata yang berbeda-beda, akan tetapi berwisata kemana pun tempatnya tidak dapat lepas dari kuliner. Jadi wisata kuliner di Yogyakarta sendiri juga sangat terkenal, diminati dan diburu para wisatawan. berikut ini daftar kuliner yang dapat dikunjungi di Yogyakarta:

1. Warung Kopi

Tempat ini memang layak untuk didatangi orang –orang yang suka ngopi, letaknya di sisi timur Jl. Surowajan Baru, seberang SMA UII (sering disebut kampus D3 Ekonomi UII lama), Orang lebih *familiar* menyebut kawasan ini dengan *teteg sepur* Gowok.

Tempatnya unik, juga *nyleneh* atau eksentrik, penampilannya berbeda dari klan banyaknya *cafe* dan *coffe shop*, yang elegan serta modern di Yogyakarta. Warung ini justru mengambil konsep sebaliknya, kalau kesana yang terlihat sebuah suasana ndeso sederhana dan santai sehingga sangat kelihatan tradisional. Menu minuman kopinya pun beragam seperti: kopi tubruk, kopi kental, klasik *espresso* hingga kopi khas indonesia seperti Jawa, Aceh dan Toraja (Observasi tanggal 5 November 2009).

2. Angkringan

Sebul adalah sebuah nama warung angkringan modern yang berada di seberang kantor taspen Yogyakarta di daerah Jl. IPDA Tut Harsono Timoho. Tempatnya luas, bangunannya dua tingkat, terbuat dari bambu dan dekorasinya seperti *cafe*. Sebagai tanda yang menandakan "*sebul*" itu mengusung konsep angkringan, pengelolanya menaruh sebuah gerobak ala warung angkring di depan warung angkring. Angkringan bergaya *cafe* ini buka mulai sore hari, di sini banyak menu makanan tambahan, selain nasi kucing, sate usus, sate telur puyuh, gorengan dan wedang jahe sebagai ciri khas menu angkringan. Menu lainnya itu antara lain sate sosis, sate udang, serta beragam masakan ramesan. Makanan ini diletakkan di meja panjang dekat dengan kasir, sedangkan di gerobak angkring pelayannya membuat minuman pesanan pembeli.

Angkringan semacam *sebul* ini bisa dibilang sebagai bentuk revolusi dari warung angkring tradisional di Yogyakarta. Akan tetapi juga tidak meninggalkan semua ciri khas dari angkringan aslinya yang sangat kental akan tradisionalnya (Observasi tanggal 5 November 2009).

3. Vegetarian Serba Jamur

Warung serba jamur Madame Dati, demikian orang sering menyebutnya. Lokasinya berada kira-kira 300 meter dari kampus UII Yogyakarta di Degolan, Jl. Kaliurang Km 14.5 (di sisi timur jalan). Sebuah warung lesehan, yang masakannya semua serba jamur. Disana jamur kuping, jamur tiram putih dan jamur lingzhi diolah menjadi aneka menu masakan dan minuman yang mempunyai rasa berbeda-beda.

Jamur-jamur hasil olahan Madame Dati dapat menghasilkan berbagai menu yaitu tongseng jamur, sate jamur, jamur goreng dan jenis masakan lainnya. Makin komplit lagi bila meminum kopi jamur lingzhi yang hangat dan membikin badan jadi segar. Cukup diminati para culinary hunter dan kaum vegetarian yang memang berpantang makan daging dan harganya pun cukup terjangkau (Observasi tanggal 5 November 2009).

4. Aneka Masakan Unggas

Cak Koting, demikian nama warung yang berada di bawah jembatan layang Lempuyangan, tepatnya di samping utara bioskop Mataram Jl. Dr Sutomo Yogyakarta. Setiap hari dari sore hingga malam selalu ramai dan tempatnya hampir mirip dengan warung kaki lima yang ada di kawasan Malioboro. Nama warungnya menandakan ciri khas Jawa Timur, olahannya unggas gorengannya asin tapi gurih kecuali menu unggas bakarnya, cenderung manis dengan bumbu rempah dan kelapa. Meski di sana ada ayam dan bebek goreng, tapi menu burung dara goreng paling disukai pelanggannya. Unggas goreng, sepiring nasi hangat dan rasanya bertambah mantap apabila ditambah sambal asin beraroma jeruk.

Di Yogyakarta, Cak Koting hanyalah salah satu dari seretan tempat kuliner yang terkenal dengan masakan unggasnya. Baik olahan ayam, bebek, puyuh, enthok(itik manila) dan burung dara.Olahannya unggas disukai selain rasanya lezat, harganya pun lebih murah dibandingkan menu daging lainnya. Di Yogyakarta dan sekitarnya, olahan daging unggas yang digoreng, disate, dan dibakar ini bertebaran dimana-mana. Akan tetapi cara memasak dan bumbunya pun bervariasi ada yang tetap eksis dengan bumbu tradisionalnya dan ada yang mengembangkan dengan cara masakan lain termasuk fastfood ala fried chicken (Observasi tanggal 5 November 2009).

5. Gudeg Jogja

Yogyakarta juga di kenal dengan sebutan Kota Gudeg. Antara lain gudeg yang sangat melegenda yaitu gudeg Yu Djum yang terletak di Jl. wijilan No 13 yang buka sejak lama. Dulu gudeg ini dikenal dengan sebutan gudeg Plengkung Yu Djum. Gudeg ini melegenda karena yang pertama berjualan di wilayah Wijilan, selain di Wijilan gudeg Yu Djum juga membuka cabang di rumahnya di Jl. Kaliurang Km 5 Kocoran Gang Srikaton No 2 dan Jl. Kaliurang Km 4,5 Karangasem CT III/22 Yogyakarta. Kedua cabangnya ini bisa jadi alternatif, bila tak sempat ke Wijilan.

Rasa gudeg khas Yogyakarta ini mendakati manis. Bahan utamanya pada umumnya berupa daging nangka muda yang telah diolah, dimasak dan dibumbui. Tetapi ada pula yang menggunakan manggar, yakni bunga kelapa yang masih muda dan kuncup. Hanya saja penjual gudeg manggar ini tak sebanyak gudeg gori (nangka muda) biasanya (Observasi tanggal 6 November 2009).

6. Soto Lenthok

Soto lenthok adalah salah satu soto yang menjadi tujuan wisata kuliner di Yogyakarta. Soto ini berisi semangkok soto yang dihidangkan dengan lenthok, gorengan berbentuk bulat yang terbuat dari ketela pohon. Soto lenthok yang terkenal dan sering menjadi tujuan kuliner berada di Jl. Hayam Wuruk di depan SMP 4 Yogyakarta, tepatnya seberang jalan kantor Dinas Pendidikan Yogyakarta.

Masakan soto bukan hanya milik satu daerah, tapi juga milik daerah lain di nusantara. Rasa dan namanya pun menjadi berbeda, walau bahan bakunya di bilang hampir sama. Jadi apa bila wisatawan sudah merasakan semua jenis soto di Yogyakarta bisa dibilang sudah makan semua jenis soto di tanah air. Sebab itu selain mendapat julukan kota gudeg Yogyakarta juga pantas mendapatkan tambahan nama sebagai kota soto (Observasi tanggal 5 November 2009).

7. Sate Kuda

Di Yogyakarta kuda tak cuma dijadikan sebagai hewan tunggangan, tapi juga diolah menjadi masakan enak yaitu sate. Pertama sate *jaran* (kuda) Pak Kuntjoro di Jl. Kranggan 64 A (Barat Artha Kranggan 75 meter atau dari perempatan Tugu belok ke barat). Warung Pak Kuntjoro ini adalah perintis warung sate kuda yang pertama kali di Yogyakarta dan Jawa Tengah yang pertama kali buka pada 21 April 1997. Hingga sekarang Pak Kuntjoro sudah mempunyai cabang di Blunyah Trimulyo, Sleman Jl. raya Sleman-Turi Km 1,2.

Ide mengolah daging kuda menjadi sate ini di dapat Pak Kuntjoro dari seorang teman dan pengalamannya. Pendapat Pak Kuntjoro sate kuda ini

dipercaya dapat menyehatkan badan dan menyembuhkan beberapa penyakit seperti asma, kecapekan, stress, epilepsi dan vitalitas badan (Observasi tanggal 5 November 2009).

8. Nasi Bakar

Aroma gurih nasi dan masakan yang dibakar di atas bara arang bathok (tempurung kelapa), menebar dari sebuah gang di kampung Karangwuni Catrutunggal Depok, Sleman. Atau tepatnya di sebelah Hotel Cakra Kembang Jl. kaliurang Km 5,6.

Nasi bakar Karangwuni demikian Maria Purwantini memberi nama pada warungnya. Buka dari pukul 09.00 sampai 22.00, nasi bakar ini adalah menu andalan dari warung Bu Maria, dengan cirikhas rasanya yang asin, gurih dan isinya sayur daun ketela dan kemangi. Serta disajikan secara terpisah dengan dua sambal, yaitu sambal bawang dan terasi matang (Observasi tanggal 5 November 2009).

9. Bakpia Pathuk

Terdapat beragam pilihan makanan bagi yang akan berburu buah tangan atau oleh-oleh di Yogyakarta. Bila mau praktis, silahkan menuju ke sejumlah toko oleh-oleh yang menyediakan beragam makanan khas Yogyakarta, tanpa harus pergi ke tempat pembuatannya.

Salah satu pilihannya yakni ada di Jl. KS Tubun No 747. Dalam persaingan penjualan Bakpia Pathuk yang begitu ketat, sepanjang jalan KS Tubun kurang lebih 800 m hampir semua jualan bakpia. Ada sebuah merek Bakpia yaitu Bakpia Kurnia 747.

Bakpia pathuk pertama kali diproduksi di wilayah Ngampilan, tepatnya di kawasan Jl. AIPDA Karel Sasuit Tubun (Jl. AIP KS Tubun). Disebut bakpia pathuk karena kawasan itu memang berada di dekat pasar pathuk. Tempat itu kini menjadi sentra pembuat dan penjual bakpia yang jumlahnya mencapai ratusan orang. Misalnya saja di wilayah RW 05 Ngampilan, hampir semua pemilik rumah memproduksi, menjual dan menerima pesanan bakpia pathuk. Makanan yang rasanya manis dan gurih ini berisi kacang hijau halus dan dibalut kulit tipis dari tepung. Tetapi sekarang isi bakpia pathuk sudah bervariasi antara lain, bakpia berisi keju, kumbu hitam, coklat dan yang isinya rasa buah (Observasi tanggal 8 November 2009).

10. Kue Kipo

Kotagede Yogyakarta, yang menjadi sebuah wilayah eksotik selaku bekas Kerajaan Mataram Islam itu, ternyata memang banyak menyimpan aneka warisan budaya yang patut dinikmati. Bukan hanya soal kerajinan perak, warisan bangunan lama, atau situs dan artefaknya, namun juga warisan kulinernya. Salah satu warisan kuliner yang sangat terkenal dari daerah Kotagede adalah makanan yang dinamakan kipo.

Salah satu pembuat dan penjual kipo yang populer di Jogja adalah Bu Surepti yang menjual penganan itu di kios yang diberi nama sesuai panggilan sehari-hari pemiliknya “Bu Surepti”. Terletak di sisi barat pasar Kotagede, Kios Pasar Kotagede No. 25. Kekhasan kipo Bu Surepti adalah aroma harum yang berasal dari daun pisang yang terbakar dalam proses pembuatannya dan aroma

angka sebagai salah satu bahan adonan di dalam panganan tersebut (Observasi tanggal 8 November 2009).

11. Coklat Monggo

Monggo adalah sebuah kata dalam bahasa Jawa yang berarti “silahkan” yang selalu digunakan oleh orang – orang Yogya sambil mengacungkan ibu jari, ataupun ketika kita lewat di depan orang, serta pada saat kita mengundang orang masuk ke rumah atau meninggalkan rumah seseorang.

Tapi di Yogyakarta Monggo juga digunakan sebagai merek cokelat yang dihasilkan oleh CV Anugrah Mulia terletak di Jl. Dalem Kotagede III/978 Rt043 Rw 10. Menurut pengelola CV Anugrah Mulia merek monggo digunakan agar mudah di dengar, mudah diingat dan unik, akan tetapi memiliki tipikal khas Yogyakarta (Observasi tanggal 6 November 2009).

12. Geplak

Salah satu oleh-oleh khas Yogya adalah geplak. Jajanan ini mungkin bisa dikatakan sebagai makanan sederhana. Geplak yang terkenal berasal dari Bantul. Geplak Jago salah satunya. Toko sekaligus rumah untuk produksinya berada di Jl. Wachid Hasyim No 28, Gose, Bantul. Fauzan Jafar, pemilik toko ini, sudah mulai berjualan geplak sejak 1967.

Sejarah geplak, kata Fauzan, tidak terlepas dari keberadaan Bantul pada masa lalu sebagai penghasil gula dan buah kelapa. Pada masa kolonial Belanda, Bantul terkenal sebagai penghasil gula tebu. Tidak tanggung-tanggung, tercatat ada enam buah pabrik gula pada masa itu. Tanah-tanah pertanian ditanami tebu.

Bahan utama geplak adalah kelapa. Kelapa ini diparut lalu dicampur dengan gula. Gula yang dipakai bisa gula kelapa, bisa gula tebu. Campuran ini lalu dibentuk menjadi bola-bola yang kemudian disangrai (Observasi tanggal 22 Februari 2010).

13. Bakpia Pathok 25

Bakpia pathuk pertama kali diproduksi di wilayah Ngampilan, tepatnya di kawasan Jl. AIPDA Karel Sasuit Tubun (Jl. AIP KS Tubun). Disebut bakpia pathuk karena kawasan itu memang berada di dekat pasar pathuk. Salah satu toko yang terkenal di sana adalah bakpia pathok 25, Jl KS Tubun 49.

Bakpia sebenarnya berasal dari negeri Cina, aslinya bernama Tou Luk Pia, yang artinya adalah kue pia, kue kacang hijau. Selain itu pula bakpia mulai diproduksi di kampung Pathuk Yogyakarta, sejak sekitar tahun 1948 (Observasi tanggal 22 Februari 2010).

Setelah ditelusuri, ternyata di Yogyakarta terdapat banyak tempat-tempat makan yang menarik untuk dikunjungi, sehingga dapat menjadi daya tarik bagi wisatawan yang akan berkunjung ke Yogyakarta. Potensi wisata kuliner di Yogyakarta dapat berperan dalam pengembangan pariwisata di Yogyakarta. Serta dukungan yang baik dari pemerintah Yogyakarta terhadap pihak pengelola atau pelaku wisata kuliner dalam mengembangkan wisata kuliner (Observasi tanggal 22 Februari 2010).

BAB III

WISATA KULINER BERPERAN DALAM PENGEMBANGAN PARIWISATA DI YOGYAKARTA

A. Potensi Wisata Kuliner

Makanan dan minuman sebagai salah satu wujud kebudayaan hasil karya manusia merupakan kebutuhan mendasar yang harus dipenuhi. Pada awalnya makanan merupakan kebutuhan jasmani, tetapi dalam perkembangannya telah menyangkut dengan kebutuhan yang lain yaitu kebutuhan sosial dan kebutuhan religi. Dengan kata lain makanan tidak hanya untuk memenuhi fisik saja akan tetapi juga untuk memenuhi kebutuhan non-fisik. Pada masa prasejarah pada tahap *food-gathering stage* manusia memenuhi kebutuhan pangan dengan cara mengumpulkan sumber makanan yang disediakan oleh alam. Pengetahuan tentang teknik pengolahan masih sangat sederhana sehingga tidak banyak variasi jenis makanan yang dihasilkan. Pada tahap berikutnya yaitu tahap ketika manusia sudah dapat menghasilkan atau memproduksi makanan (*food-producing stage*) dalam pengertian sudah mengenal jenis makanan dan teknik pengolahannya lebih variasi. Pada masa pengaruh kebudayaan India di Jawa, khususnya sekitar abad VIII-XV Masehi, kebutuhan makanan bukan lagi semata-mata untuk memenuhi kebutuhan fisik. Ketika itu kehidupan keagamaan cukup dominan dan tidak mustahil bahwa kehidupan religi berpengaruh pada keberadaan makanan. Fungsi makanan dan teknik pengolahannya mengalami perkembangan.

Pada masa kini, jenis makanan yang telah ada pada masa lampau berkembang menjadi makanan tradisional. Beberapa jenis makanan telah ada pada masa Jawa Kuno, ada yang masih bertahan sampai sekarang dan banyak juga yang telah hilang. Oleh karena itu sangat perlu kembali mengenali jenis-jenis makanan dan minuman Jawa Kuno, merupakan aset budaya yang dapat dimanfaatkan untuk kepentingan pariwisata.

Makanan Tradisional juga dapat berdampak positif dalam perkembangan kepariwisataan, khususnya “Wisata Boga“, yang dikemas sekarang dengan nama “Wisata Kuliner“ agar lebih menarik. Kekayaan sumber bahan makanan tradisional perlu dimanfaatkan, dilestariakan dan dikembangkan, karena menjadi salah satu daya tarik wisata. Agar lebih menarik dan wisatawan tidak ragu-ragu akan mutu makanan tradisional, maka perlu diperhatikan dan dijaga masalah-masalah teknik pengolahan yang higienis, kebersihan terjaga, kemasan dan penyajian yang antik artistik. Dengan demikian perlu usaha-usaha pelestarian dan pengembangan wisata kuliner. Perlu diperhatikan bahwa dalam usaha pelestarian dan pengembangan makanan tradisional dipilih sesuai dengan norma-norma dan nilai yang berlaku di masyarakat (Timbul Haryono, 1996:1)

Berwisata merupakan salah satu kebutuhan manusia. Rekreasi, relaksasi, keingintahuan, mencari pengalaman, sensasi, kekaguman, pendidikan, kenikmatan, nostalgia, keindahan dan beberapa alasan lainnya. Membuat orang untuk melakukan perjalanan ke berbagai destinasi untuk menikmati berbagai produk pariwisata dan fasilitas yang tersedia. Yogyakarta juga tak lepas dari posisinya sebagai salah satu kota tujuan orang berwisata dan kota tempat

berdatangan para pelajar dan mahasiswa dari berbagai daerah, membuat ragam olah boganya pun cukup kaya. Sehingga gudeg Yogyakarta yang khas dan tetap eksis, membuat ragam olah boganya pun cukup kaya. Sehingga gudeg Yogyakarta yang khas dan tetap eksis, bersanding dengan menu-menu makanan lain yang unik, membuat penasaran orang dan pantas untuk dinikmati. Layak pula untuk menjadi buruan para pecinta kuliner dari manapun asalnya. Yogyakarta sudah terkenal dengan kota gudegnya, hal ini bila didukung dengan ragam makanan yang lain, maka diharapkan akan memantapkan Daerah Istimewa Yogyakarta. (Wawancara dengan Bysry Romley, Kepala Seksi Pengembangan Obyek dan Daya tarik Wisata)

A. Peran Wisata Kuliner Dalam Pengembangan Pariwisata Di Yogyakarta

Kawasan wilayah Yogyakarta memang cukup tersohor dengan banyak potensi yang terdapat di dalamnya. Hal ini tentu saja berpengaruh terhadap kunjungan wisatawan. Daerah Istimewa Yogyakarta memang bukan daerah biasa, sebuah daerah yang istimewa yang mempunyai Kerajaan yaitu Keraton Kasultanan Yogyakarta yang menjadi ikon dan dikagumi masyarakat Yogyakarta.

Yogyakarta sebagai bagian dari wilayah Indonesia adalah daerah yang mempunyai sejarah sosial dan budaya yang panjang. Popularitas ini semakin menanjak sebagai pusat kebudayaan dan kesenian. Masyarakat Yogyakarta yang heterogen, mempunyai komunitas-komunitas etnis di setiap kampung.

Berkembangnya industri pariwisata dan kentalnya budaya yang ada sehingga melekat di hati masyarakat sekitar. Untuk menjadikan sebuah daerah berkembang industri pariwisatanya, suatu daerah harus mempunyai lebih dari sebuah objek pariwisata, yang tentunya menjadikan sebuah aset pemasukan bagi daerah. Aset yang dimiliki Yogyakarta cukup banyak antara lain wisata alam, wisata belanja, wisata buatan, wisata sejarah dan wisata kuliner. Wisata kuliner merupakan salah satu aset Yogyakarta yang sudah tidak asing lagi bagi wisatawan akan tetapi aset ini perlu perbaikan, pengembangan, dimanfaatkan dan dilestarikan. Dengan demikian perlu upaya-upaya pelestarian dan pengembangan di dalam wisata kuliner, sesuai dengan norma-norma dan nilai budaya yang berlaku di Yogyakarta. Wisata kuliner Yogyakarta dapat mempengaruhi perkembangan pariwisata Yogyakarta. Selain jenis wisata yang sudah ada wisata kuliner dapat di seajarkan dengan wisata yang lain.

Pengaruh wisata kuliner terhadap perkembangan pariwisata di Yogyakarta dapat dilihat dari analisis SWOT. Sifat dari analisis SWOT sangat situasional, artinya hasil analisis tahun sekarang, belum tentu akan sama dengan hasil analisis pada tahun yang akan datang. Biasanya hasil analisis akan banyak ditentukan oleh faktor-faktor situasi dan kondisi ekonomi, politik dan stabilitas keamanan, dan keadaan sosial yang melatar belakanginya.

Keempat faktor SWOT perlu mendapat perhatian yang seksama. Kekuatan (Strengths) harus diperhatikan sebaik-baiknya. Kelemahan (Weaknesses) harus dihilangkan dengan segera. Kesempatan (Opportunity) atau peluang hendaknya segera dimanfaatkan. Ancaman (Threats) atau tantangan harus segera diantisipasi.

Dengan cara demikian, dapat diambil langkah-langkah perbaikan, sehingga lebih banyak wisatawan datang, lebih lama tinggal, dan lebih banyak wisatawan yang membelanjakan uangnya selama melakukan perjalanan wisata (Freddy Rangkuti, 1997: 20).

Berikut ini merupakan hasil analisis SWOT wisata kuliner di Yogyakarta berdasarkan observasi yang penulis lakukan serta berdasarkan hasil wawancara kepada pihak pengelola wisata kuliner di Yogyakarta :

1. Kekuatan (*Strength*)

- a. Yogyakarta mempunyai makanan khas yang diminati banyak wisatawan dan tidak asing lagi bagi wisatawan.
- b. Tingginya minat wisatawan yang ingin berkunjung ke Yogyakarta dan tersedianya restoran dan rumah makan yang amat dibutuhkan wisatawan.
- c. Adanya beberapa pusat tempat penjualan makanan khas dalam skala kecil.
- d. Adanya makanan khas yang menjadi potensi , jika dikelola dan dikembangkan secara terpadu dan professional akan menarik minat wisatawan.

2. Kelemahan (*Weakness*)

- a. Kurangnya kesadaran kebersihan para pelaku wisata kuliner dalam mengelola wisata kuliner.
- b. Kondisi sarana dan prasarana yang perlu ditata secara professional untuk memberikan rasa aman dan nyaman bagi wisatawan.
- c. Kurangnya modal yang dimiliki pelaku wisata kuliner untuk mengembangkan produksinya.

3. Peluang (*Opportunity*)

- a. Potensi dan sumber daya alam yang ada sebenarnya amat memadai untuk dikembangkan.
- b. Seiring perkembangan pariwisata di Yogyakarta yang dapat membawa dampak positif terhadap wisata kuliner di Yogyakarta.
- c. Dapat menjadi salah satu aspek penting pendukung perkembangan pariwisata apabila dikelola dengan baik dan secara profesional.

4. Ancaman (*Threat*)

- a. Daya tarik wisata kuliner belum begitu mendominasi.
- b. Banyaknya penjual yang bermunculan dan menjadikan persaingan.
- c. Banyaknya produk-produk kuliner yang modern sehingga menggeser keberadaan kuliner khas tradisional.

Akan tetapi makanan tradisional dan makanan khas nusantara, berdampak positif dalam perkembangan kepariwisataan di Yogyakarta sebagai bentuk wisata kuliner. Kekayaan sumber bahan makanan merupakan aset budaya yang perlu dilestarikan, dimanfaatkan dan dikembangkan.

Keberadaan wisata kuliner terhadap wisatawan yang berkunjung di Yogyakarta berdampak positif dan memberikan peluang pengembangan kegiatan minat khusus terhadap makanan tradisional dan khas nusantara. Wisatawan yang berkunjung dari luar Yogyakarta untuk menikmati objek wisata, biasanya tidak melewati wisata yang satu ini adalah wisata kuliner. Karena makanan yang disajikan di Yogyakarta sangat beraneka ragam yang mempunyai keunikan dan kekhasan tersendiri.

Berikut beberapa contoh makanan yang menjadi andalan Yogyakarta sebagai ikon wisata kuliner dari hasil observasi maupun wawancara, sebagai berikut:

1. Nama Makanan : Gudeg Jogja
- Nama Tempat : Gudeg Yu Djum
- Alamat : Jl. Wijilan No. 31
- Keterangan :

Di Yogyakarta tempat makan Gudeg Jogja yang cukup terkenal adalah Gudeg Yu Djum, di daerah wijilan. Menurut penuturan Bu Eni, warung yang berdiri sekitar kurang lebih 70th ini pertama kali didirikan oleh Yu Djum. Warung yang buka dari jam 06.00 sampai 22.00 ini sudah turun temurun dan pada saat ini di kelola Bu Eni.

Setiap harinya warung ini bisa menghabiskan 150 liter beras, 100 ekor ayam, dan 1500 sampai 2000 butir telur. Kalau sedang ramai atau pada musim liburan warung ini bisa menghabiskan 450liter beras, 300 ekor ayam dan 4000 sampai 5000 butir telur. Gudeg Jogja yang dijual di warung ini bervariasi dengan harga yang bervariasi juga yaitu:

1 porsi

Nasi telur	: Rp. 7.000	Nasi ati ampela	: Rp. 11.000
Nasi telur tahu/tempe	: Rp. 8.000	Nasi telur + ampela	: Rp. 15.000
Nasi telur + suwir	: Rp. 10.000	Nasi paha atas	: Rp. 26.000
Nasi sayap	: Rp. 9.000	Nasi telur + paha atas	: Rp. 28.000
Nasi paha bawah	: Rp. 11.000	Nasi dada	: Rp. 26.000

Nasi telur + paha bawah: Rp. 14.000 Nasi telur + dada : Rp. 28.000

1 BeseK / kendil

BeseK dada/tepong, telur 3	: Rp. 40.000
BeseK dada/tepong, sayap, telur5	: Rp. 60.000
Kendil/BeseK dada/tepong, sayap, kepala, telur 5	: Rp. 75.000
Kendil/BeseK dada, tepong, telur 5	: Rp. 75.000
Kendil/BeseK ayam ½ ekor, telur 5	: Rp. 90.000
Kendil/BeseK ayam ½ ekor, telur 10	: Rp. 115.000
Kendil/BeseK ayam 1 ekor, telur 5	: Rp. 140.000
Kendil/BeseK ayam 1 ekor, telur 10	: Rp. 160.000

(Observasi dan Wawancara dengan Eni pengelola warung dan Wisnu pembeli, Tanggal 6 november 2009).

2. Nama Makanan : Cokelat

Nama Tempat : Cokelat Monggo

Alamat : Jl. Dalem Kotagede III/978 Rt043 Rw 10.

Keterangan :

Ada cokelat unik di Yogyakarta buatan pria bule bernama Thierry Detournay. Namanya, Cokelat Monggo. Rasanya pas, kemasan cokelat monggo sangat khas Kota Gudeg. Tahun 2001, seorang pria asal Belgia bernama Thierry Detournay, berkunjung ke Yogyakarta. Sebagai warga Belgia yang suka cokelat berkualitas tinggi, Thierry kesulitan mencari cokelat yang memenuhi selera. Mulailah Thierry membuat cokelat. Dari jenis *truffle* sampai cokelat-cokelat kecil. Di Belgia, dia pernah ikut pelatihan meracik cokelat dengan ahlinya.

Thierry Detournay akhirnya bertemu Edward Riando Picasauw alias Edo dan mereka sepakat menekuni bisnis cokelat. Dengan modal seratus liapuluh juta rupiah, Mereka pertama kali berjualan menggunakan vespa di halaman gereja sebelum akhirnya membuka toko. Akhirnya mereka mendirikan CV Anugerah Mulia dan memakai label Cokelat Monggo. Nama itu sengaja dipilih karena gampang di ingat dan sangat familiar untuk masyarakat Indonesia.

Konsep memadukan cita rasa Barat dan Timur itu ternyata sukses dijalankan Thierry dan Edo. Salah satu produk unggulan Cokelat Monggo adalah *Dark Chocolate*. Menggunakan 58 % kakao tanpa campuran minyak nabati, supaya rasanya benar-benar cokelat. Aneka variasi pun dibuat. Salah satunya praline yang diberi kacang mete karena di sini susah mendapatkan *hazelnut* atau *walnut*.

Setiap hari Thierry dibantu 55 karyawan dan bisa memproduksi hingga 1.000 buah cokelat, baik untuk bentuk batangan maupun kemasan khusus. Proses pengerjaan masih dilakukan Thierry dengan cara manual. Semua cokelat diproduksi di sebuah rumah kecil di kawasan Kotagede. Keunikan lain dari kreasi Thiery terletak pada kemasannya. Mengusung konsep eco-friendly, cokelat dikemas dengan kertas daur ulang berdesain khas Jawa seperti gambar Candi Borobudur, tokoh wayang Semar, sampai becak.

Adapun harga yang di tawarkan yaitu:

100GR: Rp.12.000 dengan rasa Dark, Praline, Jahe, Mete, Mete Jahe.

40GR : Rp. 20.000 dengan rasa Dark, Praline, Caramello.

Karena kekhasan rasa yang dihasilkan produk cokelat ini sehingga menjadikan Cokelat Monggo menjadi salah satu produk unggulan dalam perkembangan wisata kuliner di Yogyakarta. (Obsevasi dan Wawancara dengan Yeni pegawai CV Anugerah Mulia dan Bagas pembeli, Tanggal 6 November 2009)

3. Nama Makanan : Kipo

Nama Tempat : Kipo Bu Surepti

Alamat : Kios Pasar Kotagede No. 25

Keterangan :

Kipo adalah salah satu jajanan tradisional yang bisa ditemukan di Yogyakarta Salah satu pembuat dan penjual kipo yang populer di Jogja adalah Surepti yang menjual panganan itu di kios pasar Kotagede no. 25 yang diberi nama sesuai panggilan sehari-hari pemiliknya “Surepti”.

Kekhasan kipo Surepti adalah aroma harum yang berasal dari daun pisang yang terbakar dalam proses pembuatannya dan aroma nangka sebagai salah satu bahan adonan di dalam panganan tersebut. Nama kipo sendiri menurut cerita dari orang tuanya, nama itu muncul dari pertanyaan orang kepada pembuat pertama kue itu dengan kalimat Tanya “iki opo” yang dalam bahasa Indonesia “ini apa”. Soal benar tidaknya belum ada yang bias memastikannya.

kipo dibuat dari bahan ketan sebagai bahan luarnya serta adonan nangka, kelapa dan gula merah untuk bagian dalam. Pembuatan kipo dimulai dari pemilihan beras ketan yang baik yang kemudian dibuat tepung dan dijadikan

adonan. Adonan ketan untuk kipo diberi perwarna alami kayu saju dan katu sehingga terlihat kehijau-hijauan.

Sebagai bahan dalamnya, dibuat adonan yang merupakan campuran nangka yang diiris kecil-kecil, kelapa serta gula merah yang kemudian direbus. Perebusan adonan pada pembuatan kipo di tempat Bu Surepti memakan waktu sampai 8 jam karena jumlahnya memang relatif banyak. Proses selanjutnya adalah membungkus adonan nangka plus kelapa dengan adonan ketan. Setelah dibungkus dengan daun pisang, kemudian dibakar di atas lempengan tembaga sampai matang dan siap saji.

Setelah melalui proses pembakaran, bungkusan kipo yang dibuat kecil-kecil diletakkan di daun pisang yang dibentuk segi empat. Tiap lima kue kipo ditempatkan di atas selembur daun pisang. Per paket bungkusan tersebut oleh Bu Surepti dijual seharga Rp.1.000. Dalam sehari, Bu Surepti dapat menghabiskan ketan 4 kilogram untuk 300 kue kipo dengan omset penjualan sekitar Rp.300.000. (Observasi dan Wawancara dengan Surepti pembuat kue kipo dan Ansori pembeli, Tanggal 8 November 2009)

1. Nama Makanan : Bakpia Pathok

Nama Tempat : Bakpia Kurnia 747

Alamat : Jl. KS Tubun No. 747

Keterangan :

Bakpia adalah makanan yang terbuat dari campuran kacang hijau dengan gula yang dibungkus dengan tepung lalu dipanggang. Saat kita menyebut nama bakpia, pastilah pikiran kita tertuju ke Yogyakarta. Salah satu penjual bakpia pathok

adalah toko Bakpia Kurnia 747 milik Ibu Subardini terletak di Jl. KS Tubun No 747.

Produk dengan label Bakpia Kurnia 747 ini diakui mempunyai keunggulan dibandingkan yang lainnya. Selain pemilihan bahan baku yang berkualitas, yang dibelinya di salah satu unit dagang di Jl. KS. Tubun, bakpia Kurnia memiliki ukuran yang agak lebih besar dengan isi yang padat namun kulit yang tipis. Isinyapun bulat seragam karena hasil cetakan bukan bentukan dari tangan.

Setiap bulannya Bu Subardini menghabiskan sekitar: kacang hijau 4 kwintal, terigu 300kg 12 zak, gula 12 karung, mentega 2 karton, minyak goreng 150 liter. Dengan harga Rp.13.000,- kita sudah bisa merasakan bakpia isi kacang hijau, 20buah perdusnya atau bakpia kering dengan isi 15buah. Bakpia Kurnia selain dicari oleh pelanggannya dari dalam kota juga sudah mempunyai banyak pelanggan dari Kalimantan, Papua, Bengkulu bahkan sudah pernah dikirim keluar negeri. (Observasi dan Wawancara dengan Subardini pemilik toko Bakpia Kurnia 747 dan Anggraini pembeli, Tanggal 8 November 2009)

5. Nama Makanan : Bakpia Pathok 25

Nama Tempat : Bakpia Pathok 25

Alamat : Jl. KS Tubun No. 49

Keterangan :

Bakpia sebenarnya berasal dari negeri Cina, aslinya bernama Tou Luk Pia, yang artinya adalah kue pia, kue kacang hijau. Selain itu pula bakpia mulai diproduksi di kampung Pathuk Yogyakarta, sejak sekitar tahun 1948. Waktu itu masih diperdagangkan secara eceran dikemas dalam besek tanpa label,

peminatnya pun masih sangat terbatas. Proses itu berlanjut hingga mengalami perubahan dengan kemasan kertas karton disertai label tempelan. Salah satu toko yang terkenal adalah bakpia pathok 25, di Jl KS Tubun No 49.

Perusahaan Bakpia Pathok "25" mempunyai tiga toko cabang yakni dua toko cabang di jalan AIP KS Tubun dan satu toko cabang di jalan Bhayangkara. Toko toko cabang ini biasanya mengambil bakpia dari pusat produksi dengan merek dagang 25.

Produksi bakpia yang dihasilkan di bakpia pathok 25 setiap harinya tidak tetap, artinya untuk hari hari biasa bakpia yang dibuat mencapai 5-7 adonan. Bahkan jika pasaran sedang ramai atau hari hari libur produksinya mencapai 10-15 adonan, setiap satu adonan menghabiskan 15 kg tepung terigu. Dimasa liburan sekolah dan libur Nasional produktifitas meningkat sehingga membutuhkan tenaga hingga sekitar 200 orang. Tampak suasana kesibukan pekerja pekerja di Perusahaan Bakpia Pathok "25".

Peralatan yang digunakan dalam pembuatan bakpia terutama dalam proses pengolahannya yaitu: bak plastic, roller, meja, nampan. Pisau, timbangan, wajan, pengaduk, tungku, oven. Loyang , mesin pemecah biji, dandang, drum perendaman, mesin penggiling dan tumbu kecil.

Bahan A: 250 g tepung terigu berprotein rendah, 75 ml minyak sayur, 150 ml air
½ sdt garam.

Bahan B: 250 g tepung terigu berprotein rendah, 150 ml minyak sayur

Isi : 100 ml minyak sayur, 500 g kacang hijau kupas kukus, 500 g gula pasir, ½ sdt vanili bubuk.

Proses Produk Bakpia Pathok terdiri dari beberapa tahap.

Adapun langkah-langkahnya dibagi menjadi 7 langkah utama yaitu:

1. Menjemur kacang hijau untuk menghilangkan kutu dan seleksi kacang.

Memisahkan kacang dengan kulit kacang hijau.

2. Dipecah menjadi 2 bagian dan dicuci bersih. Lalu Direndam untuk pemisahan kacang hijau.

3. Pengukusan

4. Digiling sampai lembut. Dimasak dalam mixer, dicampur dengan gula pasir secukupnya.

5. Pembuatan kulit. Bahan yang digunakan adalah, tepung terigu, gula pasir, air, minyak goreng. Diaduk dalam mixer. Proses ini dinamakan proses rolling, proses ini dilakukan sampai *kalis*. semakin lama semakin baik.

6. Proses pemanggangan.

7. Terakhir proses packing / pengemasan

(Observasi dan Wawancara dengan Fitri karyawan Bakpia Pathok 25 dan Agung pembeli, Tanggal 22 Februari 2010).

6. Nama Makanan : Geplak

Nama Tempat : Geplak Jago

Alamat : Jl. Wachid Hasyim No. 28

Keterangan :

Salah satu oleh-oleh khas Yogya adalah geplak. Jajanan ini mungkin bisa dikatakan sebagai makanan sederhana. Geplak yang terkenal berasal dari Bantul. Geplak Jago salah satunya. Toko sekaligus rumah untuk produksinya berada di Jl.

Wachid Hasyim No 28, Gose, Bantul. Fauzan Jafar, pemilik toko ini, sudah mulai berjualan geplak sejak 1967.

Kini, geplak lebih dikenal sebagai makanan kecil sekaligus oleh-oleh khas Bantul dan Yogya. Seiring dengan permintaan konsumen, Geplak Jago kini membuat variasi rasa. Awalnya, hanya tersedia geplak gula kelapa dan geplak gula putih tanpa tambahan rasa. Kini tersedia juga geplak rasa vanili, cokelat, stroberi, dan durian. Bahan utama geplak adalah kelapa. Kelapa ini diparut lalu dicampur dengan gula. Gula yang dipakai bisa gula kelapa, bisa gula tebu. Campuran ini lalu dibentuk menjadi bola-bola yang kemudian disangrai. Gula yang dipakai pun bukan lagi gula lokal Madukismo, satu-satunya pabrik gula yang masih tersisa di Bantul. Yang dipakai hanya gula tebu yang warnanya putih bersih. Pasalnya, kalau gula tebunya berwarna kelabu, warna geplaknya pun ikut menjadi kelabu. Tidak menarik.

Aneka pilihan rasa geplak itu dijual kiloan. Harganya Rp16.000,- per kilo. Setelah ditimbang, geplak ini dimasukkan ke dalam *bese*k (anyaman bambu). Dari sekian banyak varian, geplak rasa durian paling favorit di kalangan pembeli. Makanan ini tergolong awet. Sampai satu bulan pun geplak tetap tidak bau (Observasi dan Wawancara dengan Suryani Karyawan Geplak jago dan Ali pembeli, Tanggal 22 februari 2010).

Gudeg jogja, Cokelat Monggo, Kipo, Bakpia Pathuk, Geplak adalah merupakan sederetan kecil dari begitu banyak jenis makanan dan jajanan di Yogyakarta yang sudah dikenal luas oleh masyarakat atau wisatawan penggemar makanan enak dari berbagai pelosok tanah air. Dengan demikian bagaimana para

pelaku wisata kuliner di Yogyakarta dan pemerintah Yogyakarta dalam mengembangkan dan melestarikan wisata kuliner.

C. Upaya Pemerintah Dalam Mengembangkan Wisata Kuliner di Yogyakarta

Pemerintah Yogyakarta sangat mendukung dan berperan dalam perkembangan wisata kuliner di Yogyakarta. Dengan cara memberikan penyuluhan kepada pihak-pihak pelaku wisata kuliner, dengan cara memberikan masukan-masukkan. Tujuannya adalah agar hasil produksi kuliner Yogyakarta dapat mengikuti perkembangan zaman dan untuk meningkatkan pelayanan, hasil produksi dan meningkatkan minat wisatawan.

Selain itu pemerintah Yogyakarta juga mengadakan kegiatan-kegiatan yang memperkenalkan wisata kuliner Yogyakarta kepada wisatawan dan masyarakat Yogyakarta. Salah satu contoh kegiatan yang dilakukan pemerintah dalam memperkenalkan wisata kuliner adalah sebagai berikut:

Di selenggarakannya kembali Festival Makanan Tradisional ke 10 pada tanggal 26 Oktober 2009. Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Kota Yogyakarta mengadakan kembali Festival Makanan Tradisional (FMT) tahun 2009. Festival yang sudah menjadi agenda tahunan Dinas Pariwisata dan kebudayaan ini digelar di kompleks Museum Benteng Vredenburg. Kepala Seksi Pengembangan Obyek dan Daya tarik Wisata Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Kota Yogyakarta Bysry Romly menjelaskan festival ini dilaksanakan dalam rangka melestarikan dan mengembangkan makanan tradisional. FMT tahun 2009 kali ini merupakan

festival makanan yang kesepuluh kalinya digelar oleh Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Kota Yogyakarta. FMT 2009 di bagi dalam dua kategori yakni profesional dengan jenis yang difestivalkan menu lengkap dan non profesional dengan jenis yang difestivalkan meliputi menu lengkap, makanan kecil/snak dan minuman. Lebih lanjut Bysry Romley menjelaskan bahwa kategori profesional diperuntukan bagi kalangan profesional seperti hotel, restoran, rumah makandan jasa Boga/catering. Sedangkan kategori non profesional diperuntukkan untuk umum atau bagi para pecinta makanan tradisional maupun pengrajin yang masih tergolong home industri.

Untuk menarik minat dan antusias peserta acara FMT 2009 memperebutkan Rp 17.500.000. diharapkan festival ini akan menjadi daya tarik bagi para pecinta makanan dan dapat menjadi salah satu alternatif pilihan bagi wisatawan untuk lebih lama tinggal di Yogyakarta. Selain itu di adakannya event ini diharapkan akan meningkatkan harkat makanan tradisional yang dimiliki Yogyakarta serta mendukung ekonomi berbasis kerakyatan. Kegiatan ini juga merupakan suatu bentuk kampanye untuk kembali ke makanan tradisioanal. Inilah salah satu upaya dan dukungan dari pemerintah Yogyakarta dalam mengembangkan wisata kuliner di Yogyakarta (Wawancara dengan Bysry Romley, Kepala Seksi Pengembangan Obyek dan Daya tarik Wisata, Tanggal 5 November 2009).

Berbagai penataan tempat wisata kuliner juga terus dilakukan oleh pihak pemerintah kota setempat guna menambah daya tarik minat wisatawan untuk berkunjung ke Yogyakarta. Dengan adanya penataan ini diharapkan kunjungan

wisatawan dari tahun ke tahun dapat mengalami peningkatan yang signifikan. Upaya penataan yang dilakukan pemerintah dapat dilihat seperti penataan wisata kuliner di kawasan obyek wisata malioboro (Observasi, tanggal 5 Novembaer 2009).

Promosi merupakan hal penting yang perlu dilakukan untuk meningkatkan perkembangan wisata kuliner di Yogyakarta. Berbagai upaya promosi dilakukan pemerintah Yogyakarta melalui berbagai media seperti website, leaflet, booklet dan event-event wisata kuliner. (Wawancara dengan Bysry Romley, Kepala Seksi Pengembangan Obyek dan Daya tarik Wisata, Tanggal 5 November 2009).

D. Kendala Yang di Hadapi Pelaku Wisata Kuliner

Pelaku wisata kuliner di Yogyakarta menemui beberapa kendala yang mereka hadapi. Akan tetapi mereka berusaha untuk mencari solusi agar kendala yang mereka hadapi tidak begitu berdampak besar terhadap produksi yang dihasilkannya, dan mereka pun dibantu oleh pemerintah dalam menanganinya.

Adapun kendala-kendala yang dihadapi para pelaku wisata kuliner menurut hasil observasi dan wawancara antara lain:

- a. Kurangnya modal yang dimiliki pelaku wisata kuliner untuk mengembangkan hasil karyanya atau produksinya agar dapat mengikuti perkembangan.
- b. Musim, musim yang dimaksud disini adalah antara musim libur dan musim biasa. Pada saat musim libur wisatawan yang berkunjung sangat

banyak sekali dan dapat memberikan pendapatan yang besar bagi pelaku wisata kuliner. Tetapi pada waktu musim biasa para pelaku wisata kuliner tidak bisa berbuat apa-apa, mereka hanya mendapatkan pendapatan seperempat dibandingkan pada musim libur.

- c. Letak yang terkadang sulit ditemukan oleh para wisatawan yang di karenakan tempat sulit di jangkau atau terlalu masuk ke perkampungan.



BAB IV

PENUTUP

A. Kesimpulan

Yogyakarta adalah salah satu daerah istimewa yang mempunyai banyak sekali potensi dan daya tarik wisata. Dapat lihat dari banyaknya obyek-obyek wisata yang sangat menarik terdapat di Yogyakarta dan sangat dikenal oleh para wisatawan. Beberapa contoh obyek wisata di Yogyakarta yang dapat di kunjungi dan sangat di minati oleh para wisatawan adalah wisata alam (pantai), wisata belanja (pasar dan mall), wisata sejarah (keraton kasultanan, candi dan musium), wisata budaya (larungan dan teater ramayana), wisata ziarah (pemakaman kuno/raja) dan salah satunya adalah wisata kuliner. Menanggapi hal ini wisata kuliner makanan khas sebagai salah satu keunggulan baru dalam bidang pariwisata. Sebagai salah satu keunggulan di bidang pariwisata, wisata kuliner mempunyai potensi yang sangat besar untuk dikembangkan dan dimanfaatkan bila dikelola secara profesional dan tertata bahkan mungkin menjadi daya tarik tersendiri yang dapat menambah minat para wisatawan untuk datang berkunjung ke Yogyakarta pada khususnya dan menghasilkan devisa di sektor pariwisata.

Di Yogyakarta sendiri keberadaan wisata kuliner juga berperan dalam perkembangan industri pariwisata. Para pelaku wisata kuliner di Yogyakarta juga menghadapi kendala, Jadi para pelaku wisata kuliner masih perlu melakukan perbaikan guna untuk lebih meningkatkan mutu dan daya tarik supaya dapat mengikuti perkembangan jaman. Usaha yang dilakukan pemerintah kota

Yogyakarta dalam melakukan perkembangan di dalam industri wisata kuliner sudah cukup baik. Dapat kita lihat dukungan dari pemerintah dalam mengembangkan wisata kuliner di Yogyakarta dari diadakannya festival-festival kuliner, diberikannya penyuluhan-penyuluhan kepada pelaku wisata kuliner dengan tujuan agar wisata kuliner di Yogyakarta dapat mengikuti perkembangan akan tetapi tidak meninggalkan ciri khas dari suatu daerah.

Kendala yang dihadapi oleh para pelaku wisata kuliner di Yogyakarta tidak begitu banyak. Salah satu kendala yang sering di hadapai oleh kebanyakan pelaku wisata kuliner adalah kendala modal. Akan tetapi para pelaku wisata kuliner di Yogyakarta mempunyai tekad yang sangat besar untuk menjaga, mengembangkan dan melestarikan wisata kuliner di Yogyakarta dan mendapatkan dukungan dari pemerintah.

B. SARAN

Untuk pelaku wisata kuliner di Yogyakarta:

1. Tetap melestarikan dan menjaga ciri khas masakan suatu daerah walaupun didalamnya sudah ada perkembangan.
2. Selalu menjaga kenyamanan, kebersihan, keindahan dan keamanan kepada para wisatawan.
3. Dapat bersaing dengan masakan modern, dengan cara selalu mengembangkan ide-ide untuk perkembangan kuliner.
4. Melakukan peningkatan di bidang promosi.

5. Melakukan pelayanan/service dengan baik kepada pengunjung atau wisatawan.

Untuk pemerintah Kota Yogyakarta:

1. Lebih meningkatkan fasilitas-fasilitas yang dapat memberikan rasa nyaman bagi para wisatawan atau pengunjung.
2. Meningkatkan promosi-promosi dan pengenalan tentang wisata kuliner di Yogyakarta.
3. Lebih sering mengadakan kegiatan-kegiatan dalam industri pariwisata khususnya wisata kuliner agar dapat memberi motivasi untuk berkembang kepada pelaku wisata kuliner.
4. Tetap terus memberikan penyuluhan kepada pelaku wisata kuliner atau home industri guna mengikuti perkembangan jaman.
5. Ikut menjaga, melestariakan, memanfaatkan dan mengembangkan wisata kuliner yang ada di Yogyakarta.



DAFTAR PUSTAKA

- Daru Winartai. 1996. "Makanan Tradisional di DIY dan Sekitarnya". Dalam majalah *Ilmu-ilmu Humaniora III*, Yogyakarta; Gadjah Mada University Press.
- Chafied Fendeli. 1995. *Dasar-dasar Manajemen Kepariwisataaan*. Yogya: Liberty.
- Freddy Rangkuti. 1997. *Analisis SWOT Teknik Membedah Kasus Bisnis*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Joko Purwanto dan Hilmi. 1994. *Pengantar Pariwisata Edisi Ketiga*. Bandung Angkasa.
- Musanef. 1995. *Manajemen Usaha Pariwisata di Indonesia*. Jakarta: PT Agung.
- Oka A. Yoeti. 1983. *Pemasaran Pariwisata*. Bandung: Angkasa Offset.
- Damardjati. 1995. *Istilah-istilah Dunia Pariwisata*. Jakarta: Pradnya Paramita.
- Soekidjo, RG. 1996. *Anatomi Pariwisata*. Jakarta: Gramedia.
- Statistik Kepariwisataaan 2008 Dinas Pariwisata Prov.DIY*
- Timbul Haryono. 1996. "Wisata Boga Makanan Tradisional", dalam Majalah *Ilmu-Ilmu Humaniora III*, Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Wahab Salah, Ph.D. 1988. *Manajemen Kepariwisataaan*. Jakarta: Pradnya Paramita.

www.google.com/wisatakuliner 20/10/2009

YogYes.com 20/10/2009

Lampiran 1

Daftar Informan

1. Nama : Drs. Bysry Romley
Jabatan : Kepala Seksi Pengembangan Obyek dan Daya Traik
Wisata
Umur : 40 tahun
Alamat : Yogyakarta
2. Nama : ibu Eni
Jabatan : Penjual gudeg Yu Djum
Umur : 34 tahun
Alamat : Kaliurang, Yogyakarta
3. Nama : Wisnu Wijaya
Jabatan : Pembeli
Umur : 27 tahun
Alamat : Karanganyar, Surakarta
4. Nama : Yeni Khomairul
Jabatan : Karyawan CV Anugrah Mulia (Cokelat Monggo)
Umur : 30 tahun
Alamat : Kotagede, Yogyakarta
5. Nama : Bagas Hermawan
Jabatan : Pembeli
Umur : 25 tahun
Alamat : Magelang

6. Nama : Ibu Surepti
Jabatan : Penjual Kue Kipo
Umur : 40 tahun
Alamat : Kotagede, Yogyakarta

7. Nama : Muhamad Ansori
Jabatan : pembeli
Umur : 33 tahun
Alamat : Sleman, Yogyakarta

8. Nama : Ibu Subardini
Jabatan : Pemilik toko Bakpia Kurnia 747
Umur : 42 Tahun
Alamat : Jl. KS Tubun, Yogyakarta

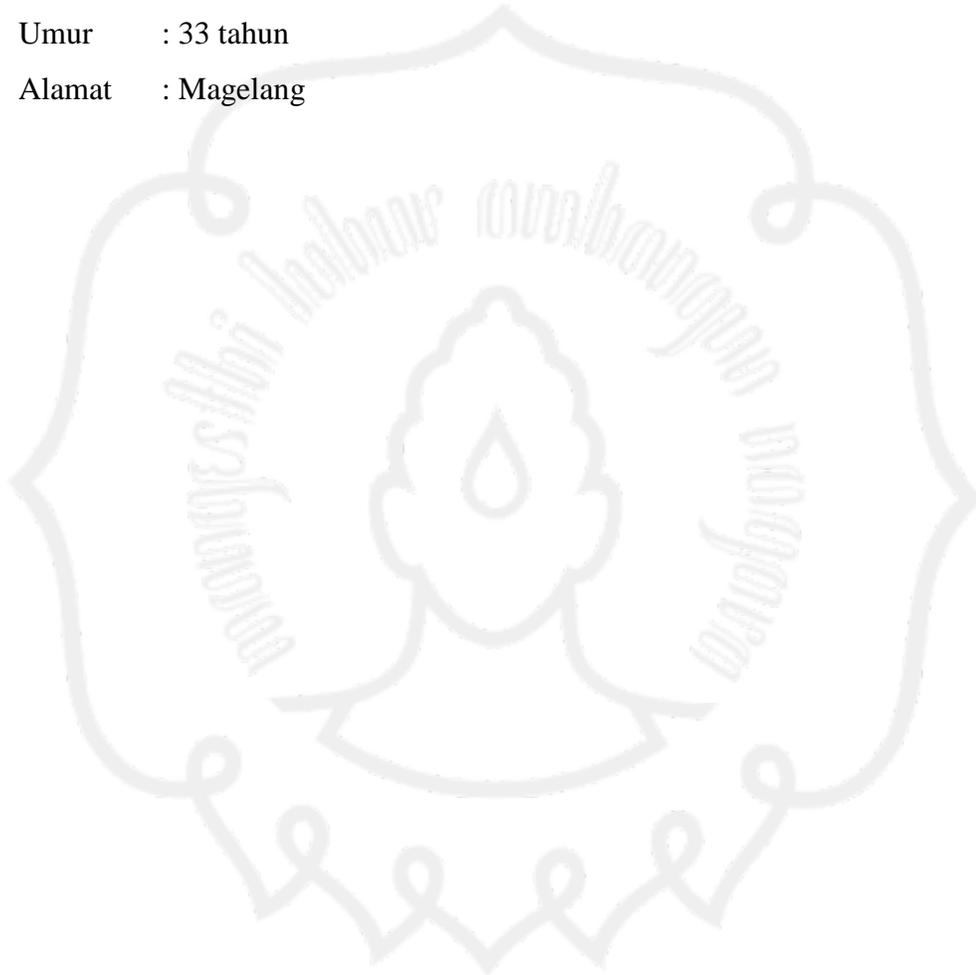
9. Nama : Ibu Anggraini
Jabatan : Pembeli
Umur : 35 tahun
Alamat : Jakarta Timur

10. Nama : Fitri Ariyani
Jabatan : Karyawan
Umur : 30 tahun
Alamat : Bringharjo, Yogyakarta

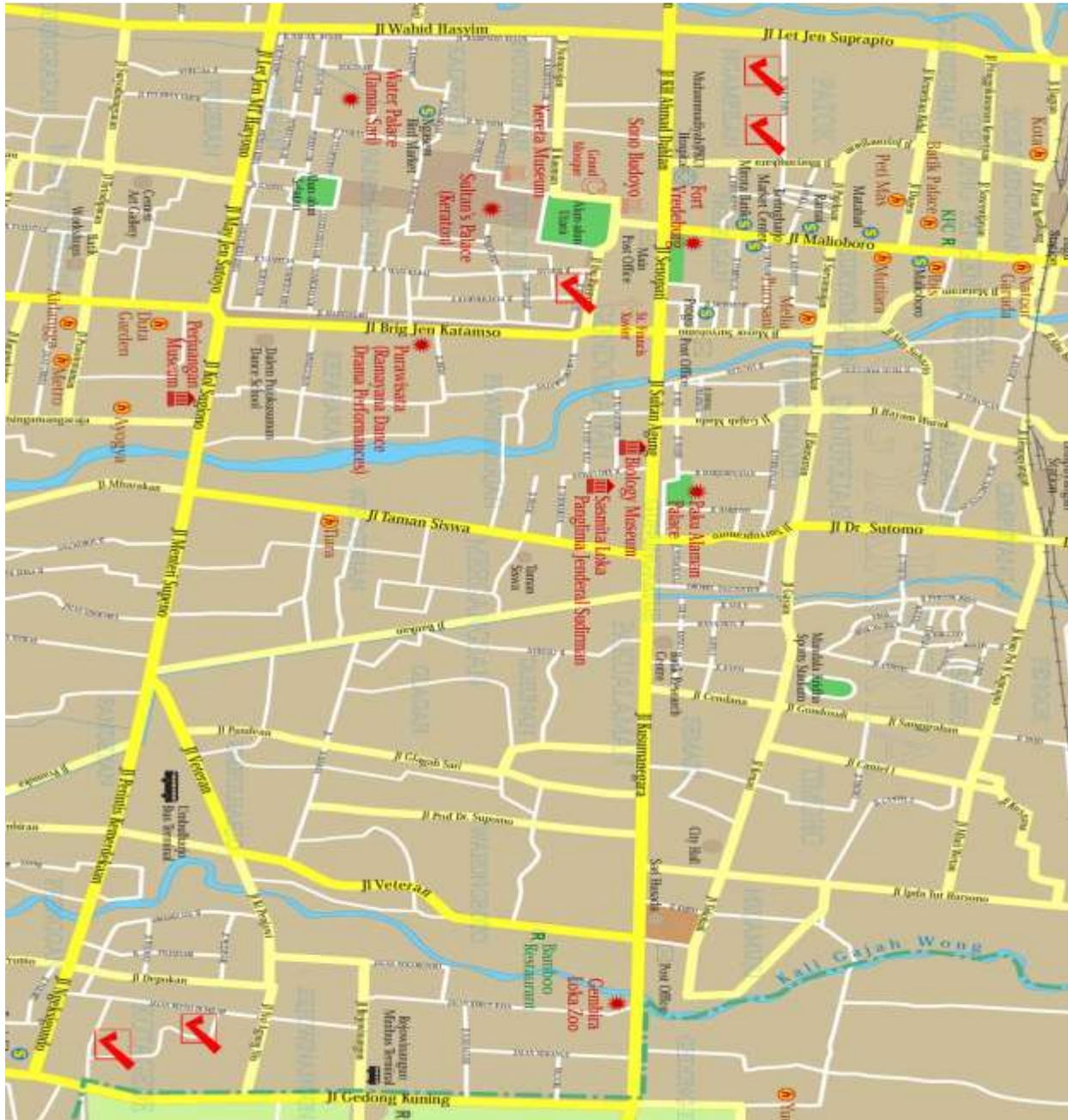
11. Nama : Agung Setiawan
Jabatan : Pembeli
Umur : 25 tahun
Alamat : Bekasi Barat

12. Nama : Suryani
Jabatan : Karyawan
Umur : 32 tahun
Alamat : Bantul, Yogyakarta

13. Nama : Ali Hermawan
Jabatan : Pembeli
Umur : 33 tahun
Alamat : Magelang



Lampiran 2



Gambar 2.1. Peta Yogyakarta
Sumber www.google.com Tanggal 20 februari 2010

Lampiran 3



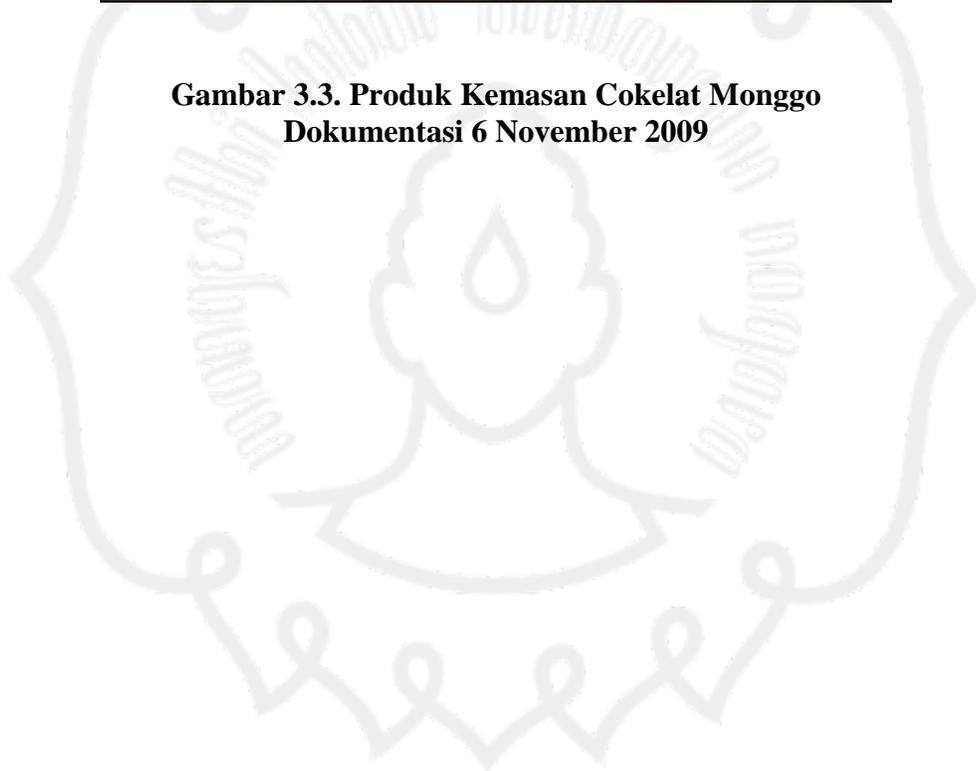
**Gambar 3.1. Nampak Depan CV Anugrah Mulia (Cokelat Monggo)
Dokumentasi 6 November 2009**



**Gambar 3.2. Proses Pengolahan Cokelat Monggo
Dokumentasi 6 November 2009**



**Gambar 3.3. Produk Kemasan Cokelat Monggo
Dokumentasi 6 November 2009**



Lampiran 4



**Gambar 4.1. Nampak Depan Gudeg Yu Djum Wijilan
Dokumentasi 6 November 2009**



**Gambar 4.2. Pelayanan Gudeg Yu Djum Wijilan
Dokumentasi 6 November 2009**



**Gambar 4.3. Tempat Makan Gudeg Yu Djum Wijilan
Dokumentasi 6 November 2009**

Lampiran 5



**Gambar 5.1. Nampak Depan Kios Kue Kipo Bu Surepti
Dokumentasi 8 November 2009**



**Gambar 5.2. Hasil Produk Kue Kipo Bu Surepti
Dokumentasi 8 November 2009**

Lampiran 6



**Gambar 6.1. Nampak Depan Toko Bakpia Pathok Kurnia 747
Dokumentasi 8 November 2009**



**Gambar 5.2. Produk Kemasan Bakpia Pathok Kurnia 747
Dokumentasi 8 November 2009**

Lampiran 7



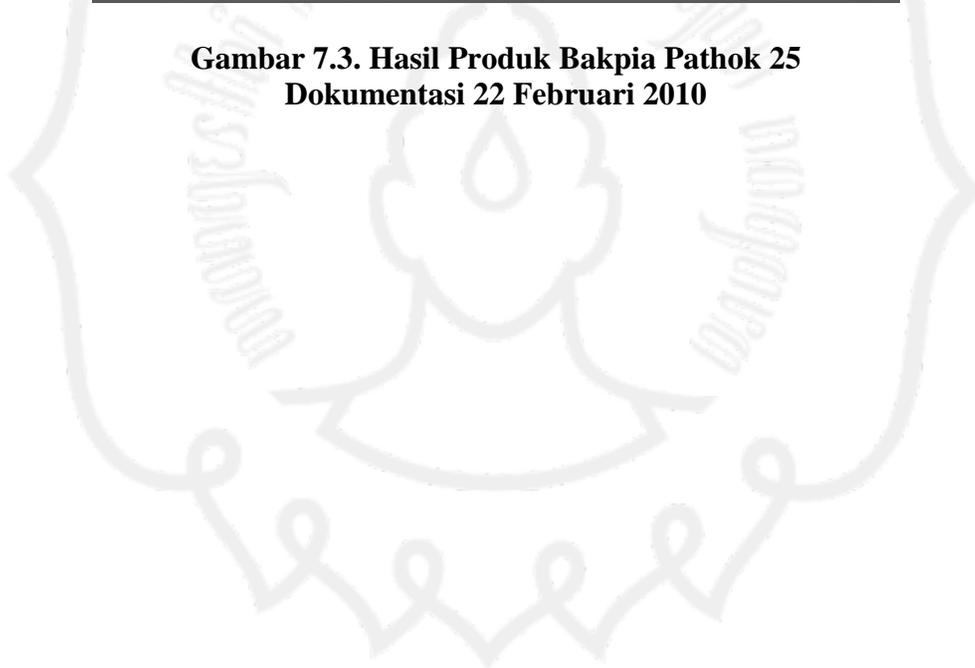
**Gambar 7.1. Nampak Depan Toko Bakpia Pathok 25
Dokumentasi 22 Februari 2010**



**Gambar 7.2. Proses Pembuatan Bakpia Pathok 25
Dokumentasi 22 Februari 2010**



**Gambar 7.3. Hasil Produk Bakpia Pathok 25
Dokumentasi 22 Februari 2010**



Lampiran 8



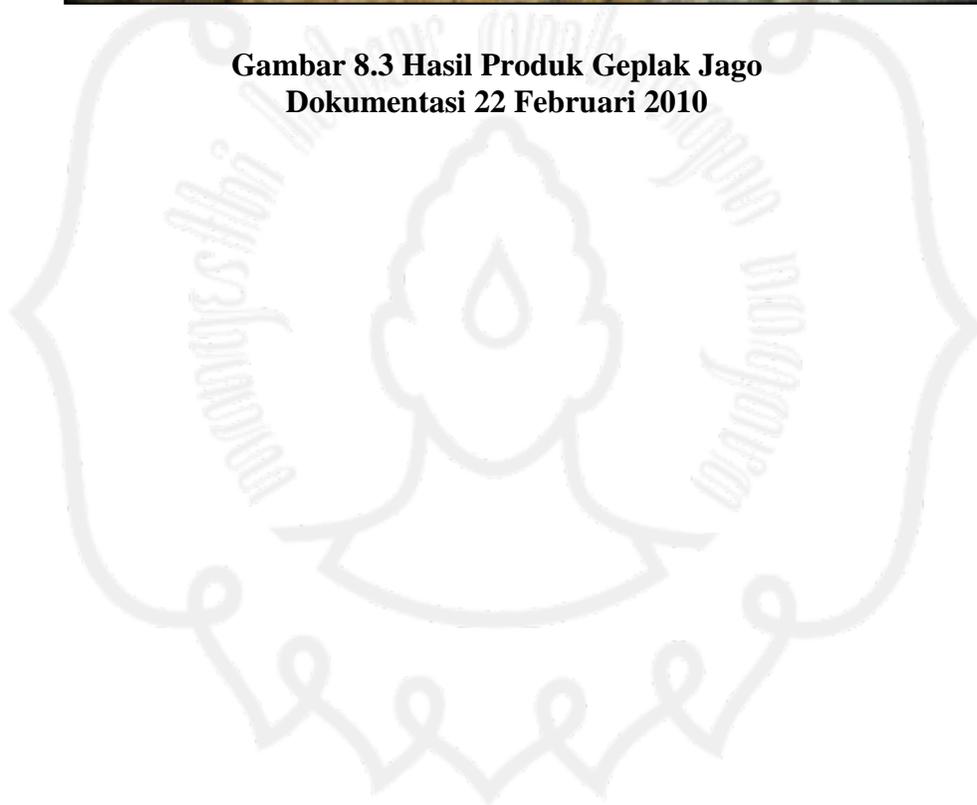
**Gambar 8.1 Nampak Depan Toko Geplak Jago
Dokumentasi 22 Februari 2010**



**Gambar 8.2 Proses Pembuatan Geplak Jago
Dokumentasi 22 Februari 2010**



**Gambar 8.3 Hasil Produk Geplak Jago
Dokumentasi 22 Februari 2010**



LAMPIRAN

