

## ANALISIS MAKANAN TRADISIONAL GUDEG SEBAGAI DAYA TARIK WISATA KULINER DI YOGYAKARTA

Vernaldi Agriansya Dwi Saputra, Otniel Christiawan, Setyo Prasiyono Nugroho  
Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA  
Yogyakarta

([Vernal.ads@gmail.com](mailto:Vernal.ads@gmail.com) , [NIELLEZAT@gmail.com](mailto:NIELLEZAT@gmail.com) , [g4n.tiyo@gmail.com](mailto:g4n.tiyo@gmail.com))

**Abstrak:** Wisata kuliner adalah salah satu jenis wisata yang mulai berkembang di Indonesia. Yogyakarta adalah satu tujuan wisata kuliner bagi para wisatawan baik manca ataupun lokal. Wisata kuliner yang ada di daerah istimewa Yogyakarta yang paling terkenal adalah gudeg. Cita rasa gudeg yang manis dan legit melekat pada makanan yang satu ini. Penelitian ini bertujuan untuk menjelaskan sejarah gudeg serta untuk mengetahui bagaimana proses pembuatan gudeg dan menganalisa gudeg sebagai daya tarik wisata kuliner di Yogyakarta. Jenis penelitian yang digunakan adalah kualitatif, dengan menggunakan metode wawancara mendalam, observasi, dokumentasi dan studi pustaka. Karena banyaknya penjual gudeg di daerah Mbarek maka populasi dalam penelitian ini dibatasi pada gudeg Yu Djum yang berlokasi di Mbarek. Teknik pengambilan data dengan menggunakan *purposive sampling* dengan kriteria 1) peneliti dapat melihat secara langsung proses pengolahan. 2) cara pengolahan gudeg masih menggunakan cara tradisional. 3) pemilik atau pengelola dapat menjelaskan asal-usul gudeg. Analisis data dilakukan dengan menggunakan *swot analysis* untuk mendapatkan gambaran faktor internal dan eksternal yang mempengaruhi gudeg sebagai daya tarik wisata. Hasil penelitian ini menggambarkan sejarah awal penemuan gudeg, nama "gudeg" dan menggambarkan proses pembuatan, pemilihan awal bahan untuk proses penjualan serta alat yang digunakan guna melestarikan makanan khas Yogyakarta.

**Kata kunci:** Daya Tarik Wisata, Gudeg, Makanan Tradisional, Wisata Kuliner

**Abstract:** Culinary tourism is one kind of well-developed tourism in Indonesia. Yogyakarta itself is considered as one of the most popular place to be visited by local and international tourists. There is a well-known traditional dish called gudeg. This dish is very popular for its legit and sweet taste. This research is aimed to explain the history of gudeg and to explain the procedure in making this dish. It also tries to analyze how gudeg is able to be considered as one of tourist attraction in Yogyakarta. Qualitative method is applied in this research. Meanwhile interview, documentation, observation, and literature review are employed as the research techniques. This research is only focusing on gudeg Yu Djum in Mbarek. It is because there are so many gudeg producers or cooks in Mbarek. Purposive sampling is used as the data collecting technique which has several criteria, such as: 1) the researcher is able to observe the producing process of gudeg, 2) in producing gudeg, the producer is still using the traditional process, 3) the owner is able to describe the history of gudeg. Data analysis was performed using SWOT analysis to obtain an overview of the internal and external factors that affect Gudeg as a tourist attraction. The result of the research shows the history of gudeg including the origin of why this dish is called as "gudeg". It also describes the process in making gudeg and also the process in choosing the ingredients

*as well as the process in using several kitchen tools in order to conserve this special dish from Yogyakarta.*

**Keywords:** *Culinary Tourism, Gudeg, Tourist Attraction, Traditional Dish*

## LATAR BELAKANG

Indonesia memiliki 34 Provinsi dengan beragam potensi wisata yang ada didalamnya. Untuk itulah perkembangan pariwisata di Indonesia cukup pesat, yang dikarenakan adanya potensi wisata yang dimiliki oleh provinsi-provinsi tersebut. Kunjungan wisatawan mancanegara yang semakin meningkat setiap tahunnya merupakan bukti perkembangan dari pariwisata di Indonesia.

Pariwisata itu sendiri adalah salah satu jenis industri baru yang mampu mempercepat pertumbuhan ekonomi dan penyedia lapangan kerja, peningkatan penghasilan standar hidup serta menstimulasi sektor-sektor produktif. Menurut Pendit dalam Sofia Nuur Firmani (2018: 38), Pariwisata merupakan aktifitas yang diperlukan oleh setiap individu dalam kehidupannya. Oleh karena itu, keadaan industri pariwisata saat ini menjadi penting dan dibutuhkan. Beragamnya jenis pariwisata saat ini membuat para wisatawan semakin mudah untuk memilih apa yang mereka inginkan, contohnya wisata bahari, wisata alam, wisata sejarah, wisata budaya, wisata pendidikan, wisata religi dan wisata kuliner. Banyaknya pilihan wisata di Indonesia membuat industri pariwisata di negara Indonesia berkembang pesat.

Daerah Istimewa Yogyakarta merupakan salah satu destinasi pariwisata yang sangat diminati oleh para wisatawan baik dalam maupun luar negeri. Yogyakarta adalah salah satu kota yang berada di Pulau Jawa yang mempunyai potensi wisata alam, wisata budaya, wisata religi, wisata minat khusus serta wisata buatan dan juga wisata kuliner yang menjadikan Kota Yogyakarta menjadi tujuan para wisatawan. Menurut data statistik pariwisata Yogyakarta meningkat tajam pada tahun 2019. Seperti yang terlihat pada tabel berikut ini:

**Tabel 1** Jumlah Wisatawan Ke Daerah Istimewa Yogyakarta Tahun 2019  
 (Per Bulan Dan Jenis Akomodasi)

No	wisatawan	Jan	Feb	Maret	April	Mei	Juni	Juli	Agustus	Sep	Okt	Nov	Des	Jml
<b>I</b>	<b>Mancanegara</b>													
	Hotel Bintang	24.523	37.732	25.543	26.004	23.922	23.982	36.143	39.412	32.583	24.136	22.343	22.535	388.858
	Hotel Non Btg	5.980	4.771	9.347	7.830	7.752	5.339	13.010	11.030	10.226	8.028	8.005	2.851	94.169
	Sub Total	30.503	42.503	34.890	33.834	31.674	29.321	49.153	50.422	42.809	32.164	30.348	25.386	433.027
<b>II</b>	<b>Nusantara</b>													
	Hotel Bintang	255.600	243.595	279.795	316.890	155.220	313.077	314.343	270.661	245.174	297.212	317.825	374.745	3.384.134
	Hotel Non Btg	183.185	170.798	217.704	231.741	133.597	282.683	262.918	242.693	212.354	219.949	235.343	330.255	2.732.220
	Sub Total	438.785	414.390	497.499	548.631	288.817	595.760	577.261	513.354	466.528	517.161	533.168	705.000	6.116.354
	<b>Jumlah</b>	<b>469.288</b>	<b>456.893</b>	<b>532.389</b>	<b>582.465</b>	<b>320.491</b>	<b>625.081</b>	<b>626.414</b>	<b>563.796</b>	<b>509.337</b>	<b>549.325</b>	<b>583.516</b>	<b>730.386</b>	<b>6.549.381</b>

Sumber: <https://visitingjogja.com/28988/statistik-pariwisata-diy-2019>

Data diatas menunjukkan bahwa daerah istimewa Yogyakarta memiliki magnet bagi para wisatawan baik manca ataupun lokal. Salah satu tujuan wisatawan ke Yogyakarta adalah untuk menikmati sajian lezat dari makanan tradisional yang menjadi ikon kota Yogyakarta, yaitu gudeg. Makanan yang lezat bercitarasa manis ini membuat para pecinta

kuliner memberikan nama Yogyakarta dengan sebutan “Kota Gudeg”. Hal inilah yang menjadikan peluang makanan tradisional untuk berkembang dalam rangka memenuhi kebutuhan masyarakat, terutama yang sedang melakukan perjalanan untuk liburan. Kebutuhan makan selama di tujuan, dan kebutuhan makanan sebagai oleh-oleh.

Perkembangan tren pariwisata saat ini yaitu wisata kuliner. Wolf dalam Amad & Deria menjelaskan bahwa:

*“culinary tourism is not pretentious for exclusive. Its includes any unique and memorable gastronomic experience, not just restaurant rate four star or better and include both food and all type of beverages”*. Pernyataan tersebut dapat dimaknai bahwa wisata kuliner bukan hal yang mewah dan eksklusif, dan wisata kuliner menekankan pada pengalaman bukan pada kemewahan dari restoran maupun kelengkapan jenis makanan atau minuman yang tersedia. (Amad & Deria, 2017: 14)

Hadirnya kekayaan kuliner yang terdapat pada suatu kota memiliki daya tarik tersendiri bagi sejumlah wisatawan. Cita rasa yang lezat serta penyajian yang menarik membuat kekhasan pada suatu tempat dimana kuliner tersebut berasal. Merujuk pada pemaparan diatas penilitian ini akan akan menjelaskan sejarah gudeg serta untuk mengetahui bagaimana proses pembuatan gudeg dan menggambarkan gudeg sebagai daya tarik wisata kulner di Yogyakarta.

## LANDASAN TEORI

### Konsep Pariwisata

Dalam undang-undang Nomor 10 tahun 2009 tentang kepariwisataa menyebutkan bahwa wisata adalah kegiatan perjalanan atau sebagian dari kegiatan tersebut yang dilakukan secara sukarela serta bersifat sementara untuk menikmati obyek dan daya tarik wisata. Sedangkan pariwisata menurut Cooper et all dalam Nugroho (2020: 54) adalah perpindahan sementara ke tujuan di luar rumah dan tempat kerja, kegiatan yang dilakukan selama tinggal dan fasilitas yang dibuat untuk memenuhi kebutuhan wisatawan. Dari uraian diatas ada beberapa hal penting dari pariwisata yaitu: 1). Peralihan menuju destinasi adalah sementara waktu dan berjangka pendek. 2). Adanya dua elemen dari pariwisata yaitu perjalanan menuju destinasi dan bertempat tinggal untuk sementara di destinasi yang dituju tersebut, 3). Dengan adanya perjalanan dan bertempat tinggal sementara di luar tempat tinggal biasanya maka pariwisata telah menimbulkan aktivitas-aktivitas yang berbeda dari kehidupan sehari-hari, 4). Pariwisata timbul dari adanya pergerakan manusia dari tempat mereka tinggal menuju berbagai destinasi (tujuan), Kegiatan wisata memiliki unsur terpenting untuk tidak bertujuan mencari nafkah, dan apabila dalam kegiatannya ternyata mencari nafkah maka itu juga dianggap sebagai kegiatan wisata. Kata pariwisata berasal dari hahasa Sansekerta yang berarti perjalanan penuh. (Nugroho, 2020: 54).

### Konsep Wisatawan

Pengertian Wisatawan merupakan bagian yang tak terpisahkan dari dunia pariwisata. Wisatawan sangat beragam, tua-muda, miskin-kaya, asing-nusantara, semuanya mempunyai keinginan dan juga harapan yang berbeda. Jika ditinjau dari arti kata “wisatawan” yang berasal dari kata “wisata” maka sebenarnya tidaklah tetap sebagai pengganti kata “*tourist*” dalam bahasa inggris. Kata itu berasal dari bahasa Sansekerta “wisata” yang berarti “perjalanan” yang sama atau dapat disamakan dengan kata “*travel*”

dalam bahasa Inggris. Jadi orang melakukan perjalanan dalam pengertian ini, maka wisatawan sama artinya dengan kata “*traveler*” karena dalam bahasa Indonesia sudah merupakan kelaziman memakai akhiran “wan” untuk menyatakan orang dengan profesinya, keahliannya, keadaannya, jabatannya dan kedudukan seseorang. Adapun pengertian wisatawan antara lain:

1. Menurut Smith dalam Kusumanigrum 2009: 16, menjelaskan bahwa wisatawan adalah orang yang sedang tidak bekerja, atau sedang berlibur dan secara sukarela mengunjungi daerah lain untuk mendapatkan sesuatu yang lain.
2. Menurut WTO dalam Kusumanigrum 2009: 17, membagi wisatawan kedalam tiga bagian yaitu:
  - a. Pengunjung adalah setiap orang yang berhubungan ke suatu Negara lain dimana ia mempunyai tempat kediaman, dengan alasan melakukan pekerjaan yang diberikan oleh Negara yang dikunjunginya.
  - b. Wisatawan adalah setiap orang bertempat tinggal di suatu Negara tanpa memandang kewarganegaraannya, berkunjung kesuatu tempat pada Negara yang sama untuk waktu lebih dari 24 jam.
  - c. Darmawisata atau *excursionist* adalah pengunjung sementara yang menetap kurang dari 24 jam di Negara yang dikunjungi, termasuk orang yang berkeliling dengan kapal pesiar.

Wisatawan menurut sifatnya (Feni Fera Ch. Wolah, 2016: 3):

1. Wisatawan modern Idealis, wisatawan yang sangat menaruh minat pada budaya multinasional serta eksplorasi alam secara individual.
2. Wisatawan modern Materialis, wisatawan dengan golongan Hedonisme (mencari keuntungan) secara berkelompok.
3. Wisatawan tradisional Idealis, wisatawan yang menaruh minat pada kehidupan sosial budaya yang bersifat tradisional dan sangat menghargai sentuhan alam yang tidak terlalu tercampur oleh arus modernisasi.
4. Wisatawan tradisional Materialis, wisatawan yang berpandangan konvensional, mempertimbangkan keterjangkauan, murah dan keamanan.

Sedangkan menurut Soekadijo dalam Normaika 2017: 653 wisatawan adalah orang yang mengadakan perjalanan dari tempat kediamannya tanpa menetap ditempat yang didatanginya, atau hanya untuk sementara waktu tinggal ditempat yang didatanginya. Sedangkan menurut Undang-undang nomor 10 tahun 2009 wisatawan adalah orang-orang yang melakukan kegiatan wisata. Menurut Soekadijo (2000: 3), wisatawan adalah pengunjung di Negara yang dikunjunginya setidaknya-tidaknya tinggal 24 jam dan yang datang berdasarkan motivasi:

1. Mengisi waktu senggang atau untuk bersenang-senang, berlibur, untuk alasan kesehatan, studi, keluarga, dan sebagainya.
2. Melakukan perjalanan untuk keperluan bisnis.

Melakukan perjalanan untuk mengunjungi pertemuan-pertemuan atau sebagai keputusan (ilmiah, administrative, diplomatik, keagamaan, olahraga dan sebagainya).

### **Wisata Kuliner**

Dunia pariwisata saat ini memiliki tren yang relatif baru yaitu wisata kuliner (*culinary tourism*). Istilah wisata kuliner pertama kali dikemukakan oleh seorang asisten Profesor *Food*

and Culture dari Bowling Green State University, Ohio, bernama Lucy Long pada tahun 1998. Menurutnya, *culinary tourism* didefinisikan sebagai eksplorasi wisatawan terhadap cita rasa makanan dan kebiasaan makan daerah tertentu. Lila Muliani, (2019: 51). Sedangkan menurut Dian Prayogi (2017: 2) mengatakan wisata adalah bepergian bersama-sama untuk memperluas pengetahuan, bersenang-senang dan bertamasya, sedangkan kuliner berarti masakan atau makanan. Dari pengertian tersebut dapat disimpulkan bahwa wisata kuliner adalah perjalanan yang memanfaatkan masakan serta suasana lingkungannya sebagai objek tujuan Wisata. Berdasarkan motivasinya, Hall, C.M, Sharples, L., et al dalam Lila Muliani (2019: 3) membagi *food tourism* atas tingkat ketertarikan wisatawan untuk berkunjung ke suatu destinasi wisata menjadi 3 tingkatan, yaitu:

1. *Gastronomic Tourism*. Wisata jenis ini dilakukan oleh wisatawan dengan motivasi sangat tinggi terhadap makanan atau minuman tertentu di wilayah tertentu. Keinginan berkunjung tersebut biasanya dihubungkan dengan harga makanan yang tinggi, kategori restoran bintang lima, perkebunan anggur, atau festival.
2. *Culinary Tourism*. Keinginan untuk mengunjungi festival lokal, pasar, atau perkebunan karena merupakan bagian dari destinasi wisata yang diikutinya.
3. *Rural/Urban Tourism*. Jenis wisata yang memandang makanan sebagai bagian dari kebutuhan hidup. Ketertarikan wisatawan bukan pada makanannya, tetapi jika mereka merasakan cita rasa yang tidak enak, mereka masih tertarik untuk mencoba.

Di Indonesia, tren wisata kuliner mulai berkembang pesat sejak acara televisi mulai menayangkan jalan-jalan kuliner seperti *makan besar*, *detektive rasa*, *bikin laper*, dan lain-lain yang menampilkan kuliner dari berbagai daerah. Sejak saat itu, makanan sering sekali dijadikan objek yang sengaja dicari dan dikejar wisatawan saat berkunjung ke sebuah daerah.

### Daya Tarik Wisata

Daya Tarik Wisata menurut Undang-Undang No. 10 Tahun 2009 adalah “segala sesuatu yang memiliki keunikan, keindahan, dan nilai yang berupa keanekaragaman kekayaan alam, budaya, dan hasil buatan manusia yang menjadi sasaran atau tujuan kunjungan wisatawan. Daya tarik wisata dapat dibagi menjadi 3 kelompok. Pertama, daya tarik wisata ciptaan Tuhan yang berwujud keadaan alam, flora dan fauna. Kedua, daya tarik wisata hasil karya manusia yang berwujud museum, peninggalan sejarah, seni dan budaya, wisata agro, wisata buru, wisata petualangan alam, taman rekreasi dan kompleks hiburan. Ketiga, daya tarik wisata minat khusus, seperti berburu, mendaki gunung, gua, industri dan kerajinan, tempat perbelanjaan, sungai air deras, tempat-tempat ibadah, tempat ziarah dan lain-lain. Menurut Zaenuri (2012: 103) mengatakan bahwa daya tarik wisata adalah sesuatu yang memiliki daya tarik untuk dilihat dan dinikmati yang layak dijual ke pasar wisata. Daya tarik wisata dapat berupa objek wisata dan atraksi wisata. Objek wisata merupakan daya tarik wisata yang bersifat statis dan tangible serta tanpa perlu ada persiapan terlebih dahulu untuk menikmatinya. Atraksi wisata merupakan daya tarik wisata yang dapat dilihat lewat petunjuk dan membutuhkan persiapan bahkan memerlukan pengorbanan untuk menikmatinya. Istilah daya tarik wisata dalam literatur luar negeri dikenal dengan istilah *tourist attraction* yang berarti segala sesuatu yang menjadi daya tarik bagi seseorang untuk berwisata mengunjungi suatu daerah tertentu. Secara lebih mendalam, menurut Mariotti dalam Lila Muliani (2019: 3), *tourist attraction* terbagi menjadi dua, yaitu *tourism resources* dan *tourist service*. *Tourism resources* disebut juga dengan *attractive spontance*, yang didefinisikan sebagai segala sesuatu yang ada di sebuah daerah wisata dan menjadi daya tarik bagi wisatawan. Misalnya adalah benda-benda yang ada alam (pemandangan, iklim, kontur tanah, atau flora dan fauna), hasil ciptaan manusia (terkait kebudayaan dan benda-benda

bersejarah), dan tata cara hidup masyarakat setempat atau *the way of life* (kebudayaan lokal) Sedangkan *tourist service* disebut juga dengan istilah *attractive device*, yang meliputi semua fasilitas dan aktivitas yang pengadaannya disiapkan oleh perusahaan lain secara komersial. Meski *tourist service* tidak menjadi bagian langsung dari daya tarik wisata, namun kehadirannya juga cukup dibutuhkan.

## MAKANAN TRADISIONAL

Makanan merupakan sebuah tradisi, karena pada awalnya makanan memiliki peran pada berbagai ritual maupun upacara adat dan dibuat secara turun temurun. Dalam pengolahan makanan, baik cara maupun bahan baku diturunkan dari generasi ke generasi secara terus menerus. Makanan bukan hanya sekadar untuk dikonsumsi, tetapi menjadi media dalam menjalin hubungan antara manusia dengan Tuhan atau roh leluhur, sesama manusia, dan dengan alam. Makanan juga bisa dilihat sebagai bentuk dari percampuran lebih dari satu budaya. Selanjutnya makanan tradisional adalah makanan dan minuman yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat tertentu, dengan citarasa khas yang diterima oleh masyarakat tersebut. Dalam pembuatan makanan tradisional peranan budaya sangat penting, yaitu berupa bentuk keterampilan, kreativitas, sentuhan seni, tradisi dan selera. Makin tinggi budaya suatu komunitas, makin luas variasi bentuk makanan dan makin kompleks cara pembuatannya serta makin rumit cara penyajiannya. Menurut Soekarto dalam didin Syarifuddin, 2018: 4 daya tarik makanan seperti rasa, warna, bentuk, dan tekstur memegang peranan penting dalam menilai makanan siap hidang. Makanan tradisional yang terdapat di Daerah Istimewa Yogyakarta adalah makanan asli Daerah istimewa Yogyakarta. Dari berbagai bagian wilayahnya, muncul bermacam-macam makanan dengan berbagai variasi, adalah kekayaan yang cukup besar yang dimiliki oleh Daerah istimewa Yogyakarta. Dengan semakin berkembangnya makanan tradisional, diharapkan dapat memberikan kesempatan kepada makanan tradisional untuk bisa bersaing di era pasar bebas, termasuk untuk mendukung Daerah istimewa Yogyakarta sebagai salah satu daerah tujuan wisata berkelas dunia. Daerah istimewa Yogyakarta sebagai daerah tujuan wisata memiliki berbagai ragam makanan tradisional. Keberagaman makanan tradisional sangat mendukung perwujudan makanan tradisional sebagai daya tarik wisata kuliner. Dalam penelitian ini yang dimaksud dengan makanan tradisional adalah semua jenis makanan dan jajanan tradisional yang menggunakan bahan baku lokal, pengemasan dan penyajian dengan bahan lokal, diproduksi oleh masyarakat lokal, sebagai industri rumah tangga, dan mencerminkan identitas masyarakat lokal setempat, salah satunya adalah.

## GUDEG

Seiring berjalannya waktu, gudeg yang awalnya adalah masakan rumah yang dimanfaatkan untuk dijual ke masyarakat. Akan tetapi, pada abad ke-19 belum banyak orang yang berjualan disebabkan oleh proses pembuatan gudeg yang membutuhkan waktu yang cukup lama. Gudeg mulai dijual dan dikenal banyak kalangan setelah Presiden Soekarno memiliki ide untuk membangun Universitas di Yogyakarta pada tahun 1940-an. Universitas tersebut sekarang menjadi salah satu Universitas yang terkenal, yaitu Universitas Gajah Mada. Dari pembangunan kampus itu muncul sentra Gudeg Mbarek dikawasan Bulaksumur, Sleman, Yogyakarta. Setelah itu pada tahun 1970-an sentra gudeg baru juga dibangun di kawasan sebelah timur Keraton Yogyakarta, yaitu Wijilan.

Sebagai makanan khas Yogyakarta, Gudeg merupakan salah satu oalahan yang banyak dipilih untuk dijadikan oleh-oleh seiring perkembangan zaman, pengemasan gudeg juga semakin

beragam. Ada yang dikemas dengan besek, daun pisang, kardus, dan kendil. Selain itu, Karena gudeg merupakan masakan basah dan cepat basi. Muncul ide untuk menjadikan gudeg sebagai makan kalengan agar tidak cepat basi.

## METODE PENELITIAN

Metode penelitian yang diambil merupakan metode penelitian kualitatif. Objek dari penelitian ini adalah Gudeg Mbarek sebagai salah satu makanan tradisional Daerah Istimewa Yogyakarta dengan subyek penelitian yaitu Gudeg Yu Djum di sentra penjualan gudeg di Kampung Mbarek yang berada di jalan kaliurang km 4.5, Sleman, Yogyakarta, serta Badan Pelestarian Nilai Budaya (BNPB) DI Yogyakarta dan praktisi kuliner. Selain itu, untuk informan pendukung adalah para pengunjung/wisawatan yang datang dan menikmati sajian kuliner Gudeg di kampung Mbarek. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui Gudeg sebagai daya tarik wisata kuliner Yogyakarta. Populasi Sampel dalam penelitian ini adalah Gudeg Yu Djum dan metodenya adalah *purposive sampling* dengan kriteria 1) peneliti dapat melihat secara langsung proses pengolahan. 2) cara pengolahan gudeg masih menggunakan cara tradisional. 3) pemilik atau pengelola dapat menjelaskan asal-usul gudeg. Teknik pengumpulan data pada penelitian ini adalah wawancara, observasi, dokumentasi dan studi *literature*. Teknik pengumpulan data yaitu wawancara mendalam digunakan untuk mengungkap fakta yang ada, observasi, dokumentasi dan studi kepustakaan, untuk meramu, mematangkan, dan menempatkan sumber-sumber teori/data-data lain yang relevan tentang pelestarian dan gudeg sebagai daya tarik wisata kuliner.

Analisis data pada penelitian ini menggunakan *SWOT analysis*, dimana analisis ini untuk mendapatkan gambaran faktor internal dan eksternal yang mempengaruhi gudeg sebagai daya tarik wisata.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Gudeg

Gudeg adalah makanan khas Yogyakarta yang sangat terkenal akan cita rasanya yang manis dan legit. Sebagai makanan khas Yogyakarta, Gudeg merupakan salah satu olahan yang banyak dipilih untuk dijadikan oleh-oleh seiring perkembangan zaman, pengemasan gudeg juga semakin beragam. Ada yang dikemas dengan besek, daun pisang, kardus, dan kendil. Selain itu, Karena gudeg merupakan masakan basah dan cepat basi. Muncul ide untuk menjadikan gudeg sebagai makan kalengan agar tidak cepat basi.

Gudeg sudah ada sejak jaman di banggunya kerajaan Mataram Islam pada tahun 1500-an. Gudeg pertama kali dibuat karena waktu itu banyak sekali tumbuh pohon nangka di sekitar kerajaan Mataram, yang kemudian di dimanfaatkan untuk makan para pekerja. Dari hasil wawancara bersama sejarawan dari Badan Pelestarian Nilai Budaya daerah Istimewa Yogyakarta di dapat hasil sebagai berikut ini:

Dalam sejarahnya gudeg sudah ada sejak abad ke 15 dimana saat itu berbarengan dengan pembangunan kerajaan Mataram islam di daerah Kota Gede, dulu di daerah tersebut banyak ditumbuhi pohon nangka yang akhirnya dibuatkan gudeg sebagai kebutuhan makan para pekerjanya. Selain itu, ada sejarah yang tertulis di dalam

serat cenhini karya sastra Jawa mengatakan menyebutkan bahwa gudeg sudah ada pada tahun 1600-an dimana Raden mas cebolang waktu berkunjung ke padepokan Pangeran Tembayat disanalah ditemukan hidangan gudeg untuk jamuan makan ki Anom teman dari Pangeran Tembayat. (Narasumber 1, 2021)

Data di atas dapat disimpulkan bahwa bahawa gudeg sudah ada sejak abad ke 15 dimana pada masa itu berbarengan dengan di banggunnya kerajaan Mataram Islam. Karena banyaknya pohon nangka di sekitar lokasi dibanggunnya kerajaan, maka mereka membuat hidangan gudeg yang tahan lama untuk para pekerjanya. Selain itu, kata gudeg berasal dari kata “hangudeg” dalam Bahasa jawa yang berarti mengaduk. Seperti yang di ungkapkan oleh narasumber berikut ini:

Gudeg berasal dari kata hangudek kalau orang jawa bilang, hangudek berarti mengaduk dalam Bahasa Indonesia. Di bilang hangudek karena dulu pada saat kerajaan Mataram berdiri para prajurit memasak gudeg dalam porsi yang banyak, nah karena banyak nya gudeg tersebut pada saat di olah cara mengaduknya dengan menggunakan centong yang besar bentuknya seperti dayung, nah centong yang berbentuk dayung ini lah untuk mengaduk gudeg yang banyak maka dari itu karena proses mengaduk/hangudek itu tercipta nama makanan gudeg. (Narasumber 2, 2021)

Dari pemaparan di atas dapat di simpulkan bahwa nama gudeg berasal dari kata “hangudeg” dalam Bahasa Jawa yang berarti mengaduk dalam Bahasa Indonesia. Karena banyaknya dalam proses pembuatan gudeg maka gudeg selama proses pengolahan akan sesekali di aduk dengan menggunakan centhong (pengaduk dari kayu) untuk membalik atau merubah posisi gudeg yang semula di bawah menjadi di atas agar tidak gosong.

Pemilik rumah makan gudeg Yu Djum juga menerangkan bahwa gudeg mulai dikenal di kalangan masyarakat sejak tahun 1940, bertepatan dengan Preseiden pertama Indonesia Ir Soekarno mempunyai ide membangun Universitas di Yogyakarta. Seperti yang diungkapkan oleh narasumber berikut ini:

Gudeg Mbarek muncul karena ide dari Presiden pertama Indonesia bapak Ir Soekarno untuk membuat Universitas di Yogyakarta abad 19, Universitas tersebut yang dikenal dengan UGM. Nah dari situ sekitar tahun 1951 ibu saya Djuwariah (pendiri gudeg Yu Djum) mulai membuka dan memperkenalkan gudeg ke masyarakat luas sampai sekarang. (Narasumber 3, 2021)

Dari pemaparan di atas dapat artikan bahwa gudeg mulai dikenal dikalangan masyarakat mulai pada abad ke 19 dimana Presiden Soekarno mencetuskan ide untuk membangun sebuah universitas di Yogyakarta. Universitas tersebut yang dikenal dengan Universitas Gajah Mada. Dari pemaparan narasumber diatas bahwa Djuwariah pendiri gudeg Yu Djum mulai membangun usahanya sejak tahun 1951 dan semenjak saat itu gudeg mulai berkembang pesat dan menjadi ikon Yogyakarta. Adapun bahan, alat serta cara pengolahan gudeg adalah sebagai berikut:

**Tabel 2 Makanan Khas Yogyakarta “Gudeg”**

<b>Bahan</b>	<b>Alat</b>	<b>Cara Mengolah</b>
Nangka muda	Panci	Potong-potong nangka muda, kemudian cuci bersih. Sisihkan
Bawang merah	Baskom	Haluskan bumbu: ketumbar, bawang merah, bawang putih, kemiri sampai halus.

Bawang putih

Kompor

Ketumbar

Telenan

Kemiri

Pisau

Gula jawa, air

kelapa, santan

Daun salam, sereh,

lengkuas

Daun jati

Masukkan nangka muda ke dalam panci, tambahkan bumbu halus, gula jawa, bumbu dapur dan daun jati untuk warna merahnya. Tuang air kelapa dan santan

Masak gudeg selama kurang lebih 6 jam sambil sesekali di aduk.

Gudeg siap disajikan

Sumber: Observasi lapangan, 2021.



**Figure 1** Gambar 1 Proses pembuatan dan Makanan khas Gudeg, Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2021

### **Gudeg Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Yogyakarta**

Dalam melakukan analisis potensi makanan tradisional khas gudeg sebagai daya tarik wisata kuliner di Yogyakarta, dibutuhkan analisis SWOT untuk mendapatkan gambaran mengenai

kelebihan, kekurangan, tantangan dan ancaman yang dihadapi. Rumusan analisis SWOT makanan tradisional khas gudeg disimpulkan melalui hasil studi literatur dan wawancara mendalam yang telah dilakukan bersama para narasumber. Berikut ini adalah hasil analisis yang penulis rumuskan:

1. *Strenght* (Kekuatan)
  - a. Citarasanya lezat, manis dan legit
  - b. Bahan yang digunakan mudah didapat di pasaran
  - c. Memiliki filosofi yang dapat dijadikan bahan *storytelling* untuk para wisatawan sebagai daya tarik wisata
  - d. Merupakan makanan asli Indonesia
  - e. Kandungan nutrisi yang ada dalam satu porsi gudeg cukup lengkap
  - f. Dapat dijadikan oleh-oleh khas Yogyakarta
  - g. Mudah ditemukan di berbagai tempat di kota Yogyakarta
  - h. Cara mengolah masih mempertahankan cara tradisional (menggunakan kayu bakar dalam proses memasak)
  
2. *Weakness* (Kelemahan)
  - a. Bagi wisatawan luar Yogyakarta kemungkinan cita rasa manis tidak terlalu disukai
  - b. Lamanya proses memasak
  - c. Masa simpan gudeg pendek (24 jam)
  
3. *Oportunity* (Peluang)
  - a. Jumlah kunjungan wisatawan ke Yogyakarta tinggi
  - b. Banyaknya wisatawan minat khusus yang semakin tertarik pada wisata kuliner
  
4. *Treat* (Ancaman)
  - a. Kalah populer dengan makanan cepat saji dan makanan instan

Mengacu pada analisis SWOT diatas, gudeg dapat dikatakan memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai wisata kuliner di Yogyakarta. Kekuatan berupa sejarah dan asal usul pada gudeg dapat menjadi sumber atraksi wisata minat khusus. Kekuatan ini dikategorikan sebagai *attractive spontance* hasil ciptaan manusia yang menjadi salah satu *tourist attraction* (Gunardi dalam Lila Muliani, 2019: 3).

Gudeg dapat dijadikan motivasi wisata kuliner dengan melihat potensi yang dimilikinya. Kekuatan rasa, tampilan, aroma dari makanan, dan keaslian tempat dirasakan oleh lima indra dan dapat dianggap sebagai motivasi fisik. (Kim et al dalam Rahman, 2017: 59). Gudeg dapat dijadikan menu istimewa dalam sebuah festival kuliner tradisional. Perpaduan antara nasi, sambal goreng krecek, tahu tempe bacem dan opor ayam serta telur pindang merupakan sebuah keunikan yang menjadi nilai tambah.

Wisatawanpun dapat diajak secara langsung melihat proses pembuatan gudeg yang terkesan mudah, akan tetapi dalam proses pengolahan membutuhkan pengalaman khusus untuk menghasilkan rasa, aroma, tekstur yang pas. Selain itu, proses pengolahan secara tradisional dengan menggunakan kayu bakar menjadi daya tarik tersendiri bagi para pengunjung/wisatawan yang memiliki ketertarikan pada aspek budaya.

Apabila gudeg dapat terus dikembangkan dan terus dipromosikan sebagai salah satu daya

tarik wisata kuliner di Yogyakarta, maka beberapa kekurangan dan ancaman dapat teratasi. Semakin banyak orang yang mengenal gudeg, maka gudeg akan semakin populer dan akan semakin membuat wisatawan penasaran dan mencicipinya.

## SIMPULAN

Berdasarkan penelitian yang telah peneliti lakukan mengenai analisis makanan tradisional gudeg sebagai daya tarik wisata kuliner di Yogyakarta, maka dapat disimpulkan sebagai berikut ini:

1. Gudeg merupakan makanan tradisional khas Yogyakarta yang memiliki sejarah, filosofi dan asal usul yang dapat dijadikan daya tarik wisata kuliner.
2. Rasa, tampilan, aroma dari makanan, dan keaslian tempat memiliki kekuatan yang dianggap sebagai motivasi fisik dimana rasa, tampilan, aroma merupakan bagian dari daya tarik wisata kuliner.
3. Proses pengolahan gudeg yang masih tradisional dengan menggunakan kayu bakar dapat menjadi daya tarik tersendiri bagi para pengunjung ataupun wisatawan.

Dengan demikian potensi ini hanya akan menjadi sebatas wacana jika tidak didukung oleh pihak-pihak terkait, termasuk pemerintah daerah Istimewa Yogyakarta, khususnya dinas pariwisata dan kebudayaan serta para penggiat pariwisata daerah yang aktif melakukan promosi dan festival kuliner dan budaya. Jika gudeg ini dianggap mampu menjadi salah satu daya tarik wisata kuliner di Yogyakarta, maka segenap langkah strategis.

## DAFTAR PUSTAKA

### Journal article with DOI

Firmani, S. N., Turgarini, D., & Putra, M. K. (2018). Pelestarian Kudapan Kalua Kulit Jeruk Sebagai Warisan Gastronomi Sunda di Ciwidey Jawa Barat. *Gastronomy Tourism Journal*, 5(1), 35-51.

Hutasoit, N., Harlen, H., & Harahap, A. (2017). Pengaruh Jumlah Kunjungan Wisatawan Mancanegara dan Jumlah Hunian Hotel terhadap Penerimaan Sub Sektor PDRB Industri Pariwisata di Provinsi Sumatera Utara Tahun 2004-2013 (Doctoral dissertation, Riau University).

Kusumaningrum, D., & Fandeli, I. C. (2009). Persepsi Wisatawan Nusantara Terhadap Daya Tarik Wisata Di Kota Palembang (Doctoral dissertation, [Yogyakarta]: Universitas Gadjah Mada).

Muliani, L. (2019). Potensi Bubur Ase Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Jakarta. *Destinesia: Jurnal Hospitaliti dan Pariwisata*, 1(1), 50-56. DOI: <https://doi.org/10.31334/jd.v1i1.553>

Nugroho, S. P. (2020). Gastronomi Makanan Khas Keraton Yogyakarta Sebagai Upaya Pengembangan Wisata Kuliner. *Jurnal Pariwisata*, 7(1), 52-62. DOI: <https://doi.org/10.31311/par.v7i1.8136>

Saeroji, A., & Wijaya, D. A. (2017). Pemetaan Wisata Kuliner Khas Kota Surakarta. *Jurnal Pariwisata Terapan*, 1(1), 13-27. DOI: <https://doi.org/10.22146/jpt.24968>

Soekadijo, R. G. 2000. *Anatomi Pariwisata, Memahami Pariwisata Sistemik Linkage*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama

Statistik Pariwisata DIY (2019). <https://visitingjogja.com/28988/statistik-pariwisata-diy-2019>. Di akses pada tanggal 15 Februari 2021.

Syarifuddin, D., Noor, C. M., & Rohendi, A. (2018). Memaknai Kuliner Lokal Sebagai Daya Tarik Wisata Kota Bandung. *Jurnal Abdimas BSI: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1). DOI: <https://doi.org/10.31294/jabdimas.v1i1.2866>

Undang-Undang Republik Indonesia No.10 Tahun 2009 Tentang Kepariwisataaan.

Wolah, F. F. C. (2016). Peranan Promosi Dalam Meningkatkan Kunjungan Wisatawan Di Kabupaten Poso. *Acta Diurna Komunikasi*, 5(2).

Zaenuri, Muchamad. 2012. *Perencanaan Strategis Kepariwisataaan Daerah: Konsep dan Aplikasi*. Jogjakarta: e-Gov Publishing.

#### **Narasumber**

1. Wahjudi Pantja Sunjata (Penulis Kuliner Jawa dalam Serat Centini serta Sejarawan dari BPNB (Balai Pelestarian Nilai Budaya) Daerah Istimewa Yogyakarta)
2. Hermawan Prasetyanto, S. St., S. Sos., M. M (Praktisi Kuliner)

Remila Mursinta (cucu/pengelola gudeg Yu Djum).