



## Pengembangan Wisata Gastronomi Pada Destinasi Wisata di Kampung Pathuk Yogyakarta

Vironika Agustin Saputra<sup>1</sup>, Nadya Putri Chandraningtyas<sup>2</sup>, Asep Parantika<sup>3</sup>

<sup>1,2,3</sup>Universitas Nasional

### Abstract

Received: 10 Februari 2023  
Revised: 21 Februari 2023  
Accepted: 2 Maret 2023

Kampung Pathuk Yogyakarta offers several opportunities to be explored and developed. This city is known as the center of Bakpia, special souvenirs from the special region of Yogyakarta. The rapid development of the tourism industry is an opportunity for traditional food to develop further in meeting the daily needs of the community, especially tourists. Community-based tourism is tourism development that involves the local community strongly and can consider social and environmental aspects. Understanding the importance of local wisdom, especially in traditional culinary which is part of tourism development in the special area of Yogyakarta. Traditional food in Yogyakarta is currently very popular among tourists from various regions who can find a variety of Yogyakarta specialties. The research method used is a qualitative method. A literature search was carried out. The results of the study concluded that the Bakpia Pathuk production process has unique potential so that it becomes a potential gastronomic tourism destination.

**Keywords** Bakpia Pathuk, Gastronomic tourism, Traditional food, Community-based tourism.

(\* Corresponding Author: [vironikaagustin@gmail.com](mailto:vironikaagustin@gmail.com)

**How to Cite:** Saputra, V., Chandraningtyas, N., & Parantika, A. (2023). Pengembangan Wisata Gastronomi Pada Destinasi Wisata di Kampung Pathuk Yogyakarta. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 9(7), 489-497. <https://doi.org/10.5281/zenodo.7826898>.

## PENDAHULUAN

Menurut pernyataan Arief Yahya Menteri Pariwisata pada kegiatan Jambore Persatuan Pramuwisata Indonesia Pokdarwis Banten, Carita pada Februari 2019 “Yang akan menjadi penyumbang devisa terbesar bagi Indonesia adalah Pariwisata”, hal tersebut menarik untuk mengimplementasikan pembangunan pedesaan dalam industri kepariwisataan. Saat ini, industri pariwisata merupakan sumber pendapatan terbesar Indonesia karena kota menjadi salah satu alternatif tempat wisata. Santich B mengutip Antonius Riski (2018) yang mengatakan bahwa "gastronomi adalah panduan dalam berbagai cara yang melibatkan segala sesuatu tentang makanan dan minuman." Gastronomi adalah Seni atau ilmu tentang makanan yang baik “*Good eating*”.

Yogyakarta adalah salah satu dari banyak tujuan wisata terkenal di tingkat nasional maupun internasional. Yogyakarta mempunyai keistimewaan dan keragaman destinasi wisata yang tak tertandingi oleh daerah lain. Kota Gudeg mempunyai sejumlah tempat wisata yang menarik seperti pantai, gunung, kraton, wisata belanja, museum dan lain-lain. Selain itu budaya Yogyakarta juga menjadi salah satu tempat wisata karena masih banyak budaya tradisional yang masih terjaga dan masih eksis. Jika berbicara tentang wisata kuliner, Yogyakarta dikenal masyarakat luas dengan sebutan kota Gudeg. Namun, Gudeg sebenarnya hasil

makan dari kedua kultur yang divergen. Gudeg adalah sajian tempo dulu yang berasal dari penduduk di Yogyakarta.

Sama halnya dengan negara lain, Indonesia pun memiliki kekayaan kuliner yang beragam hasil dari campuran budaya Tionghoa. Diantaranya yaitu, kwetiaw, mie ayam, siomay, tofu atau tahu dan bakpau. Eksistensinya pun telah menjadi elemen yang tak terpisahkan bagi kehidupan bermasyarakat khususnya di Yogyakarta (Risang, 2017). Tidak lain dari makanan hasil campuran budaya Tionghoa tersebut, terdapat satu sajian terkenal serta keberadaannya bagaikan jati diri Daerah Istimewa Yogyakarta, yaitu Bakpia. Dari sudut pandang ekonomi, sajian tersebut adalah sajian usaha berskala kecil yang berada di sebuah kampung yang menjadi sumber utama dalam pendapatan masyarakatnya. Kemudian, bila dilihat dari sudut pandang sejarah, dan sampai batas tertentu konteks sosial dan budaya, bakpia adalah produk olahan makanan yang dimiliki oleh golongan masyarakat tertentu. Menurut sejarahnya, bakpia merupakan makanan yang didatangkan dari Cina oleh para imigran Tionghoa pada awal abad ke-20. Kabarnya, bakpia berdiri sejak tahun 1930 dan dimiliki oleh keluarga dari para pedagang etnis Tionghoa, mereka sebagian besar berdomisili di Pathuk, atau pusat Kota Daerah Istimewa Yogyakarta (Ameer, 2018).

Pada mulanya Bakpia bukanlah sajian yang diperjualbelikan, dan juga bukan makanan yang penting. Pada saat itu kondisi bakpia yaitu sebagai tambahan dari kue keranjang dan sebagai makanan kecil. Tetapi pada saat kesulitan keuangan, beberapa keluarga dari etnis Tionghoa menjual bakpia untuk menambah pendapatan mereka sehari-hari. Meninjau dari interelasinya yaitu pada tahun 1930 Hindia-Belanda mengalami kemerosotan ekonomi. Sejalan dengan perkembangannya, kini Bakpia menjadi sebuah industri dan dikenal sebagai makanan khas Yogyakarta. Sejak awal Bakpia berkembang di daerah Pathuk maka Bakpia tersebut bernama Bakpia Pathuk (Dev, 2019). Tentunya hal ini dapat meningkatkan kehidupan pariwisata yang semarak di Kota Yogyakarta, serta membuat kawasan Pathuk menjadi pusat sajian Bakpia khas Daerah Istimewa Yogyakarta. Yang menjadi point plus yaitu letaknya yang strategis, yaitu berada di sisi barat Jalan Maliboro yang merupakan area komersial bagi para penduduk regional maupun internasional.

Perkembangan wilayah Pathuk selaku sentral Bakpia juga memiliki implikasi sosial kehidupan masyarakat di daerah tersebut, baik positif maupun negatif. Ahimsa Putra dan Raharjana (2001) menemukan bahwa sifat dari efek terbagi menjadi dua bagian pengaruh positif dan pengaruh negatif. Pengaruh sosial adalah perubahan yang berbeda dalam sistem Interaksi dan hubungan antar individu seperti sebagai akibat dari perubahan tersebut lingkungan fisik, sosial dan budaya sistem sementara dampak sosial Pariwisata adalah konsekuensi yang berkembang karena turis dan aktivitas diterapkan dalam sistem interaktif dan hubungan ini. Dan terakhir tujuan penulisan ini yaitu untuk mengetahui potensi kuliner yang dimiliki kampung pathuk yogyakarta dan produk wisata kuliner yang dikembangkan, potensi kuliner yang dimiliki kampung pathuk yogyakarta selain bakpia pathuk, peran wisata kuliner terhadap pengembangan pariwisata di kampung pathuk Yogyakarta, serta kendala yang dihadapi para pelaku wisata kuliner di yogyakarta, khususnya di kampung pathuk.

## **METODE**

Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif karena data yang dikumpulkan adalah data kualitatif. Melalui kajian literatur jurnal, penelitian sebelumnya yang sejenis, dan buku-buku yang relevan, merupakan pengumpulan data sekunder. Data sekunder yaitu data yang berupa informasi hasil dari literature review tentang topik penelitian dan artikel media tentang topik penelitian, seperti data pariwisata dan cerita perjalanan Bakpia di Yogyakarta. Penelitian yang dilakukan dengan menggunakan metode literasi ini menitikberatkan pada pencarian informasi pada sumber pustaka yaitu mengambil dan menelaah dari berbagai buku, jurnal dan media lainnya yang berkaitan dengan topik penelitian.

Dalam penelitian ini, model interaktif digunakan untuk analisis data: reduksi data, penyajian informasi, dan infrensi. Proses pemilihan, penyederhanaan, pengabstraksian dan transformasi “data mentah” dengan cara memecah (menggabungkan) data sehingga hanya tersisa informasi yang paling penting disebut reduksi data. Reduksi data bertujuan untuk memberikan gambaran yang lebih komprehensif dengan membuat informasi yang terkumpul lebih mudah dipahami. Penyajian data adalah upaya untuk menyampaikan gambaran keseluruhan suatu kajian penelitian dari data penelitian, informasi yang terkumpul dilihat secara luas dan lengkap untuk membuat kesimpulan yang cocok. Berdasarkan temuan penelitian, data disajikan dalam bentuk penjelasan atau laporan. Menurut Miles dan Huberman (1992), kesimpulan merupakan langkah terakhir dalam proses penelitian untuk memberi makna pada data yang dianalisis.

## **HASIL & PEMBAHASAN**

Bukan hanya terkenal dengan gudengnya saja akan tetapi dengan kue khasnya, yaitu bakpia. Bakpia merupakan kue yang memiliki bentuk bulat pipih yang terbuat dari adonan tepung terigu yang diisi menggunakan gula dan kacang hijau yang dihaluskan. Sajian tradisional ini biasanya diproduksi di desa Pathok di sepanjang jalan KS Tubun, di Desa Ngampilan, yang berada di Kecamatan Ngampilan Yogyakarta.

Menurut Artikel Galeri Pasar Kotagede YIA, Pada tahun 1940-an, seorang imigran Tionghoa bernama Kwik Sun Kwok membawa Bakpia ke Yogyakarta untuk pertama kalinya. Saat itu Kwik menyewa tanah dari Niti Gurnito, warga setempat, di Kampung Suryowijayan, Kecamatan Mantrijeron, Yogyakarta. Di awal pembuatan bakpia memanfaatkan isian daging babi dan minyak. Namun, diubah menjadi kue memakai isian kacang hijau dan tanpa lemak babi. Penyesuaian rasa bakpia Yogyakarta sesuai dengan lidah masyarakat agar mudah dinikmati oleh masyarakat, dan berbagai lapisan masyarakat. Bakpia mulai populer pada tahun 1980-an, dan produsen bakpia rumahan mulai bermunculan di wilayah Pathuk. Untuk menjual bakpia mereka, para penjual membuka toko buatan sendiri, bakpia dikemas dalam kardus atau kotak, Setelah itu, Bakpia dikenal dengan nama Bakpia Pathuk.

Berdasarkan Seminar Nasional Ketahanan Pangan tahun 2014 yang diselenggarakan oleh Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Mercu Buana Yogyakarta, Bakpia ialah makanan ringan yang berasal dari Cina yang hanya berisi kacang hijau di dalamnya. “*Tou Luk Pia*”,

diterjemahkan menjadi "kue pia" atau "kue kacang hijau", merupakan nama Cina untuk kue ini. Bakpia mulai dibuat pada tahun 1948 di kota Pathuk banyak sekali pembuatnya yang diberi nama "Bakpia Pathuk" karena tergantung dari asal mulanya yaitu kota Pathuk. Namun saat itu masih sedikit penggemarnya. Bakpia baru mulai muncul di Desa Pathuk pada tahun 1980-an. Bakpia hanya dijual secara eceran pada waktu itu, dan dikemas dalam besek pandan atau dikenal juga dengan anyaman bambu. Bakpia mengalami masa keemasan pada tahun 1990-an karena semakin banyak wisatawan yang mengenalnya sebagai oleh-oleh khas Yogyakarta. Penghasil bakpia di Desa Pathuk juga semakin banyak. Karena itu, mereka menamai merek bakpia mereka dengan nomor rumah untuk memudahkan pelanggan mengingatnya.

Produksi hidangan khas Yogyakarta ini sangat digandrungi warga Desa Pathuk. Desa ini memproduksi bakpia di empat RW, antara lain RW 04, 05, 07, dan 08. Bakpia Pathok 25 dan 75 merupakan dua produk Bakpia yang cukup terkenal. Ternyata nomor produknya adalah nomor rumah bakpia tersebut. Bakpia saat ini berkembang sangat pesat, salah satu perkembangan yang mencolok adalah tersedianya berbagai rasa. Biasanya hanya kacang hijau akan tetapi sekarang memiliki rasa keju, coklat, durian, matcha, dan rasa lainnya.

### **Potensi kuliner yang dimiliki kampung Pathuk Yogyakarta dan produk wisata kuliner yang dikembangkan**

Kawasan daerah Yogyakarta terkenal dengan segudang potensinya. Tentu saja kunjungan wisatawan terpengaruh oleh hal tersebut. Keraton Kasultanan Yogyakarta yang sudah menjadi ikon dan dikagumi penduduk merupakan daerah yang memiliki sejarah sosial dan budaya yang cukup panjang. Dengan adanya pusat budaya serta seni membuat popularitas semakin meningkat. Setiap desa di Yogyakarta memiliki kelompok etnis yang berbeda, sehingga memunculkan populasi yang beragam. Kampung Pathok wajib dikunjungi saat berada di Yogyakarta, kampung Pathok berada disisi barat Malioboro, merupakan Pusat pembuatan Bakpia terbesar di Yogyakarta, dan menjadi ikon wisata kuliner khas Yogyakarta. Bakpia adalah sajian dari tepung terigu yang dipanggang dengan campuran gula dan kacang hijau. Tetapi makanan yang dianggap khas Yogyakarta ini justru berasal dari China, bukan Yogyakarta. Bakpia merupakan sebuah bentuk Akulturasi Budaya Indonesia dan China dibidang Kuliner (Studi Kasus Bakpia 29), yang dilakukan oleh Amelia Puspita Sari dari Universitas Gadjah Mada (UGM), menyatakan bahwa bakpia berkembang akibat pengaruh akulturasi budaya Tionghoa dan Jawa. Kue yang disajikan dengan kombinasi kuliner ini menghadirkan kue yang enak. Bakpia menunjukkan tidak berbahayanya benturan budaya. Sudah menjadi kebiasaan wisatawan yang datang ke Yogyakarta untuk berburu bakpia. Makanan khas Yogyakarta ini populer baik untuk dikonsumsi pribadi maupun untuk buah tangan. Tak sulit mendapatkan makanan yang terbuat dari kacang hijau manis ini. Banyak yang menjual berbagai versi bakpia yang saat ini hadir dalam berbagai macam rasa, yaitu seperti kumbu hitam, cokelat, matcha, dan keju.

Daerah Pathuk Jogja merupakan lokasi khusus menjajakan bakpia. Mulai tahun 1980-an, kawasan ini berkembang menjadi sentra bakpia. Sejak saat itu merk bakpia berdasarkan nomor rumah masing-masing, antara lain: Bakpia 145,

Bakpia 75, Bakpia 45, dan Bakpia 25, usaha tersebut semakin berkembang Sejak tahun 1992 sampai sekarang. Ada banyak toko Bakpia di sepanjang jalan Pathuk, ada yang sudah berdiri sejak lama dan ada juga yang masih baru berdiri. Wisatawan bisa memilih bakpia dari berbagai merek tergantung selera. Merek dagang yang digunakan saat ini tidak hanya berdasarkan nomor rumah saja, tetapi berdasarkan nama tertentu juga, diantaranya yaitu nama pemiliknya. Berbagai toko dan merk di Kampung Bakpia Pathuk antara lain Bakpia 25, Bakpia 694, Bakpia 22, Bakpia 51, Bakpia Pathuk Fadila, Bakpia Srikandi, Bakpia Djawa, Bakpia Indah.

Yang lebih menariknya lagi, wisatawan dan pengunjung bisa melihat bagaimana bakpia dibuat, selain makan dan membeli. Salah satu restoran bernama "Bakpia 25" di Jl.AIP II KS Tubun 65 Yogyakarta memiliki "dapur terbuka" di bagian belakang toko. Pengunjung bisa melihat langsung proses pembuatan bakpia dan aktivitas para pekerjanya, baik yang berkeringat saat memanggang bakpia di oven tradisional maupun duduk rapi dan mengisi cangkang bakpia dengan isian yang berbeda-beda. Kue berbentuk bulat dengan diameter sekitar 3,5 cm ini melalui proses panjang hingga rasanya otentik. Kacang hijau, bahan utama bakpia, harus dijemur untuk menghilangkan kutu dan memisahkan biji dari kulitnya. Kacang dibersihkan dan dikukus. Setelah dikukus, kacang hijau digiling sampai lunak, dan gula dicampur dengan pengocok. Pembuatan kulit bakpia merupakan proses lain yang mempengaruhi cita rasa bakpia. Buat lapisan terluar bakpia dengan tepung terigu, gula pasir, minyak goreng dan air. Campurkan semua bahan dan aduk hingga adonan kalis dan membentuk lembaran tipis yang siap diisi dengan kacang hijau yang empuk. Proses pemanggangan merupakan langkah terakhir dalam pembuatan bakpia. Loyang digunakan untuk memanggang bakpia hingga berwarna kecokelatan. Rombongan wisatawan bisa mengunjungi kawasan Kampung Bakpia meski naik bus karena saat ini dinilai cukup mudah diakses. Di sepanjang jalan juga tersedia juru parkir untuk membantu pengunjung memarkirkan kendaraannya. Wisatawan juga bisa mengakses kampung ini. lebih mudah karena letaknya yang dekat dengan Jalan Malioboro. Pada umumnya lokasi bakpia di "kampung" ini buka mulai pukul 09.00 pagi sampai 14.00 siang Waktu Indonesia Bagian Barat.

Pemerintah Kota Yogyakarta terus mendorong dan mencermati kampung wisata kuliner Pathok Ngampilan karena menyadari potensinya. Upaya yang dilakukan Pemkot Jogja untuk memperkuat pengrajin bakpia, khususnya pengrajin rumah tangga di kawasan Pathok kecamatan Ngampilan, menunjukkan keseriusan pemerintah. Melalui Dinas Perdagangan, Perindustrian, pertanian, Koperasi dan Kota Yogyakarta, pemerintah kota memberikan bantuan berupa pelatihan, penyediaan alat produksi dan modal usaha kepada kelompok pengrajin yang tergabung dalam kegiatan koperasi. Pathuk sekarang tidak hanya berisi kacang hijau. Namun toppingnya juga bervariasi antara lain kumbu hitam, coklat, keju, nanas, durian, biji kakao, dll. Ada banyak varian rasa baru seperti bakpia ubi ungu, cappucino dan bakpia kimpul. Bakpia, salah satu makanan khas Jogja, telah menarik perhatian warga lokal bahkan mancanegara. Misalnya, Miss Universe 2013 Maria Gabriela Isler dari Venezuela dan Miss Indonesia 2014 Elvira Devinamira mengunjungi Bakpia Production Center pada 31 Januari 2014 dan mencicipi hidangan khas Yogyakarta ini. Pembuat Bakpia Pathuk menerima

banyak pesanan Bakpia setiap musim liburan diantaranya Libur Panjang, Natal, Tahun Baru, Libur Sekolah dan Lebaran. Karena semakin banyak wisatawan dan masyarakat dari luar daerah yang datang ke Yogyakarta. Pengrajin Bakpia di Kampung Pathuk terkadang saling membantu untuk memenuhi pesanan dari penjual lain, terutama untuk industri lokal. Awalnya, produsen Bakpia di Kampung Pathuk menandai produknya dengan nomor jalan tempat mereka membuka toko. Misalnya, nama "Bakpia Patuk 75" diberikan oleh Liem Bok Sing dan penggantinya Yung Yen karena awalnya membuka toko di Jalan Pathuk nomor 75. Alhasil, Tan Aris Nio menginisiasi kelanjutan ke Bakpia. Jajanan Pathuk memberi nama "Bakpia Pathuk 25" karena awalnya Tan Aris Nio mengelola warung di Jalan Pathuk nomor 25.

### **Potensi Kuliner yang dimiliki kampung Pathuk Yogyakarta selain Bakpia Pathuk yang dapat dikembangkan menjadi produk wisata Kuliner**

Berdasarkan artikel Kabar Handayani, selain bakpia tersedia pula oleh-oleh lainnya yang terdapat di kampung pathuk, seperti belalang goreng, gathot serta thiwul. Makanan-makanan tersebut dijual untuk kepuasan pelanggan dalam memilih oleh-oleh untuk dibawa pulang, dan dapat merasakan cita rasa dan kenikmatan agar tidak membuang-buang uang untuk membeli oleh-oleh untuk kerabat dan kolega. Selain produk tersebut, di Kampung Pathuk juga menawarkan sekitar 25 olahan jajanan lainnya seperti Geplak, Aalchips, Dodoli dan lainnya berasal dari produsen yang mempercayai Toko sebagai mitra. Harga yang ditawarkan bervariasi dan cukup terjangkau. Cukup membayar Rp 15.000; Gathot, Thiwul atau kombinasi Gathot dan Thiwul sudah bisa dinikmati. Belalang goreng tersedia dalam berbagai paket dengan harga mulai dari Rp25.000 hingga Rp40.000.

### **Peran wisata kuliner dalam pengembangan pariwisata di Kampung pathuk, Yogyakarta**

Mengutip dari penelitian sebelumnya tahun 2020 yang berjudul Dampak Sosial Perkembangan Bakpia Dalam Industri Pariwisata Di Pathuk Yogyakarta, mengemukakan bahwasannya perkembangan Bakpia Pathuk yang berkembang dari budaya etnis Tianghoa kini menjadi makanan khas Yogyakarta dan saat ini bakpia berperan penting dalam dunia pariwisata yang dapat memberikan pengaruh yang besar bagi kehidupan besar masyarakat di Pathuk dan sekelilingnya. Pada awalnya, semua kehidupan berjalan normal seperti biasa. Sejalan dengan perkembangannya Bakpia mulai dikomersialkan dan menjadi bagian yang penting dari industri pariwisata, saat ini Yogyakarta mulai mengalami perbedaan dalam kehidupan masyarakat Kampung Pathuk. Keadaan keuangan pelaku usaha secara umum kian membaik, hubungan antara produsen bakpia dengan penyedia wisata lain di sekitar Kampung Pathuk semakin berkembang, dan kompetisi antar perusahaan bakpia semakin meningkat. Berikut ini adalah beberapa penjelasannya:

1. Meningkatkan keterkaitan antar pelaku usaha pariwisata, dibuktikan melalui kerjasama usahawan dari Bakpia 25 milik Arlen Sanjaya dan Bakpia 75 milik Yeni Sutanto dengan penarik becak dan supir wisata untuk mendatangkan

wisatawan ke usahanya. Sebagai imbalannya, penarik becak kawasan pathuk dan supir wisata menerima keuntungan dari penjualan bakpia.

2. Membentuk Paguyuban Sebagai Tempat pertemuan para usahawan Bakpia Pathuk, ketika masyarakat bergabung dengan Paguyuban Sumekar sebagai pengusaha Bakpia, maka mutu ikatanantar usahawan bakpia Pathuk kian membaik. Paguyuban yang didirikan pada tahun 1996 dan pada tahun 2012 ini tercatat sebagai koperasi berbadan hukum. Misi dari koperasi adalah untuk memfasilitasi bisnis, berbagi informasi tentang kewirausahaan dan saling membantu ketika anggota mengalami kesulitan.
3. Meningkatkan Perekonomian para pelaku usaha di Kampung Pathuk, meskipun usaha tersebut masih berupa industri rumahan dan besar usahanya tidak seperti Bakpia 25 atau Bakpia 75, namun membuat pelaku usaha di kampung pathuk cukup produktif.
4. Terciptanya lapangan kerja dan tersebarnya ilmu dalam memproduksi Bakpia mendorong masyarakat Pathuk untuk membuka usahanya sendiri dirumah.
5. Meningkatkan kreativitas penduduk Kampung Pathuk dalam berbisnis, dalam hal ini semakin besar daya beli wisatawan maka semakin meningkat pula ide kreatif pelaku pengusaha bakpia untuk menciptakan gaya baru dari bakpia itu sendiri. Saat ini bakpia tidak hanya berisikan kajang hijau, kacang merah atau keju saja. Kini para pelaku usaha Bakpia Pathuk menawarkan konsumen rasa baru seperti ubi ungu, tuna pedas, moccasin, nanas dan lain-lain untuk menambah kekhasan Bakpia Pathuk itu sendiri.

### **Kendala yang dihadapi para pelaku wisata kuliner di Yogyakarta, khususnya di Kampung Pathuk**

Pelaku wisata kuliner di Yogyakarta khususnya di kampung pathuk menghadapi beberapa kendala. Namun, mereka bekerja dengan bantuan dari pemerintah untuk mencari jalan keluar atas masalah yang dihadapi sehingga tidak mempengaruhi terhadap produksi mereka secara signifikan. Observasi dan wawancara mengungkapkan bahwa para pelaku wisata kuliner menghadapi tantangan berikut:

- a. Ketiadaan modal yang dimiliki para pendiri industri wisata kuliner untuk mengembangkan karya ataupun kreasi mereka supaya tetap terinformasi perkembangannya.
- b. Musim: periode waktu antara musim liburan dan musim libur biasa ketika musim liburan banyak wisatawan selama liburan, yang dapat mendatangkan banyak pendapatan bagi mereka yang berkecimpung dalam wisata kuliner. Namun, dibandingkan dengan Pada musim liburan biasa, para pelaku wisata kuliner hanya menerima seperempat dari pendapatan mereka pada musim libur.
- c. Tempat yang sulit dijangkau atau terlalu jauh dari perkampungan, membuat mereka terkadang sulit ditemukan oleh para wisatawan.

## KESIMPULAN

Pentingnya wisata gastronomi berkontribusi pada reputasi bisnis pariwisata yang baik dan menunjukkan bahwa konsumsi makanan dan minuman memiliki makna simbolis (tradisional). Pariwisata yang sukses meningkatkan kualitas populasi turis di kawasan itu, memungkinkan kunjungan sepanjang tahun, melindungi warisan budaya, dan mendorong pembangunan ekonomi dan sosial budaya. Kampung Pathok yang berada di sisi barat Malioboro merupakan Sentra Industri Bakpia terbesar di Yogyakarta. Bakpia juga dikenal sebagai ikon di Yogyakarta untuk wisata kuliner. Bakpia merupakan kue yang memiliki bentuk bulat pipih yang terbuat dari adonan tepung terigu yang diisi menggunakan gula dan kacang hijau yang dihaluskan. Tetapi sajian yang dipandang sebagai sajian khusus Yogyakarta, justru berasal dari China, bukan Yogyakarta. Wisata kuliner Yogyakarta memiliki efek positif dan memberikan peluang terciptanya kegiatan minat khusus yang berpusat pada masakan tradisional dan khas Indonesia. Kebanyakan orang yang datang ke Yogyakarta dari luar kota untuk melihat pemandangan dan tidak melewatkan wisata yang satu ini yaitu wisata kuliner. Karena kuliner Yogyakarta sangat bervariasi dan setiap masakan memiliki ciri khas tersendiri.

## DAFTAR PUSTAKA

- Admin. (2021, Juli 9). *Pathuk Jogja, Ternyata Nama Kampung*. Diambil kembali dari safarajogja: <https://safarajogja.com/bakpia-pathuk-jogja>
- Anam, E. W. (2016). Pengelolaan Home Industry Usaha Bakpia di Kabupaten Klaten. *Asian Journal of Innovation and Entrepreneurship*, 1(01), 30-38.
- Anugrah, F. (2021, Desember 6). *Wajit Cililin, Camilan Khas Bandung Favorit Menak Sejak Abad ke-15*. Diambil kembali dari bandungmu.com: <https://bandungmu.com/wajit-cililin-camilan-khas-bandung-favorit-menak-sejak-abad-ke-15/>
- Bhudiharty, S., Ratnasari, K., & Waluyo, S. D. (2018). Analisis Potensi Daya Tarik Wisata Gastronomi Di Kawasan Petak Sembilan Glodok, Jakarta Barat. *Jurnal Industri Pariwisata*, 111.
- Bonita, F. F. (2006). *Analisis Kualitas Fasilitas Wisata Berdasarkan Persepsi Pengelola Dan Pengunjung*. Diambil kembali dari repository.upi.edu: [http://repository.upi.edu/27103/4/S\\_MRL\\_1200352\\_Chapter1.pdf](http://repository.upi.edu/27103/4/S_MRL_1200352_Chapter1.pdf)
- Danar. (2018, Oktober 13). *Pathuk Itu Bukan Nama Bakpia Tapi Nama Kampung, Begini Ceritanya*. Diambil kembali dari krjogja.com: <https://www.krjogja.com/berita-lokal/read/377974/pathuk-itu-bukan-nama-bakpia-tapi-nama-kampung-begini-ceritanya>
- Elfrida, T. (2019). *Bakpia Di 'Kampung Bakpia' Yang Penuh Legenda Dan Cita Rasa*. Diambil kembali dari WisataBudayaku: <https://wisatabudayaku.sv.ugm.ac.id/2019/09/06/bakpia-pathuk/>
- Hasnah, V. A., & Nugroho, S. P. (2021). Gastronomi Makanan Yogyakarta Sebagai Atraksi Wisata Kuliner. *Undergraduate Conference on Language, Literature, and Culture (UNCLLE)*, 143.
- Kabar Handayani. (2015). *Toko Sari Rasa Bakpia Pathuk 101, Tempat Paling Pas Cari Oleh-Oleh di Gunungkidul*. Diambil kembali dari Kabar Handayani:

- <https://kabarhandayani.com/toko-sari-rasa-bakpia-pathuk-101-tempat-paling-pas-cari-oleh-oleh-di-gunungkidul/>
- Kumalasari, W. (2015). *Bakpia, makanan khas jogja yang melegenda*. Diambil kembali dari Sarihusada: <https://www.sarihusada.co.id/Nutrisi-Untuk-Bangsa/Aktivitas/Jelajah-Gizi/Bakpia-Makanan-Khas-Jogja-yang-Melegenda>
- Nana. (2022). *Tempat Wisata Daerah Cililin Bandung Barat yang Instagramable dan Seru*. Diambil kembali dari mamikos: <https://mamikos.com/info/tempat-wisata-cililin-bandung-barat-yang-instagramable-dan-seru-gnr/>
- Nugroho, S. P., & HD, I. H. (2020). Gastronomi Makanan Khas Keraton Yogyakarta Sebagai Upaya Pengembangan Wisata Kuliner. *Jurnal Pariwisata*.
- Nurhayati, L. (2020). Dampak Sosial Perkembangan Bakpia Dalam Industri Pariwisata Di Pathuk Yogyakarta. *Pringgitan*, 40-47.
- Sahabudin, A., Dienaputra, R. D., & Nugraha, A. (2019). Pengembangan Potensi Atraksi Wisata Gastronomi di Desa Cililin Kabupaten Bandung Barat. *Jurnal Master Pariwisata (JUMPA)*.
- Sapto Budi Pamungkas, W. E. (2014). Peningkatan Penjualan Bakpia Pathok 25 Yogyakarta dengan Analisis SWOT dan AHP. *Jurnal Rekavasi*, 47-53.
- sibakul. (2022). *Bakpia Pathuk : Sejarah dan Keunikannya*. Diambil kembali dari SibakulJogja: <https://sibakuljogja.jogjaprovo.go.id/pasarkotagedeyia/blog/2022/08/01/bak-pia-pathuk-sejarah-dan-keunikannya/>
- Suwarnintarta, B. (t.thn.). *Becak Pariwisata Yogyakarta dan Kesahajaan Promosi Pariwisata*. Diambil kembali dari Buletin Tata Ruang Edisi : [bit.ly/2Z1fhab](http://bit.ly/2Z1fhab)
- Triwidiyati, M. H. (2020). Potensi Makanan Tradisional Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner di D.I Yogyakarta. *Jurnal Universitas Negeri Yogyakarta*, 15, 1-24.
- UKM, B. (2019). *Peluang Usaha Pembuatan Bakpia Skala Rumah Tangga bisa Merambah ke Skala Industry*. Diambil kembali dari Redaksi Bisnis UKM: <https://bisnisukm.com/peluang-usaha-bakpia-skala-rumah-tangga-laris-manis.html>