



Identitas Budaya Dan Kuliner Yogyakarta Sebagai Gastronomi Dan Perspektif Pariwisata Yang Berkelanjutan

Fauzi Achmad Riyadi¹, Dimas Aryo Putro², Asep Parantika³

^{1,2,3}Universitas Nasional

Abstract

Received: 11 Maret 2023

Revised: 19 Maret 2023

Accepted: 24 Maret 2023

Culinary tourism is not spared from the right culture to develop sustainable tourism in Yogyakarta. Culinary tours in Yogyakarta include Gudeg Yogyakarta, Soto Lenthok, Bakpia Pathuk and many others. In addition, there are several cultural tours such as sekatenan, grebeg, tumplak diamonds and others. Gastronomy is basically closely related to culinary and cultural tourism because it can support tourist attractions in Yogyakarta. This research is to explain the identity of cultural and culinary development in Yogyakarta as well as the perspective and strategy of tourism towards a sustainable culinary culture in Yogyakarta. This research is a qualitative descriptive research and literature study method, which aims to explain the culture and cuisine of Yogyakarta and develop it as a cultural and culinary tourist attraction. This research focuses on Yogyakarta cultural and culinary identity as a gastronomic and sustainable tourism perspective.

Keywords: Cultural and Culinary Tourism; Tourism; Gastronomy

(* Corresponding Author: fauzi@gmail.com

How to Cite: Riyadi, F., Putro, D., & Parantika, A. (2023). Identitas Budaya Dan Kuliner Yogyakarta Sebagai Gastronomi Dan Perspektif Pariwisata Yang Berkelanjutan. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 9(8), 152-161. <https://doi.org/10.5281/zenodo.7885123>

PENDAHULUAN

Pariwisata adalah aktivitas manusia yang esensial yang menawarkan pengalaman baru kepada para penggemarnya yang dapat menghilangkan stres dan meningkatkan kebahagiaan dalam hidup. Sebelumnya pariwisata massal merupakan manifestasi utama yang di lakukan dalam kelompok-kelompok kecil yang mengakibatkan terciptanya sebagai pengalaman, namun tetap memperhatikan lingkungan.

Pariwisata adalah sebuah industri perekonomian yang masih memegang peranan penting di banyak negara di dunia. Peran ini telah berkembang atau menurun selama bertahun-tahun, telah terbukti menjadi pendorong penting pertumbuhan ekonomi. Industri pariwisata terkait erat dengan sektor ekonomi lainnya. Ini memainkan peran penting dalam bekerja berhasil menurunkan tingkat pengangguran dan dengan demikian menarik kelebihan pekerjaan dari sektor lain (Kurniawan, 2010).

Gastronomi merupakan seni dalam ilmu makanan yang baik, yang diartikan secara singkat berupa hubungan dengan kenikmatan dari adanya makanan dan minuman (Nurwitasari, 2015). Dari penjelasan di atas dapat diartikan ilmu gastronomi meliputi budaya sekaligus sejarah sebagai bentuk identitas budaya suatu daerah.

Gastronomi berlaku untuk pelancong dan pengunjung yang merencanakan perjalanan total atau sebagian, untuk mencicipi produk lokal atau berpartisipasi dalam kegiatan gastronomi (Hasnah et al., 2021). Gastronomi saat ini menjadi topik penting hal ini menjadi petunjuk adanya tentang makanan dan minuman.



Gastronomi merupakan panduan tentang berbagai kebiasaan yang berkaitan dengan makanan serta minuman (Anon n.d.-d), tidak hanya gastronomi sebagai wujud seni dari makanan yang baik, hal ini mengacu pada sejarah, budaya sekaligus lingkungan yang berkaitan dengan di mana (where), kapan (when), mengapa (why) serta bagaimana (how) (Nugroho & HD, 2020).

Dengan begitu Pariwisata gastronomi merupakan fenomena yang berkembang yang menyumbang lebih dari sepertiga pengeluaran pariwisata (Sorcaru, 2019). Menurut laporan oleh Organisasi Pariwisata Dunia, bahwa alasan terpenting untuk pergi berlibur adalah pengalaman budaya termasuk seni makanan (Gheorghe & Nistoreanu, 2014). Disisi lain adanya pariwisata gastronomi dapat berkaitan dengan adanya pariwisata yang berkelanjutan. Ekonomi, sosial, dan lingkungan semua aspek tersebut merupakan pertimbangan adanya pariwisata berkelanjutan di zaman sekarang maupun di masa yang akan datang sekaligus memenuhi kebutuhan wisatawan bagi industri pariwisata, masyarakat, dan lingkungan (Nurlisa Ginting et al. n.d.).

Dewasa ini sektor pariwisata mengalami pertumbuhan yang pesat ialah sektor kuliner, yang meliputi penyajian makanan dan minuman. Sektor kuliner adalah peran pendukung bagi wisata lainnya khususnya wisata budaya. Hal ini dapat menarik minat wisatawan untuk mengunjungi obyek wisata walaupun hanya menikmati masakan dari daerah tersebut. Contohnya pada Yogyakarta yang beragam budayanya dan destinasi wisata yang berbeda pula, seperti wisata alam, wisata budaya, dan wisata kuliner.

Tidak heran provinsi Yogyakarta merupakan primadona sebagai tujuan utama di Indonesia memberikan pesona nya tersendiri yang salah satunya adalah wisata budaya, pendidikan, sejarah, alam, dan kuliner yang sampai sekarang masih menjadi andalan untuk selalu dikembangkan sebagai potensi untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakatnya. Khususnya pada wisata kuliner di Yogyakarta yang sangat beragam. Banyak wisatawan yang berkunjung ke Yogyakarta untuk bisa merasakan kuliner yang ada di Yogyakarta, sebab kuliner khas Yogyakarta memiliki sejarah yang begitu lekat sekaligus memiliki makna dan filosofi sejarahnya masing-masing.

Berdasarkan uraian diatas dapat diambil rumusan masalah bagaimana perkembangan budaya dan makanan Yogyakarta, bagaimana sudut pandang pariwisata terhadap perkembangan budaya kuliner di Yogyakarta serta strategi budaya dan kuliner Yogyakarta terhadap pariwisata yang berkelanjutan.

METODE

Metodologi penelitian merupakan cara ilmiah dalam upaya menemukan data demi goal dan kegunaan tertentu (Anon n.d.-f). Penelitian ini menggunakan kepustakaan atau literatur review untuk bisa mengkaji literature yang merupakan sumber data primernya (Aditama A Musaddad et al. 2019). Pendekatan penelitian menggunakan metodologi studi kepustakaan atau literature review dengan menelaah 16 jurnal nasional dan 7 website. Hasil dari berbagai telaah literatur ini akan digunakan untuk mengidentifikasi Identitas Budaya Dan Kuliner Yogyakarta Sebagai Gastronomi Dan Perspektif Pariwisata Yang Berkelanjutan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Budaya dan kuliner dapat dijadikan sebagai identitas bagi masyarakat dan negara. Makanan adalah elemen budaya dan mewakili hubungan sosial. Selain kebutuhan biologis untuk kelangsungan hidup manusia. Sebagai makhluk hidup pastinya membutuhkan makanan sebagai kebutuhan biologis yang juga disertai dengan sosial dan budaya manusia dalam suatu masyarakat (Krisnadi 2018).

Makanan merupakan salah satu unsur budaya suatu bangsa yang praktis sebagai identitas suatu masyarakat yang mandiri dalam kehidupan dan dipengaruhi oleh globalisasi. Identitas budaya tidak hanya budaya sebagai cerminan identitas, melainkan makanan bisa menciptakan perbedaan dengan identitas budaya lainnya. Makanan adalah salah satu cara paling mendasar dan umum yang membedakan seseorang dari orang atau budaya lain agar lebih menonjol dari yang lain.

Makanan memiliki banyak arti yaitu persiapan ritual, kondisi sosial, perubahan iklim, dan dimana makanan itu ditanam juga ditabur, dikumpulkan, diolah dan dimakan yang merupakan wujud ekspresi budaya serta identitas. Disisi lain budaya merupakan proses aktif pemaknaan dengan mendukung gagasan bahwa budaya adalah kata kerja dan bukan kata benda (Sri Utami 2018).

Jika budaya merupakan wujud dari konstruksi maka dapat di dekonstruksi. Artinya kebudayaan bukanlah sesuatu yang kongkrit, melainkan suatu gagasan yang dibentuk untuk dapat diterima di dunia. Dari pengertian tersebut, kebudayaan bukanlah suatu yang tetap melainkan sesuatu yang berproses, yang artinya dapat tumbuh dan berganti.

Dibalik eksistensi budaya ada sebuah ungkapan tentang adanya identitas budaya oleh Eduardo Mendieta yang menegaskan bahwa identitas tidak pernah dapat ditemukan. Mereka terus-menerus dibentuk, dibangun, diciptakan, dibayangkan, dipaksakan, diproyeksikan, diderita, dan dirayakan. Identitas tidak pernah univokal, stabil, atau polos.

Yogyakarta memiliki potensi budaya yang sangat beragam dan tersebar luas di Daerah Istimewah Yogyakarta khususnya budaya dalam upacara adat. Berikut kegiatan upacara adat yang di adakan di Yogyakarta yang berpotensi sebagai daya tarik wisata dan antusias masyarakat sekitar:

1) Sekaten

Upacara sekaten sudah ada sejak masih ada kerajaan di tanah hindu, Namun dalam perkembangannya upacara sekaten menjadi fasilitas untuk menyebarkan agama islam melalui aktivitas kesenian gamelan. Upacara ini berlangsung selama 7 hari dari tanggal 7 sampai 11 di bulan Rabiul Awal untuk merayakan Maulid Nabi Muhammad SAW. (Anon n.d.-a)Langkah-langkah menuju sekaten diawali dengan bunyi pertama gamelan adat sebagai tanda dimulainya upacara sekaten dan diadakan upacara lumpurik udhik dengan kata lain gamelan dibawa ke Masjid Raya ataupun Istana Sri Sultan. Gamelan sekaten di anggap benda pusaka keraton yang dinamakan Kiai Sekati. Dilanjut dengan mendengarkan cerita maulid Nabi Muhammad SAW dan upacara udhik-udhik berlangsung di pagongan dan serambi Masjid Agung dan terakhir kembalinya gamelan Sekaten dari pelataran Masjid Agung ke Istana untuk menyelesaikan Sekaten Upacara.(Anon n.d.-c)

Makan daun sirih ketika gamelan dimainkan dipercaya selalu tampak muda meskipun sudah berumur, kepercayaan ini masih di lestarikan ketika upacara sekaten berlangsung (Anon n.d.-g). Selain itu terdapat nasi gurih dan endhog abang yang merupakan sajian makanan dikala kegiatan sekaten ini berlangsung. (Anon n.d.-e).

2) Grebeg

Ketika telah datangnya peringatan kelahiran Nabi Muhammad SAW maka pertanda kegiatan upacara adat grebeg di mulai yang dilaksanakan oleh kraton Yogyakarta sebagai wujud sedekah raja terhadap rakyatnya. Tidak hanya peringatan maulid nabi, upacara adat grebeg dilaksanakan juga pada Hari Raya Idul Fitri dan Juga Hari Raya Idul Qurban. Keluarnya gunung yang berbentuk kerucut yang terbuat dari sayur dan buah serta makanan ringan (rengginang) pertanda upacara grebeg segera dimulai. Dalam grebeg ini, gunung digunakan sebagai simbol kemakmuran yang melambangkan eksistensi manusia baik laki-laki maupun perempuan. Gunung yang dijadikan bernama Gunung Jaler (laki-laki), Gunung Estri (Wanita), dan Gepak serta Pawuhan yang kemudian diperebutkan masyarakat.

3) Tumplak Wajik

Sebelum dimulainya upacara grebeg adapun upacara tumplak wajik yang dimana pembuatan wajik yang berasal dari beras ketan dan gula kelapa, yang nantinya akan dipersembahkan ketika upacara grebeg dimulai. Berawal dari upacara adat inilah yang menjadi identitas budaya Yogyakarta dalam hal perkembangan budaya dan kuliner (Anon n.d.-b). Karena dengan ditetapkannya Yogyakarta sebagai kota wisata, maka potensi wisata menjadi jelas, khususnya wisata budaya dan kuliner, sekaligus dapat dikatakan memiliki nilai jual di bidang pariwisata.

Hal ini merupakan perkembangan yang menarik dalam hal kemungkinan wisata gastronomi. Dapat diketahui bahwa karakteristik wisata kuliner sangat berbeda dengan wisata pada umumnya, menjadikannya peluang yang besar dan dapat dijadikan sebagai objek wisata. Cita rasa dan uniknya dari sebuah makanan ialah utama dari kepuasan wisatawan yang merasakannya.

Di Yogyakarta, wisata kuliner memiliki fungsi bagi tumbuhnya wisata kuliner, karena kawasan wisata menjadi membosankan dan tidak menarik jika tempat-tempat untuk menikmati makanan khas daerah tidak didukung oleh kawasan wisata. Dengan begitu berwisata kemanapun tidak bisa lepas dari adanya kuliner. Oleh karena itu, Yogyakarta memiliki di hati para wisatawan yang tidak pernah bosan untuk selalu berkunjung ke Yogyakarta untuk bisa merasakan wisata kuliner disana, berikut masakan populer yang wajib di nikmati jika berkunjung ke Yogyakarta :

1. Gudeg Yogyakarta

Yogyakarta dikenal sebagai Kota Gudeg. Cita rasanya yang otentik dan manis dikaitkan dengan simbol makanan khas daerah. Hangudek nama lain gudeg yang berasal dari bahasa jawa atau umumnya dalam Bahasa Indonesia ialah mengaduk. Sebab sepanjang proses pembuatan dibutuhkan centhong sebagai alat untuk mengaduk dengan tujuan supaya tidak gosong saat pengolahan. Gudeg sudah dikenal masyarakat sejak abad ke-19 yang bertepatan dengan presiden pertama Indonesia Ir. Soekarno, yang mencetuskan gagasan untuk membangun

universitas di Yogyakarta yang dikenal dengan nama Universitas Gajah Mada (UGM). Gudeg Yu Djum yang sudah dikenal sejak tahun 1940 sangat populer di Yogyakarta hingga saat ini. Lokasinya berada di mbarek Jl. Wijilan No.13 yang awalnya dikenal dengan Gudeg Plengkung Yu Djum sekaligus pelopor gudeg dan menjadi legendaris di kawasan tersebut (Agriansya et al. 2021).

2. Soto Lenthok

Salah satu soto yang cukup populer sebagai tujuan wisata kuliner di Yogyakarta ialah soto lenthok. Soto ini di sajikan dengan lenthok yang berbentuk bulat dari hasil pengolahan ketela pohon dengan kata lain perkedel singkong. Salah satu penyaji soto lenthok yang terkenal ialah Soto Lenthok Pak Sadari-Limasan yang sudah ada sejak tahun 1957 sekaligus sebagai tujuan bagi pecinta soto yang terletak di Jl. Hayam Wuruk Yogyakarta (Kurniawan 2010). Dengan begitu masakan soto menjadi primadona bagi masyarakat Indonesia sekaligus memiliki rasa yang khas yang tidak hanya dimiliki satu daerah.

3. Bakpia Pathuk

Bakpia pathuk merupakan salah satu oleh-oleh yang menarik bagi wisatawan yang berkunjung ke Yogyakarta. Bakpia merupakan sejenis kue yang berbentuk bulat pipih yang di isi dengan campuran kacang hijau dan gula. Sebenarnya kue ini berasal dari daratn Tiongkok bukan berasal dari Yogyakarta.

Daerah ngampilan merupakan pelopor dari bakpia pathuk tepatnya berada di Jl. AIPDA Karel Sasuit Tubun, Yogyakarta. Kawasan tersebut dinamakan bakpia pathuk karena letaknya yang dekat dengan pasa pathuk. Kawasan tersebut kini menjadi rumah bagi ratusan produsen dan distributor bakpia. Makanan ini memiliki ciri khas yang gurih serta manis dan mengandung kacang hijau berkualitas tinggi dan dilapisi dengan kulit tepung yang tipis. Namun sekarang bakpia sudah memiliki aneka ragam rasa yang berisi seperti keju, coklat dan masih banyak yang lainnya.

Sudut Pandang Pariwisata Terhadap Perkembangan Budaya Kuliner di Yogyakarta

Perkembangan budaya Jawa di Yogyakarta telah melalui rangkaian peristiwa sejarah yang panjang dari waktu ke waktu. Diawali dengan munculnya berbagai dinasti kerajaan yang silih berganti memerintah tanah Jawa, diakhiri dengan masa Hindu-Budha yang meninggalkan jejak sejarah yang terlihat ialah Candi Prambanan serta Candi Borobudur. Setelah berakhirnya era ini, kerajaan Mataram Islam pertama muncul di pulau Jawa, ialah Kesultanan Ngayogyakarta Hadiningrat. Hingga saat ini, Kesultanan Ngayogyakarta Hadiningrat berdiri kokoh di tanah Jawa sekaligus bagian dari Negara Kesatuan Republik Indonesia.

Perihal ini menunjukkan bahwa perkembangan kebudayaan Jawa di Yogyakarta terus berlangsung dari waktu ke waktu serta dilestarikan dari generasi ke generasi. Dalam rangka melestarikan budaya Jawa Yogyakarta, baik budaya berwujud ataupun tidak berwujud, di Yogyakarta, Pemerintah Daerah Istimewa Yogyakarta dalam perihal ini Kementerian Kebudayaan bekerja sama dengan masyarakat Yogyakarta melaksanakan tiga tahapan pelestarian budaya, yaitu perlindungan, Pembangunan dan pelestarian budaya, baik fisik maupun hukum.

Perlindungan fisik diberikan melalui restorasi, restorasi dan rekonstruksi warisan budaya fisik. Sedangkan perlindungan budaya non fisik dilakukan melalui

kebangkitan dan rekonstruksi seni tradisional melalui lokakarya penelitian dan lain-lain. Semua jenis perlindungan juga dilindungi oleh kerangka hukum yang mencakup penetapan kepemilikan dan perolehan warisan budaya, pengembangan atau inovasi budaya dilakukan berdasarkan budaya yang berkembang sesuai dengan perkembangan masyarakat yang mendukung budaya tersebut. Yogyakarta yang dulunya merupakan daerah homogen yang hanya dihuni oleh penduduk asli Yogyakarta yaitu orang Jawa, kini Yogyakarta menjadi daerah yang heterogen seiring dengan perkembangan zaman. Karena ada keterkaitan antara budaya dan manusia, yaitu budaya mengalami perubahan ketika manusia berubah, atau dengan kata lain, karena manusia adalah perancang budaya. Namun, perubahan budaya yang terjadi tidak serta merta menghilangkan akar budaya asli.

Perkembangan pariwisata pastinya dilakukan secara terstruktur dan memahami dalam meningkatkan objek serta daya tarik wisata kini dan masa yang akan datang. Objek dan fasilitas adalah kunci utama dalam perkembangan pariwisata untuk memudahkan wisatawan berkunjung hingga kembali ketempat semula (Oka A. Yoeti 2016).

Yogyakarta merupakan salah satu destinasi wisata paling menarik di Indonesia. Pastinya Yogyakarta mempunyai karakteristik tersendiri dari daerah lainnya yang bisa menimbulkan minat wisatawan untuk berkunjung ke Yogyakarta sekaligus sebagai media promosi untuk memperkenalkan budaya, nilai sejarah maupun perjuangan bagi kalangan wisatawan.

Pada umumnya wisata kuliner merupakan aktivitas dalam mencari makanan minuman yang memiliki kesan tersendiri. Dapat diartikan bahwa ada rasa ingin menikmati makanan maupun minuman yang menimbulkan sisi spesial dalam diri bagi yang merasakan makanan dan minuman tersebut. Dari penjelasan diatas bahwa seni dalam kuliner sangat berkaitan dengan adanya persiapan, pengolahan, penyajian, serta penyimpanannya (harsana et al. 2018). Begitu juga dengan kuliner di Yogyakarta yang berfokus pada makanan serta minuman yang mempunyai karakteristik khusus dari hidangan tradisional di Yogyakarta.

Seni kuliner di Yogyakarta merupakan suatu seni yang berfokus pada makanan serta minuman yang mempunyai karakteristik yang khas khusus dari hidangan tradisional di Yogyakarta. Cita rasa masakan khas Yogyakarta yang unik juga memiliki bumbu rempah alami dan penyajiannya yang masih tradisional memiliki nilai tersendiri. Di Yogyakarta, dapat menemukan berbagai macam makanan baik makanan tradisional khas nusantara maupun makanan modern sekaligus memiliki banyak jenis keunikan.

Yogyakarta merupakan gudangnya makanan, karena hampir setiap daerah memiliki tempat yang menawarkan atau menyajikan makanan dari fajar hingga senja. Bahkan beberapa destinasi wisata kuliner terkenal Yogyakarta masih menjadi incaran wisatawan asing maupun lokal. Dengan adanya wisata kuliner membawa wisata lainnya menjadi menarik, sebab bila tidak ada wisata kuliner hal tersebut menjadi kurang menarik. Tergantung pada lokasinya, nikmati makanan khas lokal atau spesialisasi pulau. Namun seiring perkembangan generasi pelaku wisata pastinya memiliki tantangan sendiri untuk bisa bersaing dan mempertahankan makanan tradisional dari makanan modern. Pemerintah memberikan arahan untuk membentuk dan mengembangkan Yogyakarta agar mampu bersaing dengan pangan modern.

Dengan adanya pertumbuhan kuliner sebagai identitas budaya membawa kebiasaan masyarakat yang damai dan bersinergi. Kuliner memberikan wawasan khususnya kehidupan bermasyarakat sekaligus memperkenalkan cara paling simple untuk pengetahuan budaya.

Strategi Budaya dan Kuliner Yogyakarta Terhadap Pariwisata yang Berkelanjutan

Pelestarian gastronomi merupakan tantangan besar di era globalisasi. Masakan semakin dipengaruhi oleh perkembangan zaman sekaligus pola pikir suatu masyarakat, yang dimana masakan Indonesia terbentuk adanya konflik dan disonansi untuk menciptakan keragaman yang menjadikan masakan Indonesia unik sehingga perlu saling menjaga dan menghormati masakan daerah yang berbeda di Indonesia.

Hal ini menunjukkan bahwa Yogyakarta berpotensi untuk menjadi menjadi kota gastronomi, bukan sekedar makanan, dapat di artikan kuliner hanya sebatas mencicipi makanan sedangkan untuk gastronomi memahami histori dan budaya suatu masakan. Adapun hidangan yang cukup populer dan sekaligus sebagai simbol Yogyakarta ialah gudeg. Gudeg merupakan kuliner Yogyakarta yang dahulu disajikan untuk para prajurit mataram yang berisikan nangka muda sebagai bahan utamanya.

Melalui pengembangan gastronomi, kuliner khas Yogyakarta dapat menjadi alat interpretasi sekaligus strategi pariwisata berkelanjutan dengan mengamati tiga faktor penting, yaitu mengutamakan kebersihan dalam pembuatan kuliner, mendominasi makanan yang bernilai gizi tinggi, serta memanfaatkan teknologi yang ada guna menghasilkan kualitas yang baik pada produk. (Sebagai et al. 2020)

Pertumbuhan pariwisata dan kedalaman adat yang ada sehingga tertanam di jiwa masyarakat sekitar. Tak dapat dipungkiri, agar suatu daerah dapat mengembangkan industri pariwisatanya, maka perlu memiliki beberapa destinasi wisata yang akan menjadi sumber pendapatan bagi daerah tersebut. Yogyakarta memiliki banyak keunggulan yang menjadikannya sebagai strategi pariwisata berkelanjutan.

Wisata kuliner merupakan salah satu keistimewaan Yogyakarta yang cukup dikenal di kalangan wisatawan, namun perlu ditingkatkan, dikembangkan, dimanfaatkan dan dilestarikan. Dengan upaya tersebut harus diiringi nilai budaya serta norma yang berlaku di suatu daerah khususnya Yogyakarta. Pertumbuhan pariwisata di Yogyakarta sangat berpengaruh bagi wisata kuliner serta bisa dipadukan dengan wisata lainnya.

Untuk melihat dampak yang diberikan pertumbuhan pariwisata Yogyakarta dilihat dari hasil swot yang dapat dikembangkan menjadi strategi pariwisata berkelanjutan. Ada empat faktor SWOT yang patut mendapat perhatian khusus seperti dari segi faktor kekuatan yang harus dipertimbangkan sebanyak mungkin, kelemahan yang harus segera di perbaiki, peluang yang harus segera di tangkap maupun dimanfaatkan, dan ancaman atau tantangan yang harus segera diantisipasi (Prasodjo 2017). Berikut adalah hasil analisis swot Yogyakarta.

1. Kekuatan (Strength)

- a. Memiliki minat tersendiri bagi wisatawan yang datang ke Yogyakarta

- b. Meningkatnya animo wisatawan terhadap kuliner yang berada di Yogyakarta sebagai kebutuhan wisatawan.
- c. Adanya pusat penjualan kuliner Yogyakarta dalam kadar yang kecil maupun besar
- d. Tingginya peluang kuliner Yogyakarta yang dapat menarik animo wisatawan ketika berkunjung ke Yogyakarta.

2. Kelemahan (Weakness)

- a. Kecilnya pemahaman pelaku wisata terhadap kebersihan dalam mengupayakan wisata kuliner di Yogyakarta
- b. Keadaan fasilitas sekaligus prasarana yang kurang maksimal dan perlu dikelola secara ahli guna memberikan rasa nyaman sekaligus aman bagi para wisatawan
- c. Terbatas nya modal bagi pemangku wisata kuliner dalam meningkatkan produksinya.

3. Peluang (Opportunity)

- a. Dengan didukungnya sumber daya alam dan manusia dapat berpotensi dalam pertumbuhan ekonomi
- b. Membawa dampak baik dalam pertumbuhan Yogyakarta bagi wisata kuliner nya
- c. Memberikan pertumbuhan pariwisata sebagai perspektif secara terampil.

4. Ancaman (Threat)

- a. Wisata kuliner Yogyakarta yang belum menyeluruh di wilayah Yogyakarta
- b. Munculnya pelaku wisata kuliner yang memiliki kesesuaian dan menjadikannya sebagai persaingan dengan pelaku wisata kuliner lainnya.
- c. Adapun ancaman yang mengalihkan posisi kuliner tradisional yang menjelma sebagai wisata kuliner yang modern

Kuliner tradisional sudah terbukti dapat membawa dampak yang positif bagi pertumbuhan kepariwisataan khususnya Yogyakarta. Maka pentingnya menjaga asset budaya yang selalu dilestarikan di setiap zamannya terutama bahan makanan yang dimiliki. Pariwisata berkelanjutan merupakan point penting bagi Indonesia. Sebab dengan adanya budaya dan lingkungan sebagai daya tarik wisata hal tersebut dapat di andalkan bagi negara sebagai pariwisata yang berkelanjutan. Aspek lainnya masyarakat harus ikut andil betapa pentingnya keseimbangan lingkungan karena pengembangan pariwisata didasari adanya lingkungan dan budaya. Pada dasarnya pariwisata berkelanjutan tidak hanya mementingkan pertumbuhan ekonomi namun harus memaksimalkan pertumbuhan kesejahteraan masyarakat tanpa merusak alam dan lingkungan kini dan masa yang akan datang.

Demikian juga dengan budaya yang memiliki maknanya masing-masing. Budaya serta pariwisata memiliki jalinan yang saling terikat pastinya sangat berpengaruh dengan pariwisata berkelanjutan. Dikutip dari jogjapro.id pemerintah Yogyakarta mempunyai strategi pada wisata kuliner dengan melestarikan peninggalan budaya. Dinas Perindustrian dan Perdagangan Daerah Yogyakarta mengadakan sebuah event sebagai bentuk strategi budaya dan kuliner yogyakarta terhadap pariwisata yang berkelanjutan. Kegiatan tersebut dilaksanakan di atrium plaza ambarukmo yogyakarta dan diadakan selama 3 hari pada 12 agustus 2022 hingga 14 agustus 2022. Event ini mengusung tema dengan

bertuliskan festival makanan warisan budaya tak benda, lestarikan makanan sebagai aset budaya dengan harapan dapat melestarikan serta bisa menunjang pertumbuhan ekonomi bagi masyarakat Yogyakarta.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil analisis pada jurnal ini, dapat disimpulkan bahwa Yogyakarta memiliki peluang untuk dikembangkan sebagai ciri khas kota gastronomi, yang tidak sekedar masakan yang memiliki khas tersendiri melainkan budayanya yang memiliki potensi untuk dikembangkan. Begitupun dengan budaya yang mempunyai maknanya masing-masing. Budaya dan pariwisata mempunyai ikatan yang saling terikat tentunya sangat berpengaruh dengan pariwisata berkelanjutan. Wisata kuliner di Yogyakarta memiliki perannya tersendiri dalam mewujudkan pariwisata yang berkelanjutan sekaligus wisata kuliner sebagai wisata pendukung dengan wisata lainnya khususnya wisata budaya, oleh sebab itu wisata kuliner harus didukung penuh untuk bisa tetap melestarikan makanan khas daerah.

DAFTAR PUSTAKA

- Aditama A Musaddad, Okta Y Rahayu, Erry Pratama, Supraptiningsih, and Evi Wahyuni. 2019. 'PEMBANGUNAN PARIWISATA BERKELANJUTAN DI INDONESIA.' *Jurnal Ilmu Administrasi Dan Manajemen* 2:73–93.
- Agriansya, Vernaldi, Dwi Saputra, Otniel Christiawan, Setyo Prasiyono, Nugroho Sekolah, Tinggi Pariwisata, and Ampta Yogyakarta. 2021. 'ANALISIS MAKANAN TRADISIONAL GUDEG SEBAGAI DAYA TARIK WISATA KULINER DI YOGYAKARTA'. *UNCLLE (Undergraduate Conference on Language, Literature, and Culture)* 1(1).
- Anon. n.d.-a. 'Dinas Kebudayaan (Kundha Kabudayan) Daerah Istimewa Yogyakarta'. Retrieved 19 January 2023 (<https://budaya.jogjaprovo.go.id/artikel/detail/312-upacara-sekaten>).
- Anon. n.d.-b. 'Dinas Kebudayaan (Kundha Kabudayan) Daerah Istimewa Yogyakarta'. Retrieved 19 January 2023 (<https://budaya.jogjaprovo.go.id/artikel/detail/37-tumplak-wajik>).
- Anon. n.d.-c. 'Dinas Pariwisata Kota Yogyakarta'. Retrieved 19 January 2023 (<https://pariwisata.jogjakota.go.id/detail/index/338>).
- Anon. n.d.-d. 'GASTRONOMI MAKANAN BETAWI SEBAGAI SALAH SATU IDENTITAS BUDAYA DAERAH | Krisnadi | National Conference of Creative Industry'. Retrieved 19 January 2023 (<https://journal.ubm.ac.id/index.php/ncci/article/view/1221>).
- Anon. n.d.-e. 'Inilah Kuliner Penuh Filosofi Khas Sekaten Yogyakarta'. Retrieved 19 January 2023 (<https://www.goodnewsfromindonesia.id/2016/12/06/inilah-kuliner-penuh-filosofi-khas-sekaten-yogyakarta>).
- Anon. n.d.-f. 'Pengertian Dan Contoh Metodologi Penelitian [Lengkap A-Z] - Deepublish'. Retrieved 19 January 2023 (https://deepublishstore.com/apa-itu-metodologi-penelitian/#A_Menurut_Sugiyono).
- Anon. n.d.-g. 'Tradisi Nginang Dipercaya Bikin Awet Muda | KRJOGJA'. Retrieved 19 January 2023 (<https://www.krjogja.com/berita-lokal/read/321580/tradisi-nginang-dipercaya-bikin-awet-muda>).

- Gheorghe, Georgică, and Puiu Nistoreanu. 2014. 'GASTRONOMIC TOURISM, A NEW TREND FOR CONTEMPORARY TOURISM?? "Enhancing Sustainable Rural Development through Tourism Strategies" View Project Tourism Development Factor of Communities View Project'.
- harsana, Minta, Muhammad Baiquni, Eni Harmayani, and Yulia Arisnani Widyaningsih. 2018. 'Potensi Makanan Tradisional Kue Kolombeng Sebagai Daya Tarik Wisata Di Daerah Istimewa Yogyakarta'. *Home Economics Journal* 2(2):40–47. doi: 10.21831/HEJ.V2I2.23291.
- Hasnah, Vivin Afanin, Setyo Prasiyono, Nugroho Sekolah, Tinggi Pariwisata, and Ampta Yogyakarta. 2021. 'GASTRONOMI MAKANAN YOGYAKARTA SEBAGAI ATRAKSI WISATA KULINER'. *UNCLLE (Undergraduate Conference on Language, Literature, and Culture)* 1(1).
- Krisnadi, Antonius Rizki. 2018. 'GASTRONOMI MAKANAN BETAWI SEBAGAI SALAH SATU IDENTITAS BUDAYA DAERAH'. *National Conference of Creative Industry* 0(0). doi: 10.30813/NCCI.V0I0.1221.
- Kurniawan, Fajri. 2010. 'Potensi Wisata Kuliner Dalam Pengembangan Pariwisata Di Yogyakarta'.
- Nugroho, Setyo Prasiyono, and I. Putu Hardani HD. 2020. 'GASTRONOMI MAKANAN KHAS KERATON YOGYAKARTA SEBAGAI UPAYA PENGEMBANGAN WISATA KULINER'. *Jurnal Pariwisata* 7(1):52–62. doi: 10.31294/PAR.V7I1.8136.
- Nurlisa Ginting, Eric Yohanta, Satria Halim, and Ferani. n.d. 'PENERAPAN ELEMEN SOSIAL BUDAYA UNTUK PARIWISATA BERKELANJUTAN PADA DESA DI KECAMATAN PANGURURAN'.
- Nurwitasari, Ayu. 2015. 'PENGARUH WISATA GASTRONOMI MAKANAN TRADISIONAL SUNDA TERHADAP KEPUTUSAN WISATAWAN BERKUNJUNG KE KOTA BANDUNG'. *JURNAL BARISTA* 2(1).
- Oka A. Yoeti. 2016. *Perencanaan Dan Pengembangan Pariwisata*. 1st ed. Tangerang: Balai Pustaka.
- Prasodjo, Tunggul. 2017. 'Pengembangan Pariwisata Budaya Dalam Perspektif Pelayanan Publik'. *Jurnal Office* 3(1).
- Sebagai, Wisata Kuliner, Strategi Penguatan, Pariwisata Di, Kota Yogyakarta, and Ani Wijayanti. 2020. 'Wisata Kuliner Sebagai Strategi Penguatan Pariwisata Di Kota Yogyakarta, Indonesia'. *Khasanah Ilmu - Jurnal Pariwisata Dan Budaya* 11(1):74–82. doi: 10.31294/khi.v11i1.7998.
- Sorcaru, Iulian Adrian. 2019. 'Gastronomy Tourism - A Sustainable Alternative for Local Economic Development'. *Annals of Dunarea de Jos University of Galati. Fascicle I. Economics and Applied Informatics* 25(1):103–10. doi: 10.35219/EAI1584040912.
- SRI UTAMI. 2018. 'Kuliner Sebagai Identitas Budaya: Perspektif Komunikasi Lintas Budaya'. *CoverAge: Journal of Strategic Communication* 8(2):36–44. doi: 10.35814/COVERAGE.V8I2.588.