

Potensi Wisata Kuliner Kota Surakarta

Made Prasta Yostitia Pradipta

Sekolah Tinggi Pariwisata Sahid Surakarta

Email; mprastayahood@gmail.com

ABSTRACT

Surakarta city is a city that has a variety of tourism, such as cultural tourism, educational tourism, historical tourism and culinary tourism. Surakarta city has abundant culinary tourism such as nasi liwet, tengkleng and sate kere. In this article will discuss about the potentials of culinary tourism Surakarta City, how to develop culinary tourism and key factors of successful development of culinary tourism. This article uses observation research methods and library studies.

Keywords: *culinary, potential, development, tourism*

Article Information: Submission: 09 Juli 2021, Accepted: 06 Agustus 2021, Published: 10 Agustus 2021
DOI: -



Copyright © 2021 by the author(s). This article is published by Sekolah Tinggi Pariwisata Sahid Surakarta, Indonesia under the Creative Commons Attribution (CC BY 4.0) license. Anyone may reproduce, distribute, translate, and create derivative works of this article (for both commercial and noncommercial purposes), subject to full attribution to the original publication and author(s). The full terms of this license may be seen at <https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>

PENDAHULUAN

Menurut Undang-Undang Republik Indonesia No. 10 Tahun 2009 tentang pariwisata disebutkan bahwa pariwisata adalah berbagai macam kegiatan wisata dan didukung berbagai fasilitas serta layanan yang disediakan oleh masyarakat, pengusaha, pemerintah dan pemerintah daerah. Wisata adalah kegiatan perjalanan yang dilakukan oleh seseorang atau sekelompok orang dengan mengunjungi tempat tertentu untuk tujuan rekreasi, pengembangan pribadi, atau mempelajari keunikan daya tarik wisata yang dikunjungi dalam jangka waktu

sementara, sedangkan seseorang atau sekelompok orang yang melakukan perjalanan wisata disebut wisatawan.

Pariwisata mempunyai potensi yang sangat besar, yaitu sebagai instrumen untuk memupuk rasa cinta tanah air dan kebanggaan terhadap bangsa. Indonesia mempunyai sektor pariwisata yang sangat luas dan banyak melimpah diberbagai daerah dengan ciri khas yang berbeda-beda. Sektor pariwisata di Indonesia mulai menunjukkan tarungnya sebagai industri yang patut diperhitungkan. Sebagai industri yang sangat potensial, pariwisata berkembang dengan sangat

pesat di Indonesia. Saat ini Indonesia memiliki banyak sekali tempat tujuan wisata yang memiliki potensi yang sangat besar, mulai dari tempat-tempat yang eksotis, panorama alam, bangunan sejarah dan wisata Kuliner khas tiap daerah.

Wisata kuliner dapat didefinisikan sebagai pariwisata yang memungkinkan wisatawan untuk membayar dan menikmati makanan, melakukan observasi terhadap proses produksi makanan/belanja (dari hulu ke hilir), serta paling penting dalam rangka menghasilkan pengalaman berwisata (kemenparekraf.go.id).

Potensi wisata kuliner adalah hasil karya kuliner dan aktivitas yang dikenal masih terbatas di lingkungan yang relatif sempit (desa/kecamatan), memiliki kualitas (rasa/model) yang diminati oleh lingkungan sekitarnya, dikenal hanya dengan informasi *word of mounth*, dan berkembang dengan sendirinya. Produk yang dihasilkan biasanya belum secara optimal diketahui oleh khayak kecuali oleh back packer yang memang menyukai informasi yang unik dan belum diekspos oleh media, dan biasanya masih dilakukan pada skala rumah tangga, dikelola mandiri dan tidak secara profesional (kemenparekraf.go.id)

Kota Surakarta merupakan salah satu kota yang memiliki tempat wisata yang sangat potensial untuk dimanfaatkan dan dikembangkan. Kota Surakarta memiliki potensi wisata berupa bangunan sejarah, budaya yang sangat menarik untuk disaksikan seperti Kirab Malam Satu suro, Solo batik Karnical, Grebeg Sudiro dan Sekaten. Namun bukan hanya wisata sejarah dan wisata budaya saja yang menarik untuk dikunjungi. Terdapat pula wisata Kuliner yang sangat populer dan potensial untuk menarik wisatawan dan untuk dikembangkan. Sebagai contohnya Kue Serabi Solo, Nasi Liwet, Intip, Sate Buntel, Soto Gading, Kue Mandarin, Bestik Solo, Sate Kere, Pecel Deso. Kuliner khas Solo sangatlah melimpah dan menarik untuk dikembangkan lebih lagi.

Kekayaan kuliner khas Surakarta sangat melimpah dan memiliki potensi yang menarik untuk dikembangkan sebagai sebuah Wisata Kuliner Khas Surakarta. Banyak wisatawan lokal maupun wisatawan asing yang datang ke Kota Surakarta untuk menikmati Kuliner khas Surakarta. Kuliner khas Surakarta memiliki rasa yang cenderung unik dan tentunya sulit ditemukan didaerah lainya. Di Kota Surakarta terdapat satu kawasan wisata kuliner yang bernama Galabo.

Galabo merupakan singkatan dari Gladag Langen Bogan. Galabo adalah sebuah tempat wisata kuliner malam di Kota Surakarta. Sebelum bergeser, lokasinya berada di sebelah timur bundaran Gladag, tepatnya di Jalan Mayor Sunaryo depan Beteng Trade Center dan Pusat Grosir Solo. Lantaran berada di area jalan, Galabo tutup pada siang hari dan hanya buka saat malam. Setelah Juni 2018, Galabo ditempatkan di Kawasan parkir sebeah selatan Beteng Vastenburg atau tepat di depan Pusat Grosir Solo (PGS). Lokasi baru ini dinilai lebih repretatif karena tak perlu menutup jalan. Galabo buka setiap hari mulai dari jam 17.00 sampai dini hari. Makanan yang dijual di Galabo adalah makanan khas Surakarta seperti timlo, tengkleng, rawon, sate kere. Berbeda dengan Galabo lama, New Galabo memiliki konsep yang lebih tertata dan lebih nyaman untuk dikunjungi. Namun harga yang ditawarkan di Galabo cenderung lebih mahal sehingga Galabo sekarang mulai ditinggalkan oleh wisatawan kuliner, wisatawan kuliner cenderung lebih memilih untuk mengunjungi langsung tempat-tempat kuliner khas Surakarta dari pada berkunjung ke Galabo. (pariwisatasolo.surakarta.go.id).

Hadirnya kekayaan kuliner yang terdapat pada suatu kota memiliki daya tarik wisata tersendiri bagi wisatawan. Cita rasa yang lezat dan penyajian yang menarik membuat sesuatu yang memiliki ciri khas bagi suatu tempat dimana kuliner tersebut berasal. Surakarta memiliki Potensi kuliner yang khas dan sangatlah menarik untuk dikunjungi. Surakarta memiliki banyak ciri khas pada setiap kulinernya sehingga bisa dijadikan kekuatan untuk membangun kepariwisataan khususnya dibidang wisata kuliner.

Berdasarkan latar belakang diatas peneliti tertarik untuk membahas dan meneliti dengan judul “POTENSI KULINER KOTA SURAKARTA DAN PENGEMBANGAN WISATA KULINER KOTA SURAKARTA”

METODE PENELITIAN

Observasi

Observasi yang dilakukan dalam penelitian ini yakni dengan mengunjungi langsung beberapa tempat wisata kuliner sekaligus melakukan kegiatan wisata kuliner. Mencicipi makanan maupun minuman secara langsung di lokasi merupakan kegiatan yang perlu dilakukan guna

menikmati kelezatan, keautentikan rasa serta penyajian kuliner yang disuguhkan pada pusat-pusat kuliner yang tersebar di seputaran Kota Surakarta, selain itu dengan kegiatan observasi langsung dapat memperkuat analisis daam mendeskripsikan beragam potensi kuliner Kota Surakarta.

Studi Pustaka

Studi Pustaka yang dilakukan berupa mengumpulkan referensi-referensi terkait yang bersumber dari jurnal maupun karya tulis lainnya yang terdapat pada internet.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Kota Surakarta memiliki potensi wisata kuliner yang sangat melimpah. Mulai dari makanan ringan, makanan berat, minuman dingin bahkan minuman yang disajikan hangat. Maka dari itu Kota Surakarta sangatlah bagi wisatawan kuliner. Berikut ini daftar yang makanan khas Surakarta yang sangat potensial untuk dikembangkan bahkan menjadi primadona.

a. Gudeg Ceker

Seperti pada umumnya masakan gudeg terbuat dari nangka muda, namun yang berbeda gudeg ini disajikan dengan masakan pendamping yaitu ceker ayam (kaki ayam). Biasanya ceker dimasak dengan cara direbus dengan santan, sehingga terasa lebih lunak dan gurih. Perpaduan antara ceker dan gudeg sangatlah nikmat terlebih lagi ditambahkan sambal goreng krecek yang terbuat dari krupuk kulit sapi dan memiliki cita rasa pedas. Gudeg ceker biasanya dimakan dengan nasi atau bubur. Makanan ini bisa ditemukan di warung-warung kaki lima, namun ada beberapa warung yang menjadi rekomendasi seperti Warung Gudeg Ceker Bu Kasno yang beralamat di Jalan Mongisidi, Margoyudan Banjarsari, Surakarta. Warung ini buka pada pukul 02.00-07.00 WIB, dengan harga yang sangatlah terjangkau mulai dari Rp 20.000 rupiah per porsi.

b. Tengkleng Kambing

Tengkleng Kambing merupakan salah satu kuliner khas Surakarta, karena sulit untuk menemukan tengkleng kambing di daerah lain. Sejarah terciptanya masakan ini dimulai ketika jaman pendudukan Belanda di Kota Surakarta. Mahalnya daging kambing di masa itu, maka hanya pembesar Belanda dan orang-orang Eropa yang dapat menikmati daging kambing sedangkan

tulang-tulanganya dibuang. Bagi para pribumi yang tidak mampu membeli daging kambing, mereka mencoba memanfaatkan sisa-sisa tulang kambing untuk dimasak dengan bumbu-bumbu sederhana lalu tercipta masakan tengkleng ini. Meskipun hanya tulang, biasanya masih ada sedikit daging yang menempel pada sisi tulang-tulang tersebut. Hingga kini tengkleng yang dijual kebanyakan menyuguhkan tulang dan jeroan kambing dengan sedikit daging, namun biasanya sudah ditambah dengan jeroan dari kambing. Tengkleng adalah masakan sejenis sup dengan bahan utama kepala, kaki dan tulang kambing. Bentuk fisik tengkleng berbeda dengan gulai kambing. Kuah dari gulai kental maka tengkleng kuahnya encer. Berikut rekomendasi tempat makan tengkleng kambing di Kota Surakarta. Warung tengkleng klewer bu edi lokasinya berada di dekat pasar klewer, warung tengkleng Bu Jito Dlidir yang berlokasi di Jalan Koloner Sugiono No 67, Banjarsari, Surakarta.

c. Nasi Liwet

Nasi liwet merupakan salah satu kuliner khas Kota Surakarta yang terkenal. Nasi liwet adalah nasi gurih yang mirip dengan nasi uduk, yang dimasak dan disajikan dengan sayur labu siam, opor suwiran ayam (daging yang dipotong kecil-kecil) danareh. Cara penyajian Nasi Liwet ini cukup unik dengan menggunakan pincuk (daun pisang) sebagai tempat makannya. Berikut rekomendasi warung makan nasi liwet. Nasi Liwet Bu Wongso Lemu, Nasi Liwet Bu Sarmi, Nasi Liwet Yu Sani Gemblegan. Harga dari Nasi Liwet sangatlah terjangkau mulai dari Rp. 15.000 rupiah per porsi.

d. Timlo Solo

Timlo Solo adalah masakan berkuah bening yang terdiri dari sosis Solo yang dipotong-potong, telur ayam pindang dan irisan ati ampela ayam. Masakan ini biasanya disantap dengan nasi putih yang ditaburi bawang goreng. Rasa masakan ini hampir mirip dengan soto, perbedaanya Timlo tidak menggunakan sayuran, dan bahan yang hanya bisa ditemui didalam Timlo adalah potongan dari Sosis Solo (sejenis lumpia dengan isi daging ayam). Kuliner ini dapat ditemukan di Restoran Timlo Solo yang beralamat di Jalan Urip Sumoharjo. Timlo Solo juga tersedia di Warung Timlo Maestro dan Warung Timlo Sastro. Harga dari masakan ini sangat terjangkau, mulai dari Rp 18.000 per porsi.

e. Sate Kere

Sate Kere adalah salah satu kuliner khas Kota Surakarta. Sate kere bentuknya seperti sate pada umumnya namun yang membedakan adalah isian dari sate tersebut. Isian dari sate kere meliputi tempe gembus atau jeroan sapi. Jeroan sapi yang digunakan adalah kikel, limpa, hati dan lain-lain. Sedangkan yang paling terkenal dari Sate Kere adalah tempe gembus. Pembeli dibebaskan untuk memiliki sate apapun, kemudian dibakar dan disajikan dengan lontong. Kuliner ini dapat ditemukan di Warung Sate Kere Widuran, dengan harga yang sangat terjangkau mulai dari Rp 1.000 sampai Rp 1.500 per tusuk sate.

f. Sate Buntel

Sate Buntel adalah jenis masakan sete yang terbuat dari daging kambing. Sate Buntel terbuat dari daging kambing yang dicincang halus, dibumbui dengan bawang dan merica kemudian dibungkus(dibuntel) dengan lemak kambing. Biasanya masakan ini disantap bersama kecap, irisan cabe rawit, bawang merah, irisan kol dan tomat. Sate Buntel ini tersedia di Warung Sate Pak Narto, Jalan Kyai Mojo, Baturono, Pasar Kliwon. Warung Sate Haji Bejo yang berlokasi di Jalan Sebakung No. 10, Loji Wetan, Pasar Kliwon Surakarta. Sate Buntel ditawarkan dengan harga Rp 35.000. Namun dengan membayar harga Rp 35.000, pembeli akan dipuaskan dengan rasa yang enak bahkan 1 porsi bisa untuk berdua orang.

g. Pecel Ndeso

Pecel Ndeso adalah masakan yang mirip nasi pecel pada umumnya, letak perbedaannya pada sambal pecelnya. Kalau pecel pada umumnya menggunakan sambal kacang namun Pecel Ndeso menggunakan sambal dengan campuran bahan cabuk, yaitu ampas dari proses pembuatan minyak wijen. Campuran dari bahan cabuk inilah yang memberikan warna hitam pada sajian sambal Pecel Ndeso ini. Pecel Ndeso ini biasanya disajikan di atas pincuk yang terbuat dari daun pisang yang menambahkan kesan tradisional. Sajian Pecel Ndeso terdiri dari seporsi nasi merah yang disajikan dengan sayuran yang direbus seperti daun bayam, daun singkong, daun pepaya, kacang panjang, kembang turi, kecipir, kecambah, petai cina (melanding) kemudian disiram dengan sambal pecel bertekstur kental dan berwarna hitam. Untuk menambah aroma ditambahkan daun kemangi segar dan juta potongan mentimun yang menambah kesegaran. Tidak lupa ditambah dengan karak (olahan kerupuk dari bahan beras) yang menambah rasa gurih dan renyah. Harga dari

Pecel Ndeso sangatlah terjangkau mulai dari Rp 10.000, pembeli sudah bisa merasakan rasa enak dan pastinya berbeda dengan pecel pada umumnya.

h. Bestik Solo

Bestik merupakan makanan khas Solo yang memiliki cita rasa nikmat. Bestik bisa diidentikan mengacu pada Steak, namun dalam penyajiannya disesuaikan dengan selera dan bahan-bahan lokal sehingga menjadi sebuah makanan khas yang mengadopsi budaya non lokal dengan budaya lokal. Bahan utama yang digunakan berupa daging/lidah sapi dan dicampur dengan tomat, selada, wortel, kentang, sawi, bawang bombay dengan kuah manis yang berwarna kecoklatan. Kenikmatan tidak hanya pada dagingnya saja tapi juga pada kuah yang segar dan gurih. Warung Bestik yang cukup populer di Surakarta adalah Warung Bestik Harjo, Warung Bestik Pak Darmo, Bestik Pak Mangun. Harga dari Bestik Solo mulai dari Rp 20.000, harga yang terjangkau dan pembeli akan puas dengan rasa yang nikmat.

i. Selat Solo

Selat Solo adalah kuliner khas Kota Surakarta, kuliner ini terdiri dari kentang, buncis, ketimun, wortel, slada, telur, kuah kecap mayones serta galantin. Rasa dari kuliner ini sangatlah enak dengan kuah yang segar. Kuliner ini dapat ditemui di Warung Selat Mba Lies yang beralamatkan di Kampung Serengan 2 no 42, RT 03/RW02. Warung ini tidak pernah sepi pengunjung. Warung Selat Mbak Lies buka mulai dari jam 08.00 hingga 17.00 WIB, harga untuk Selat Solo mulai dari harga Rp 15.000 per porsi. Selain Warung Selat Solo mbak Lies juga dapat ditemukan di Rumah Makan Selat Vien's, yang terletak di Jalan Hassanuddin No. 99, Banjarsari Surakarta.

j. Kue Mandarijn

Kue Mandarijn adalah salah satu kuliner khas Surakarta yang banyak diserbu oleh wisata luar Kota Surakarta. Kue mandarin di jual di Toko Roti Orion. Kue Mandarin merupakan kue basah dengan dua sisi roti warna coklat dan warna kuning yang bertumpuk dilapisi dengan selai nanas. Harum aroma yang khas, legit, serta tersturnya yang lembut menjadi identitas dari kue lapis Mandarijn buatan Toko Orion. Kue Mandarijn yang berada di Toko Orion memiliki tiga macam varian, yaitu Mandarijn Biasa, Mandarijn Spesial, Mandarin Kismis. Perbedaan antara Kue Mandarijn Biasa dengan mandarijn Spesial, terletak pada penggunaan mentega untuk

Kue Mandarijn Biasa sedangkan Mandarijn Spesial menggunakan roombutter. Sementara Kue Mandarijn Kismis adalah Kue Mandarijn Biasa namun ditaburi kismis sampai ke bagian dalam kue. Terdapat dua ukuran box pada Kue mandarijn Toko Orion, yaitu ukuran besar dan ukuran kecil. Lokasi Toko Roti Orion berada di Jalan Urip Sumoharjo No 80, selain Kue Mandarijn, di Toko Orion juga menjual berbagai macam oleh-oleh seperti Bakpia, Rambak Sapi dan Roti Semir basah maupun Semir Kering.

k. Intip Solo

Dalam istilah Bahasa Jawa, intip adalah sebutan untuk kerak nasi. Di Surakarta intip ini diolah menjadi makanan khas. Intip Solo terbuat dari kerak nasi yang menempel di kendil setelah itu dilepas dan dijemur sampai kering, baru digoreng. Salah satu ciri khas dari Intip Solo yakni ditabutin gula jawa diatas intip yang sudah digoreng untuk rasa yang manis tapi untuk rasa yang asik ditaburi garam halus. Intip Solo terbagi dalam dua jenis yaitu Intip asli dan Intip buatan. Kuliner khas Surakarta ini dapat ditemui diarea Pasar Gede atau pun di Depan Toko Kue Orion dengan harga yang terjangkau. Harga Intip buatan sebesar Rp 7.500 dan untuk Intip asli sebesar Rp 10.000.

l. Kue serabi Solo

Kue Serabi Solo adalah salah satu kuliner yang berbentuk seperti piring namun terdapat sedikit kerak di sekitarnya. Tekstur makanan ini kenyal namun tetap lembut dan rasanya tetap legit. Cara pembuatannya masih tradisional dengan memasak adonan Serabi yang terdiri dari tepung beras, santan, gula garam dan daun pandan sebagai pewangi. Kemudian adonan dimasak menggunakan wajan waja kecil yang dipanaskan dengan tungku arang selama kurang lebih tiga menit. Setelah matang Serabi digulung dengan daun pisang agar mudah untuk dimakan. Serabi Solo tersedia dalam beberapa varian rasa, seperti rasa original, cokelat, angka dan pisang. Kue Serabi dapat ditemukan dipasar-pasar Solo, namun terdapat penjual yang sangat terkenal dikawasan Surakarta ialah Serabi Notosuman Ny. Lidia yang beralalamat di Jalan Moh. Yamin No. 28. Harga tiap satu box yang berisikan sepuluh seharga 25.000 rupiah.

Tabel 1.1 Data Jumlah Rumah Makan/Restoran Menurut Kecamatan di Kota Surakarta,2016-2019

Kecamatan	2016	2017	2018	2019
Lawehan	176	198	240	184
Serengan	94	103	107	141
Pasar Kliwon	62	81	95	34
Jebres	54	62	70	60
Banjarsari	199	234	266	274
Kota Surakarta	585	678	778	693

(Sumber: Bps Kota Surakarta,2020)

Menurut tabel 1.1 diatas maka dapat diartikan, pada tahun 2016 total jumlah rumah makan/restoran di Kota surakarta sebanyak 585, dengan penyebaran di Kecamatan Lawehan sebanyak 176, Kecamatan Serengan sebanyak 94, Kecamatan Pasar Kliwon sebanyak 62, Kecamatan Jebres sebanyak 54, Kecamatan Banjarsari sebanyak 199. Data ini membuktikan bahwa Kota Surakarta memiliki potensi kuliner yang melimpah.

Pada tahun 2017, jumlah rumah makan atau restoran di Kota Surakarta sebanyak 678. Dengan penyebaran di Kecataman Lawehan sebanyak 198, jumlah rumah makan atau restoran meningkat dari tahun sebelumnya yang hanya berjumlah 176. Kecamatan Serengan sebanyak 103, jumlah rumah makan atau restoran meningkat dari tahun sebelumnya yang hanya berjumlah 94. Kecamatan Pasar Kliwon meningkat berjumlah 81 dari tahun sebelumnya yang hanya berjumlah 62. Kecamatan Jebres meningkat berjumlah 62 dari tahun sebelumnya yang hanya berjumlah 54. Kecamatan Banjarsari juga meningkat berjumlah 234, dari tahun sebelumnya yang hanya berjumlah 199. Ini membuktikan semakin banyak jumlah restoran atau rumah makan, akan semakin banyak juga kekayaan kuliner khas Kota Surakarta.

Pada tahun 2018, jumlah rumah makan atau restoran di Kota Surakarta sebanyak 778, meningkat dari tahun sebelumnya yang hanya berjumlah sebanyak 678. Dengan penyebaran di Kecamatan Lawehan berjumlah 240, meningkat dari tahun sebelumnya yang hanya berjumlah 198. Kecamatan Serengan berjumlah 107, meningkat dari tahun sebelumnya yang hanya berjumlah 103. Kecamatan Pasar Kliwon berjumlah 95, meningkat dari tahun sebelumnya yang hanya berjumlah 81. Kecamatan Jebres berjumlah 70, meningkat dari tahun

sebelumnya yang hanya berjumlah sebanyak 62. Kecamatan Banjarsari berjumlah 266, meningkat dari tahun sebelumnya yang hanya berjumlah 234.

Pada tahun 2019, jumlah rumah makan atau restoran di Kota Surakarta sebanyak 693. Di tahun ini jumlah rumah makan atau restoran mengalami penurunan dari tahun sebelumnya yang berjumlah 778. Ini merupakan evaluasi yang besar bagi pemkot Kota Surakarta, bila Kota Surakarta ingin meningkatkan jumlah wisata kuliner, maka pemkot Surakarta harus meningkatkan infrastruktur. Dengan penyebaran di Kecamatan Lawehan berjumlah 184, di tahun ini jumlah rumah makan atau restoran mengalami penurunan dari tahun sebelumnya yang berjumlah 240. Kecamatan Serengan berjumlah 141, meningkat dari tahun sebelumnya yang hanya berjumlah 107. Pasar Kliwon berjumlah 34, menurun dari tahun lalu yang berjumlah 95. Kecamatan Jebres berjumlah 60, menurun dari tahun sebelumnya yang berjumlah 70. Kecamatan Banjarsari berjumlah 274, meningkat dari tahun sebelumnya yang berjumlah 266. Tahun 2019 banyak sekali mengalami penurunan jumlah rumah makan atau restoran, pemkot Surakarta harus mengevaluasi faktor-faktor yang terjadi, mengapa jumlah penurunan terlalu besar dari tahun sebelumnya. Sehingga nantinya pada tahun yang akan datang bisa dimaksimalkan dengan program-program pemerintah. Pada tahun 2019 jumlah penurunan paling banyak di Kecamatan Pasar Kliwon. Hal ini haruslah bisa diantisipasi lebih lagi sehingga tidak ada penurunan jumlah rumah makan atau restoran.

Langkah-langkah Pengembangan Wisata Kuliner

Menurut Buku Pedoman pengembangan Wisata Kuliner, berikut Langkah-Langkah Pengembangan Daya Tarik Wisata Kuliner;

Langkah 1:

Identifikasi profil awal potensi wisata kuliner dari logbook penyaringan lokasi (form 1).

Langkah 2:

Lakukan pendalaman informasi potensi yang diperoleh dari logbook penyaringan. Pendalaman dilakukan untuk melengkapi informasi yang diperoleh dari form 1. Hasil desk study adalah profil potensi detail yang diperoleh dari berbagai sumber terutama internet dan pustakan lainnya. Hasil dari desk study adalah informasi yang lebih akurat dibanding logbook potensi yang diperoleh dari screening.

Langkah 3:

Verifikasi Potensi. Gunakan form verifikasi data untuk menilai lokasi dengan dilakukan dengan mengisi checklist. Verifikasi dilakukan sebagai cek awal lokasi dengan mengisi form yang disediakan. Nilai verifikasi adalah level 4 mulai dari kurang, sedang, dan baik (form 2). Nilai kurang pada checklist merupakan masukan untuk perbaikan dan pengembangan lokasi. Nilai bagus menunjukkan kesiapan potensi untuk dikembangkan menjadi daya tarik atau atraksi. Verifikasi ini dapat dilanjutkan dengan wawancara dengan pengelola, pelayan, atau masyarakat sekitar (form 3).

Langkah 4:

Penilaian. Hasil dari penyebaran kuesioner dan wawancara dirumuskan dengan hasil penilaian. Langkah ini merupakan penilaian terhadap potensi dikaitkan dengan kesiapannya dikembangkan menjadi daya tarik wisata. Penilaian menggunakan data yang ada. Jika jumlah jawaban lebih banyak baik maka potensi dianggap baik, demikian juga kalau lebih banyak yang kurang. Jika diperoleh nilai semua baik, maka dianggap sangat siap dikembangkan menjadi daya tarik, sedangkan jika diperoleh semua kurang diperlukan pendampingan khusus. Hasil yang diperoleh adalah rekomendasi pengembangan potensi menjadi daya tarik wisata.

Langkah 5:

Implementasi dan pendampingan pengembangan potensi sesuai dengan rekomendasi kesiapan potensi. Implementasi adalah perbaikan fisik terhadap objek observasi sesuai dengan rekomendasi yang dikemukakan pada tahap penilaian lokasi. Implementasi dilakukan oleh pelaku/industri sesuai dengan kemampuan masing-masing. Pendampingan adalah bimbingan yang dilakukan oleh instansi terkait dalam hal ini Kementerian Pariwisata dan Dinas Pariwisata Daerah untuk melatih dan mendampingi difokuskan pada peningkatan layanan kepada wisatawan dan pemasaran produk.

Langkah 6:

Evaluasi Hasil, Evaluasi hasil dilakukan dengan mengecek perbaikan yang telah dilakukan baik secara fisik maupun peningkatan layanan (form 4). Output evaluasi adalah temuan kendala implementasi baik pelatihan maupun pendampingan yang sudah dilakukan. Hasil evaluasi ini digunakan sebagai masukan perbaikan untuk program berikutnya.

Langkah 7:

Pendokumentasian hasil pengembangan potensi wisata dalam logbook pengembangan potensi wisata (form 5).

Faktor Kunci Keberhasilan Pengembangan

Menurut Kementerian Pariwisata Republik Indonesia pada buku Pedoman Pengembangan Wisata Kuliner, Berikut Faktor Kunci Keberhasilan Pengembangan

1. Aspek Produk

Kunci keberhasilan dari aspek produk kuliner meliputi: kekuatan nilai-nilai sejarah dan budaya akan sangat menentukan dalam melakukan interpretasi, pengembangan cerita/story telling, pengemasan paket wisata, serta norma dan etika yang harus diikuti:

- a. Orisinalitas merupakan daya tarik penting bagi produk kuliner: Semakin tinggi tingkat orisinalitas maka semakin tinggi pula tingkat keunikannya. Perkembangan wisata kuliner menunjukkan bahwa orisinalitas merupakan faktor kunci terhadap tingginya nilai produk kuliner.
- b. Ketersediaan produk adalah hal yang menentukan dalam pengembangan wisata kuliner: Paket wisata tematik maupun paket wisata umum berkontribusi penting dalam penyediaan produk. Tawaran dalam bentuk wisata tematik dan umum menjadi jaminan wisatawan ketika berkunjung ke destinasi utamanya yang bermotivasi kuliner. Ketersediaan ini juga bermakna tersedianya bahan baku, operator, dan pasar tempat bahan baku dijual secara mudah di destinasi.
- c. Kemasan produk merupakan sajian yang dinikmati oleh wisatawan: Sebaik dan seaneak apapun produk yang dihasilkan, faktor kemasan tetap memerlukan perhatian. Kemasan merupakan salah satu jaminan kembalinya wisatawan menikmati produk yang ada. Bagi produk kuliner kemasan disamping diartikan sebagai jasa mengelola paket wisata, juga dapat diartikan sebagai kemasan dalam arti kemasan produk makanan.

2. Aspek Pasar

Kunci keberhasilan dari aspek pasar pada pengembangan wisata kuliner meliputi:

- a. Tren pariwisata global sangat penting dalam memahami gambaran permintaan dan pemenuhan dalam konteks wisata kuliner. Dari kajian atas tren pariwisata global tersebut kemudian bisa diputuskan positioning produk wisata kuliner yang sesuai dengan dinamika pasar dunia masa depan.
- b. Analisis pasar mutlak harus dilakukan untuk memastikan segmentasi wisatawan yang akan menjadi target dari produk wisata kuliner. Apakah target wisatawan jelas, maka pengembangan produk wisata kuliner akan lebih optimal. Implikasi positif yang diharapkan adalah peningkatan jumlah kunjungan dan pembelanjaan wisatawan secara signifikan dengan memperhatikan aspek keberlanjutan dan bertanggungjawab.
- c. Penentuan saluran pemasaran yang tepat akan berpengaruh besar dalam menjangkau segmen wisatawan dengan motivasi khusus. Pengembangan saluran pemasaran berbasis media sosial dan digital efektif bagi wisatawan muda; sedang saluran pemasaran umum juga perlu dikembangkan untuk menjangkau komunitas minat khusus.

3. Aspek Sumber Daya Manusia

Kunci keberhasilan aspek sumber daya manusia pada pengembangan wisata kuliner meliputi:

- a. Keterlibatan Masyarakat Setempat: Sebagai tuan rumah menjadi sangat penting dalam membangun pengalaman berinteraksi. Kehidupan masyarakat setempat yang membuat nilai produk menjadi lebih hidup. Masyarakat setempat di sini harus dilihat sebagai pemilik nilai wisata kuliner
- b. Penguatan Kapasitas Terhadap Kelompok Masyarakat Setempat: Penguatan kapasitas terhadap kelompok masyarakat setempat dan kelompok minat khusus dalam pengembangan produk wisata dan penguatan destinasi menjadi sangat penting. Kapasitas tersebut terkait dengan implementasi pelestarian warisan budaya, serta pengembangan pariwisata berkelanjutan.

- c. Penguatan Kapasitas Kelompok Masyarakat Setempat atau Komunitasi Khusus Menjadi Pelaku Wisata Kuliner. Kapasitas bisa berupa penguatan kelompok usaha wisata berbasis komunitas yang berorientasi pada pengembangan kewirausahaan sosial (sosial enterpreuner)
 - d. Penguatan Kapasitas Pelaku Wisata Berbasis Industri; Untuk mampu mengembangkan bisnis pariwisata yang berkelanjutan dan bertanggungjawab menjadi sangat strategis. Selain itu pelaku wisata berbasis industri didorong untuk bersinergi dengan pelaku wisata berbasis komunitas.
 - e. Kemampuan Pelaku Wisata Dalam Memberikan Interpretasi Yang Kreatif. Akan Memberikan Nilai Tambah; Cerita yang disampaikan harus mampu mengungkapkan sisi lain dari suatu nilai yang sedang dijelaskan. Nilai yang disampaikan harus bisa merangsang dan melibatkan imajinasi pikiran wisatawan, serta tidak sekedar menjadi informasi dasar semata.
4. Aspek Destinasi
- Kunci dari keberhasilan aspek destinasi pada pengembangan wisata kuliner meliputi:
- a. Perlunya Zonasi Yang Jelas Dalam Perwilayahan di Destinasi. Zonasi yang jelas mengacu pada perencanaan kawasan meliputi zona inti, pendukung dan pengembangan. Pembangunan destinasi harus memperhatikan aturan pelestarian terutama pada zona inti dan pendukung.
 - b. Perencanaan Destinasi Harus Memperhatikan Pola Pergerakan Dari Wisatawan, terutama untuk penyediaan aksesibilitas dan infrastruktur pendukung kegiatan pariwisata.
 - c. Pengembangan destinasi harus memperhatikan kemampuan daya dukung kawasan sesuai aturan pelestarian lingkungan dan budaya. Pengembangan destinasi wisata yang berpegang pada prinsip pariwisata berkelanjutan dan bertanggungjawab.
 - d. Pengembangan destinasi yang berada pada kawasan adat harus memperhatikan aturan-aturan adat, serta juga melibatkan

para pemangku adat dalam perencanaan dan pengembangan destinasi.

5. Infrastruktur Pendukung

Kunci keberhasilan dari aspek infrastruktur pendukung pada pengembangan wisata kuliner meliputi:

- a. Penyediaan infrastruktur pendukung harus memperhatikan aspek pelestarian lingkungan dan budaya, termasuk penyertaan partisipasi masyarakat setempat.
- b. Penyediaan Infrastruktur pendukung harus memperhatikan kebutuhan wisatawan, termasuk bagi anak-anak, perempuan, orang tua, dan kelompok berkebutuhan khusus.
- c. Penyediaan infrastruktur pendukung harus bisa merespon perkembangan teknologi informasi dengan tetap memperhatikan aspek pelestarian lingkungan dan budaya setempat.

6. Aspek Kebijakan dan Tata Kelola

Kunci keberhasilan dari aspek kebijakan dan tata kelola pada pengembangan wisata kuliner meliputi:

- a. Dalam konteks pengembangan wisata kuliner yang melibatkan beberapa wilayah administrasi akan diperlukan sinergi antar pemangku kepentingan yang diarahkan secara efektif dan hierarki di atasnya.
- b. Pengelolaan pengembangan wisata kuliner harus memperhatikan aturan pelestarian sesuai tata perundang-undangan yang berlaku termasuk aturan-aturan adat setempat.
- c. Konsisten dalam menyelenggarakan pengembangan kapasitas sumber daya manusia, baik dalam meningkatkan kualitas interpretasi maupun kapasitas masyarakat untuk dapat lebih berperan konteks produk wisata kuliner maupun tata kelola.
- d. Adanya pemantauan dan evaluasi terhadap pengembangan wisata kuliner.

Sub Pembahasan

Surakarta merupakan kota yang terletak di Jawa Tengah. Kota Surakarta memiliki potensi

wisata yang sangat melimpah. Mulai dari wisata sejarah, wisata budaya, wisata edukasi, dan wisata kuliner. Wisata kuliner Kota Surakarta sangatlah melimpah. Mulai dari makanan berat, cemilan minuman hangat dan minuman dingin, semua ada di Kota Surakarta dan kuliner Kota Surakarta memiliki cirinya khas masing-masing.

KESIMPULAN

Kota Surakarta memiliki potensi kuliner yang beragam dan menarik seperti Kue Serabi, Nasi Liwet, Tengkleng, Kue Mandarijn, Intip, Selat Solo, Bestik Solo, Sate Kere, Pecel Ndeso, Sate Buntel, Gudeg Ceker dan masih banyak lagi kuliner khas Kota Surakarta. Hal ini yang menjadikan Kota Surakarta menarik, selain wisata budaya dan wisata sejarah. Kota Solo juga mudah untuk dikunjungi karena infrastuktur dan akomodasi lengkap. Ada Bandara, Stasiun Kereta dan Bis Dalam Kota. Karena akomodasi Kota Surakarta sudah lengkap, maka wisatawan kuliner bisa mengunjungi Kota Surakarta dengan mudah dan bisa puas. Jumlah total rumah makan atau restoran di Kota Surakarta juga banyak dan memenuhi standar, walaupun masih perlu ditingkatkan. Pemerintah Kota Surakarta harus memahami faktor kunci pengembangan kuliner Kota Surakarta seperti aspek produk, aspek pasar, aspek sumber daya manusia, aspek destinasi, aspek infrastruktur pendukung, aspek tata kelola dan kebijakan. Apabila pemerintah Kota Surakarta serius mengembangkan kuliner Kota Surakarta bukan tidak mungkin Kota Surakarta menjadi Kota Destinasi Kuliner dan Kota

Pernyataan		Persetujuan			
		SK	K	B	SBI
II	Produk				
1	Kualitas produk				
2	Tempat untuk display				
3	Kemasan produk				
4	Fasilitas pengiriman produk				
5	Fasilitas order jarak jauh				
6	Fasilitas order online				
7	Fasilitas layanan purna jual				

Surakarta memiliki daya tarik wisata selain wisata budaya atau pun sejarah.

FORM 1 Logbook Screening Objek Observasi

Berikan penjelasan pada kolom yang disediakan tentang informasi kuliner yang diperoleh.

Nomor:

Tanggal Pencatatan:

Nama Pencatat:

No	Informasi	Deskripsi
1	Nama dan alamat orang yang memiliki atau berusaha di tempat tersebut	
2	Akses menuju lokasi	
3	Konsumen	
4	Kondisi usaha	
5	Keunikan	
6	Jumlah produk yang disajikan	
7	Sejarah usaha tersebut dan bagaimana perkembangannya	
8	Kemenerikan lainnya	
9	Jelaskan hal-hal yang terkait dengan usaha tersebut dan belum dijelaskan?	

FORM 2 Verifikasi Potensi Wisata

Berilah penilaian anda ($\sqrt{\quad}$) pada kolom yang disediakan tentang potensi kuliner pada kolom yang disediakan.

Jenis Objek Observasi:

Alamat Objek Observasi:

Pernyataan		Persetujuan			
		SK	K	B	SBI
I	Wisatawan				
1	Jumlah wisatawan lokal				
2	Jumlah wisatawan luar daerah				
3	Jumlah wisatan asing				

Pernyataan		Persetujuan			
		SK	K	B	SBI
III	Atraksi				
1	Kemudahan aktivitas proses produksi				
2	Penataan tanah dan lingkungan				
3	Atraksi lainnya				

Pernyataan		Persetujuan			
		SK	K	B	SBI
VI	LAYANAN				
1	Jumlah pelayan cukup				
2	Keramahan pelayan				
3	Kesediaan membantu/empati				
4	Kecepatan pelayanan				
5	Ketepatan pelayanan				

FORM 3 Pedoman Wawancara

Jawablah pertanyaan-pertanyaan berikut ini.

Tanggal wawancara

Nama Informan

Deskripsi Informan

No	Pernyataan	Sebelum		Sesudah		Keterangan
		SK	K	B	SB	
1	Kualitas produk					
2	Tempat untuk display					
3	Kemasan produk					
4	Kemasan aktivitas					

	proses produksi					
5	Servicescape(penataan taman dan lingkungan)					
6	Akses					
7	Toilet					
8	Kenyamanan					
9	Keamanan					
10	Kualitas layanan					
11	Berikan ulasan Anda terhadap berbagai perbaikan yang sudah dilakukan?					

FORM 5 Logbook Potensi Wisata

Berikan penjelasan pada kolom yang disediakan tentang informasi yang diperoleh.

Nomor:

Tanggal Pencatatan:

Nama Pencatat:

Pernyataan		Persetujuan			
		SK	K	B	SBI
IV	AKSES				
V	AMENITAS				
1	Tempat tersebut Toilet mudah				
2	Jumlah toilet cukup				
2	Tempat parkir				
3	Tempat nyaman				
3	Papan penunjuk untuk makan				
4.	Jalan menuju lokasi				
5	Tempat bersih				
No	Informasi	Deskripsi			
1	Nama dan alamat orang yang memiliki atau				

	berusaha di tempat tersebut	
2	Akses menuju lokasi	
3	Konsumen	
4	Kondisi usaha	
5	Keunikan	
6	Jumlah produk yang disajikan	
7	Sejarah usaha tersebut dan bagaimana perkembangannya	
8	Kemenarikan lainnya	
9	Jelaskan hal-hal yang terkait dengan usaha tersebut dan belum dijelaskan?	

Referensi

- Asisten Deputi Pengembangan Wisata Budaya Bidang Wisata Kuliner dan Belanja. 2019. Pedoman Pengembangan Wisata Kuliner. 37-39, 55-61, 68-72.
- BPS Kota Surakarta. 2020. Jumlah Rumah Makan/Restoran Menurut Kecamatan di Kota Surakarta Tahun 2016-2019. Surakarta.
- Dinas Pariwisata Kota Surakarta. Pusat Kuliner Malam Solo, Galabo. <https://pariwisatasolo.surakarta.go.id/destinations/pusat-kuliner-malam-solo-galabo/> 1(diakses tanggal 22 Januari 2021)
- Saeroji, Amad dan Wijaya, Deria Adi. 2017. Pemetaan Wisata Kuliner Khas Surakarta. Jurnal Pariwisata, 1(1), 17-22.