

**Kode>Nama Rumpun Ilmu\* :699/Kepariwisataan**

**LAPORAN AKHIR PENELITIAN  
PENELITIAN BERBASIS KOMPETENSI**



**Peranan Makanan Tradisional Dalam Pengembangan Wisata Kuliner  
di Kawasan Borobudur Kabupaten Magelang Jawa Tengah**

**Ketua Peneliti : Sukarno Wibowo SE., MM.**

**Anggota Peneliti : Mandradhitya Kusuma Putra., M.Sc.**

**Rusna Purnama., SE., MM.**

**Nova Maulidian Hidayat, SE, MM.**

**Dadang Suratman. SST.Par., MM.**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA NHI BANDUNG  
2019**

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas segala nikmatnya sehingga penulis dapat menyusun laporan dengan judul: " Peranan Makanan Tradisional Dalam Pengembangan Wisata Kuliner di Kawasan Borobudur kabupaten Magelang Jawa Tengah" dengan sebaik-baiknya.

Dikarenakan adanya animo yang besar dari masyarakat terhadap *trend* yang sedang berkembang ini.

Adapun tujuan dari penulisan laporan ini adalah untuk meningkatkan dan mengembangkan pariwisata kuliner yang ada di Kawasan Borobudur, Kab. Magelang, Jawa Tengah.

Saya ucapkan terima kasih kepada seluruh pihak yang telah membantu, memfasilitasi, memberi masukan dan mendukung penulisan laporan penelitian ini sehingga selesai tepat pada waktunya.

Meski laporan penelitian ini telah penulis usahakan dengan maksimal, namun tidak menutup kemungkinan masih banyak kekurangan. Oleh karena itu sangat diharapkan kritik dan saran yang konstruktif dari pembaca sekalian.

Akhirnya, saya berharap laporan penelitian ini dapat menambah khazanah keilmuan masyarakat.

Bandung, 22 Agustus 2019

Penulis

## DAFTAR ISI:

### BAB 1

A. Latar Belakang Penelitian	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	4
D. Kontribusi Penelitian	4

### BAB II

A. Makanan Tradisional	5
B. Pengembangan Makanan Tradisional	6
1. Adaptasi Pengolahan Makanan	6
2. Adaptasi Penyajian Makanan	7
3. Peningkatan Kualitas Makanan	9
C. Strategi Pengembangan Makanan Tradisional	10
1. Penelusuran Historis	10
2. Kajian zat gizi dan non gizi pangan tradisional	10
3. Pendokumentasian produksi pangan tradisional	10
4. Analisis potensi produksi pangan tradisional dalam ranah industri	11
5. Sistem pengawasan dan bimbingan yang efektif	12
6. Pendidikan Konsumen	12
7. Promosi Wisata	13
D. Wisata Kuliner	14
E. Kerangka Pemikiran	15

### BAB III

A. METODE PENELITIAN	17
B. Teknik Pengumpulan Data	17
1. Observasi	17
2. Wawancara/Interview	17
3. Angket/Kuesioner	18
C. Populasi Penelitian	18
D. Sampel Penelitian dan Teknik Sampling	18
E. Teknik Pengolahan dan Analisa Data	19
1. Seleksi Data	19
2. Klarifikasi Data	19
3. Tabulasi Data	19
4. Pengolahan dan Analisa Data	19

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang Penelitian**

Wisata kuliner merupakan industri pariwisata yang sedang mengalami perkembangan pesat, adapun wisata kuliner ini berkaitan dengan penyediaan makanan dan minuman. *Trend* wisatawan sekarang adalah datang ke suatu daerah wisata untuk mencari atau berburu makanan khas daerah tersebut dan tidak segan-segan membayar mahal untuk menikmati suatu hidangan. Perubahan gaya hidup masyarakat juga telah terjadi, mereka makan tidak hanya untuk mengenyangkan perut saja, tetapi juga mencari suasana dan pelayanan sebagai bagian dari sajian makanan yang dipesan. Banyak restoran dan tempat makan baru didirikan dengan kualifikasi dan ciri khas masing-masing. Beragam sajian ditawarkan mulai dari makanan khas daerah yang sifatnya tradisional sampai makanan-makanan cepat saji yang bersifat modern. Hal itu menyebabkan terjadinya persaingan yang begitu ketat untuk dapat menarik konsumen atau pelanggan, sehingga berbagai strategi harus diterapkan. Salah satu strategi dalam mengembangkan wisata kuliner ialah melalui pengembangan makanan tradisional.

Makanan tradisional Indonesia adalah semua jenis makanan yang dibuat dan diolah asli Indonesia, dengan menggunakan bahan lokal dan dengan cara pengolahan yang beragam dan bervariasi, serta memiliki ciri khas daerah setempat, mulai dari makanan utama, makanan selingan dan minuman yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat daerah tersebut. Makanan tradisional Indonesia yang kaya akan beraneka ragam bumbu dan rempah-rempah dapat diharapkan menjadi potensi yang sulit untuk ditiru negara-negara lainnya di dunia mengingat keunikan dan keberagamannya. Makanan tradisional Indonesia bukan hanya sekedar berfungsi untuk memenuhi kebutuhan fisik yang kaya akan gizi makanan, akan tetapi juga berfungsi sebagai sumber gizi yang mengandung unsur obat-obatan dan perawatan kecantikan yang sulit didijumpai pada makanan-makanan nasional lainnya yang telah diterima secara internasional selama ini.

Apabila dihubungkan dengan upaya pemerintah Indonesia yang sedang gencar-gencarnya memajukan pariwisata, maka kekayaan budaya berupa makanan tradisional Indonesia yang

sangat kaya ragamnya dapat menjadi aset berupa atraksi wisata yang berharga. Hal ini bukanlah merupakan sebuah isapan jempol belaka mengingat ada banyak Negara yang secara sengaja memperkenalkan pariwisatanya melalui daya tarik wisata berupa makanan yang menjadi kekhasan dari Negara yang bersangkutan, seperti Thailand dan Malaysia atau di Eropa seperti di Perancis, Italia, dan lain-lain.

Makanan sebagai salah satu aspek budaya suatu bangsa, dapat mencirikan identitas bangsa tersebut. Misalnya saja *Pizza* dan *Spaghetti* dikenal sebagai salah satu identitas bangsa Italia (belajar-sejarah pasta-italia. [www.sahabatnestle.co.id](http://www.sahabatnestle.co.id)). *Croissant* dan *French Bulette* sebagai salah satu identitas bangsa Perancis ([www.kompasiana.com](http://www.kompasiana.com) /asal-usul roti croissant). *Hamburger* dan *Hot Dog* sebagai salah satu identitas bangsa Amerika (<https://pergikuliner.com> /asal-usul sejarah burger ), *Sushi* dan *Tempayaki* sebagai salah satu identitas bangsa Jepang, kari sebagai identitas bangsa India, *Lamb Kebab* indentitas bangsa Arab([wikipedia.org/wiki/teppanyaki/sushi/kebab/kari/](http://wikipedia.org/wiki/teppanyaki/sushi/kebab/kari/)), dan lain-lain. Bagaimana dengan Indonesia yang memiliki potensi makanan yang begitu besar untuk dieksplorasi dan selanjutnya diangkat ke ajang internasional.

Bertolak dari hal - hal tersebut di atas, makanan tradisional Indonesia sebagai salah satu teknologi budaya fisik diperlukan untuk memperkuat daya tarik dan indentitas bangsa yang besar ini, seperti halnya beberapa Negara yang dengan tegas memiliki indentitas makanan nasionalnya yang secara aktif diperkenalkan kepada dunia dalam rangka memperkuat indentitas bangsanya. Pengembangan aspek teknologi, bisnis di bidang makanan dengan memperkenalkan kepada dunia, dapat menambah nilai ekonomi (devisa) dan ketahanan nasional serta harga diri bangsa. Beragamnya jenis makanan tradisional Indonesia sangat memungkinkan untuk menjadi tuan rumah pada daerah tujuan wisata international baik dilihat dari gastronominya maupun komposisi menu. Beragam budaya tentu beragam makanan khas yang disajikan dengan cara tertentu dan mampu menggoyangkan lidah siapa pun peminat kuliner.

Sebagai salah satu kawasan wisata yang cukup besar di Indonesia, Kawasan Borobudur kabupaten Magelang Jawa Tengah merupakan daerah tujuan wisata yang cukup terkenal, terutama oleh wisata belanja, dimana salah satu produknya wisatanya adalah Gastronomi (*gastronomy tourism*). Wisata gastronomi merupakan suatu trend baru dalam dunia kepariwisataan Gastronomi adalah seni atau usaha pencarian dari kualitas makan yang baik,(cousinsJA.2001.European Gastronomy into the 21st century. Oxford: Butterworth-

Heinenmann) termasuk dalam pemilihan, persiapan, pelayanan, dan kenikmatan dari makanan, dan variasi budaya atau gaya masakan. Sementara istilah kuliner (*culinary*) yang lebih sering menggaung di masyarakat merupakan bagian/sub daripada esensi gastronomi. Sementara istilah kuliner itu sendiri adalah masakan atau dalam bahasa dapur mempunyai arti yang sama/sinonim dengan istilah *cuisine*. Dengan demikian Kawasan Borobudur kabupaten Magelang Jawa Tengah tidak hanya terkenal dengan udara sejuk serta sejuta pesona wisata belanjanya saja, tetapi juga potensi wisata kulinernya. Beragam pilihan citarasa menu khas Kawasan Borobudur kabupaten Magelang Jawa Tengah, baik yang tradisional hingga yang sudah termodernisasi, tersaji dari penjaja makanan kaki lima hingga restoran dan café bersuasana eksklusif.

Dengan semakin berkembangnya wisata minat khusus (wisata kuliner) dan kemajuan dewasa ini, teristimewa dalam khasanah Kawasan Borobudur kabupaten Magelang Jawa Tengah yang sering dikunjungi wisatawan untuk menambah dan memperkaya khasanah Budaya Kawasan Borobudur kabupaten Magelang Jawa Tengah, sudah patut disuguhkan menu makanan tradisional dari Kawasan Borobudur kabupaten Magelang Jawa Tengah. Mereka akan menikmati suguhan dengan jenis olahan, jenis makanan, jenis penghidangan dan jenis bumbu (basa) dan rasa yang sangat unik, sehingga dapat memberikan kepuasan terhadap rasa dan kebutuhan gastronomi mereka dan menjadi kenangan sehingga tujuan mereka ke-Kawasan Borobudur kabupaten Magelang Jawa Tengah bukan saja karena fashionnya, namun juga karena kulinari yang mempesona dan beragam. Namun demikian kenyataan yang ada sekarang ini justru makanan tradisional Kawasan Borobudur kabupaten Magelang Jawa Tengah tidak begitu banyak disajikan di industri hotel dan restoran. Salah satu contoh Hotel berbintang di Jawa Tengah yaitu Hotel Tentrem mempunyai konsep mengangkat kuliner lokal khususnya Jogja dan umumnya Indonesia disajikan di restoran yang ada di Hotel tersebut ini didapat dari kunjungan penulis pada tahun 2017 lalu ke Hotel Tentrem tepatnya di restoran Kayu manis . Adapun menu yang disajikan disana seperti : Ayam Goreng Lengkuas dengan makanan penutupnya kue kelepon.

Oleh karena itu berdasar uraian di atas, maka dapat diidentifikasi berbagai masalah yang dapat dirumuskan sebagai berikut: *Peranan Makanan Tradisional Dalam Pengembangan Wisata Kuliner di Kawasan Borobudur kabupaten Magelang Jawa Tengah.*

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas, maka dapat dirumuskan beberapa masalah yang akan diteliti sebagai berikut :

1. Bagaimana peranan makanan tradisional dalam pengembangan wisata kuliner di Kawasan Borobudur kabupaten Magelang Jawa Tengah?
2. Bagaimana strategi pengembangan makanan tradisional di Kawasan Borobudur kabupaten Magelang Jawa Tengah?

### **C. Tujuan Penelitian**

Penelitian ini dimaksudkan untuk memperoleh data-data tentang peranan makanan tradisional dalam pengembangan wisata kuliner di Kawasan Borobudur kabupaten Magelang Jawa Tengah. Adapun tujuan dalam penelitian ini antara lain:

1. Untuk menganalisis peranan makanan tradisional dalam pengembangan wisata kuliner di Kawasan Borobudur kabupaten Magelang Jawa Tengah.
2. Untuk menganalisis strategi pengembangan makanan tradisional di Kawasan Borobudur kabupaten Magelang Jawa Tengah.

### **D. Kontribusi Penelitian**

Kontribusi penelitian ini diharapkan dapat memberikan sumbangan pemikiran kepada dunia keilmuan, khususnya di bidang manajemen perhotelan sehingga dapat lebih meningkatkan pemahaman terhadap konsep-konsep yang diteliti yaitu konsep-konsep peranan makanan tradisional dan strategi pengembangan makanan tradisional. Disamping itu dapat memberikan informasi yang berguna bagi mereka yang ingin mengetahui lebih mendalam mengenai peranan makanan tradisional dalam pengembangan wisata kuliner di Kawasan Borobudur kabupaten Magelang Jawa Tengah.

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **A. Makanan Tradisional**

Berdasarkan Kamus Umum Bahasa Indonesia (2007:1088) tradisional memiliki makna sebagai sesuatu yang sifatnya turun temurun dan menurut adat suatu daerah atau kawasan, sedangkan makanan memiliki arti sesuatu yang dimasukkan melalui mulut yang berfungsi memberi nutrisi kepada tubuh sehingga pengertian makanan tradisional secara sederhana berarti sebagai segala sesuatu yang dikonsumsi masyarakat suatu daerah secara turun temurun guna memenuhi kebutuhan nutrisi bagi tubuhnya.

Ernayanti (2003:2) mengemukakan bahwa makanan tradisional memiliki nilai budaya, tradisi, serta kepercayaan yang bersumber pada budaya lokal (*local indigenous*) yang sangat berpengaruh terhadap pola makanan suku-suku di Indonesia, termasuk diantaranya pemilihan bahan mentah, corak dan tradisi makan, kebiasaan makan dan cara penyajian. Makanan tradisional suatu daerah bisa menjadi cermin peradaban dan budaya suatu daerah, akan tepat disuguhkan serta dinikmati oleh masyarakat setempat pula. Berkaitan dengan makanan tradisional pengertian makanan dalam kognitif orang Kawasan Borobudur kabupaten Magelang Jawa Tengah meliputi konsep halal dan enak. Apabila mereka dihadapkan pada makanan yang terwujud sebagai benda atau zat yang disuguhkan sebagai makanan, maka kriteria halal atau tidak halal, dan enak atau tidak enak merupakan landasan utama dalam melakukan pilihan (Suci, 2006:24).

Dari beberapa pengertian tersebut, makanan tradisional dapat diartikan sebagai makanan yang diolah dan dibuat oleh masyarakat lokal secara turun temurun dengan menggunakan perpaduan bumbu lokal (*basa*) yang memiliki rasa dan aroma spesifik yang tidak dimiliki oleh daerah lainnya. Dengan semakin berkembangnya makanan tradisional, akan memberikan kesempatan bagi masyarakat lokal untuk bisa bersaing di era pasar bebas, termasuk Kawasan Borobudur kabupaten Magelang Jawa Tengah yang menjadi daerah tujuan wisata dunia. Berbagai wisatawan dari berbagai negara berbaaur di Kawasan Borobudur kabupaten Magelang Jawa Tengah sebagai daerah tujuan wisata yang sebenarnya memiliki berbagai ragam makanan

tradisional. Keberagaman makanan tradisional Kawasan Borobudur kabupaten Magelang Jawa Tengah sangat mendukung untuk mewujudkan makanan tradisional Kawasan Borobudur kabupaten Magelang Jawa Tengah sebagai tuan rumah pada daerah tujuan wisata internasional baik dilihat dari gastronominya maupun komposisi menu.

## **B. Pengembangan Makanan Tradisional**

Menurut Sudiara (1999:48) pengembangan makanan tradisional dapat dilakukan dengan beberapa langkah yaitu sebagai berikut:

### **1. Adaptasi Pengolahan Makanan**

Sejarah perkembangan pengolahan makanan dimulai sejak zaman abad sebelum masehi, yang mulai mengolah makanan dengan menerapkan panas dengan cara yang sederhana. Perkembangan teknik pengolahan dan penyajian makanan menimbulkan adanya aliran – aliran dalam gastronomi. Misalnya *classical cooking*, *nouvele cuisine*, *fusion food*, *courtesy food*, sampai yang dinamakan *moleculer gastronomie*. Dalam *Classical cooking* para juru masak dengan fanatik menerapkan teknologi pengolahan tradisional dengan sebaik-baiknya. *Noevele Cuisine* mulai melakukan perubahan pada bahan – bahan, mengingat tidak selalu mudah didapatkan disuatu daerah tertentu, namun *nouvele cuisine* masih memegang teguh teknik memasak secara tradisional. Kaum muda mulai bosan dan protes karena merasa kreativitasnya mati bila ketat terkungkung pada pakem tradisional. Mereka mulai mengekspresikan kreativitasnya baik dalam pengolahan, eksplorasi bahan-bahan, maupun tehnik penyajian, dan lahirlah *fussion food*, yang lebih bebas tidak terikat pakem-pakem yang kaku, mereka memfungsikan segala potensi kuliner yang ada tanpa batas. Sebagian ingin menyajikan hasil pengolahannya apa adanya sesuai dengan bahan dasarnya yang alami (*courtesy food*).

Dalam pengolahan makanan tradisional, cara pengolahan/memasak dan alat-alat memasak atau teknologi merupakan dua aspek yang perlu diperhatikan. Terkait dengan pengolahan/cara memasak tidak bisa lepas dari faktor sumber daya manusianya. Mereka dituntut profesional dalam mengadaptasikan seni kuliner Kawasan Borobudur kabupaten Magelang Jawa Tengah. Pada hotel pekerjaan memasak cenderung lebih banyak dilakukan oleh kaum laki-laki karena makanan yang dibuat dalam jumlah yang banyak

dan alat yang digunakan adalah peralatan yang modern dan *heavy duty*. Alat-alat yang digunakan dalam memasak tidak lagi mempergunakan alat-alat tradisional. Tujuan mempergunakan alat-alat yang modern adalah agar lebih produktif, efektif, dan efisien. Selain itu penggunaan alat yang modern juga dimaksudkan untuk memberikan kesan yang lebih higienis.

## 2. Adaptasi Penyajian Makanan

Pelayanan merupakan tugas dari seorang pramusaji, terutama bagi tamu yang makan dan minum di restoran sehingga tamu dilayani secara profesional. Fandy Ciptono (2008:6) mendefinisikan pelayanan sebagai berikut; ”*service* adalah setiap tindakan dan perbuatan yang dapat ditawarkan oleh satu pihak kepada pihak lain, yang pada dasarnya bersifat tidak berwujud fisik (*intangible*) dan tidak menghasilkan kepemilikan sesuatu”. Pada setiap restoran pasti akan menawarkan pelayanan yang sebaiknya dan dapat memuaskan bagi pelanggan (*customer*) yang datang, karena tamu adalah raja.

Pada dunia pariwisata, budaya barat akan berpengaruh terhadap tata cara penyajian seni kuliner Kawasan Borobudur kabupaten Magelang Jawa Tengah. Seni kuliner Kawasan Borobudur kabupaten Magelang Jawa Tengah bisa meniru salah satu bentuk penyajian makanan asing. Sudiara (1999:48) mengemukakan, ada beberapa jenis penghidangan yaitu: (1) *American service* adalah pelayanan makanan yang paling sederhana, makanan sudah disiapkan di atas piring tamu oleh juru masak (*cook*) dan disajikan di hadapan tamu, makanan dan minuman disajikan dari sebelah kanan tamu, dan peralatan kotor diangkat dari sebelah kanan tamu searah jarum jam. *American Service* digunakan untuk menyajikan makanan kepada tamu yang membutuhkan pelayanan cepat pada restoran yang tidak formal dan membutuhkan prosedur penyajian makanan yang sederhana. (2) *French service* disebut juga ”*service a’la ritz*” yaitu penyajian makanan menggunakan kereta dorong (*gueridong*) yang berfungsi sebagai tempat untuk memasak dan mempersiapkan makanan di atas piring tamu kemudian disajikan di atas meja tamu. Proses ini dilakukan di hadapan tamu di atas *gueridon*. Dalam penghidangan makanan ini ada petugas yaitu *chef de rang* yang bertugas meracik, memasak, dan mengatur makanan di atas piring tamu, serta *Commis de Rang* yang bertugas menghidangkan makanan dihadapan tamu dari sebelah kanan tamu searah jarum jam. (3) *English service* pelayanan ini dilakukan untuk Dinner yang bertempat di ruangan khusus

(*private room*), makanan diatur di atas piring (*platter*) kemudian dibawa dari dapur dan diletakan di atas meja tamu bersama, pramusaji selalu siap sedia apabila diminta untuk menyajikan makanan kepada tamu yang dihormati oleh tuan rumah (*host*) atau kepada tamu yang lain. (4) *Russian Service* disebut juga dengan *platter service* yaitu suatu pelayanan makanan yang sudah, dimasak, diporsikan di dapur, serta diberikan hiasan di dapur di atas *platter*. Makanan tersebut kemudian dibawa ke hadapan tamu dan dipresentasikan, setelah itu diporsikan di atas piring yang sudah diletakkan di hadapan tamu terlebih dahulu dengan menggunakan sendok dan garpu (*Clam*) dari sebelah kiri tamu berlawanan dengan arah jarum jam. (5) *Banquet service* adalah penyajian makanan untuk tamu dalam jumlah banyak yang biasanya terdapat pada acara-acara khusus. Para pramusaji biasanya mengatur meja dengan *American setting* yang juga dengan menu yang akan disajikan. (6) *Family Service* adalah modifikasi dari *American service*, semua yang dibutuhkan seperti alat memasak, dan memorsikan makanan sudah dilakukan di dapur. Makanan ditempatkan di atas piring saji, dan diberi hiasan (*garnish*) kemudian diletakan di tengah-tengah meja tamu. Tamu dapat mengambil makanan memorsikan makanan sendiri sesuai dengan dengan keinginannya. Makanan bisa diisi lagi oleh pramusaji apa bila tamu menginginkannya. (7) *Buffet service* adalah pelayanan makanan dimana peralatan dan makanan sudah disiapkan di atas meja *buffet (buffet table)* dalam jumlah banyak. Tamu dipersilahkan mengambil makanan sendiri yang diinginkan, tugas pramusaji hanya menyajikan makanan dan minuman ataupun jenis makanan yang sengaja tidak disediakan di atas meja buffet, dan mengangkat peralatan kotor dari meja tamu. Dan (8) *Risjttafel service* merupakan penyajian makanan yang telah diadaptasi dari penyajian tradisional menjadi ala Belanda. Penyajian ini sering digunakan ketika melayani kolonial Belanda ketika masih berkuasa di Indonesia. Sampai sekarang penyajian seperti ini masih diterapkan tidak saja untuk melayani orang/wisatawan Belanda, namun juga untuk wisatawan yang menyukai masakan Indonesia. Makanan disiapkan diatas meja, dimana nasi merupakan makanan utama diporsikan oleh pramusaji dan juga lauk pauknya disajikan diatas piring tamu dengan menggunakan peralatan khusus.

### **3. Peningkatan Kualitas Makanan**

Kualitas makanan adalah mutu dari makanan itu sendiri. Kualitas makanan sangat dipengaruhi oleh penampilan, rasa, aroma, tekstur, suhu pada saat dihidangkan, warna

makanan, dan karakter makanan. Kualitas makanan sangat mempengaruhi kepuasan dari pada tamu yang menikmati makanan yang disajikan. Pauli (2009:11) menyatakan mutu atau kualitas makanan dipengaruhi oleh: (1) *Presentation* yaitu penampilan makanan yang menarik akan membangkitkan selera makan sehingga akan timbul keinginan untuk menikmatinya. Misalnya penataan dan kombinasi warna yang tepat dan penyajian yang sesuai. (2) *Taste and flavor* yaitu aroma makanan yang sedap menimbulkan keinginan untuk merasakan makanan tersebut. Rasa dan aroma makanan yang dihidangkan harus sesuai dengan bahan utama, bumbu maupun saus yang digunakan dalam pengolahan. (3) *Texture* makanan yang baik adalah sesuai dengan jenis makanan tersebut. Metode memasak maupun bahan makanan yang tepat dapat mempengaruhi tekstur. (4) *Temperature* yaitu menyajikan makanan harus sesuai dengan suhu dari jenis makanan tersebut misalnya makanan panas dihidangkan panas atau makanan dingin dihidangkan dingin. (5) *Color of Food* yaitu warna makanan yang menarik adalah segar dan alami akan menimbulkan selera makan dibandingkan dengan makanan gosong atau berwarna pucat. Dan (6) *Character of Food* adalah untuk membedakan jenis makanan yang satu dengan yang lain maka setiap makanan memiliki karakter atau ciri khas tersendiri, seperti rasa, aroma makanan tersebut, hiasan, saus, maupun tekstur makanan tersebut.

Agar dapat bersaing dengan makanan asing lainnya, produk makanan tradisional Kawasan Borobudur kabupaten Magelang Jawa Tengah harus selalu memperhatikan kualitas secara keseluruhan baik dari segi penampilan, rasa dan aroma, tekstur, suhu pada saat penghidangan, warna makanan, dan karakter makanan, serta dari segi kebersihan dan kesehatan. Jika produk yang ditawarkan dari segi kualitas tidak memenuhi standar kualitas makanan secara internasional tentu akan kalah bersaing dengan produk makanan asing lainnya. Selama ini makanan tradisional Kawasan Borobudur kabupaten Magelang Jawa Tengah yang dibuat di hotel hanya mengandalkan rasa saja. Penggunaan resep baku yang standar belum digunakan oleh hotel secara seragam sehingga menghasilkan rasa yang berbeda dan tidak konsisten. Oleh karena itu, para ahli kuliner Kawasan Borobudur kabupaten Magelang Jawa Tengah harus memikirkan cara untuk membakukan resep-resep makanan tradisional Kawasan Borobudur kabupaten Magelang Jawa Tengah agar dapat diterima dan dikonsumsi oleh wisatawan.

### **C. Strategi Pengembangan Makanan Tradisional**

Menurut Luthfiyyah (2011) Strategi pengembangan makanan tradisional dapat dilakukan dengan beberapa langkah sebagai berikut:

#### **1) Penelusuran historis.**

Kegiatan ini dilakukan dengan cara pengumpulan dan dokumentasi data sosio-budaya makanan tradisional Kawasan Borobudur kabupaten Magelang Jawa Tengah, yang meliputi data jenis dan jumlah makanan tradisional, data sejarah makanan, informasi peran makanan tersebut dalam berbagai acara adat, dan data jumlah industri yang mengembangkannya. Data ini digunakan untuk menelusuri sejarah makanan tradisional yang nantinya dapat berpengaruh pada orisinalitas produk.

#### **2) Kajian zat gizi dan non gizi pangan tradisional**

Penelitian merupakan bagian penting dari pengembangan suatu produk, termasuk makanan tradisional. Manfaat kesehatan dari makanan tradisional harus dibuktikan secara ilmiah melalui penelitian.

#### **3) Pendokumentasian produksi pangan tradisional**

Dalam pengembangan pangan tradisional, kebiasaan mengonsumsi pangan atau yang dikenal sebagai *food habit* atau *food ways* yang turun temurun perlu diperhatikan sehingga peningkatan mutu dan keamanan pangan tradisional tetap mengacu kepada kebiasaan tersebut. Peningkatan mutu, keamanan dan prestise pangan tradisional dapat dilakukan melalui: pemilihan bahan mentah dan bahan tambahan pangan yang baik, penanganan yang lebih higienis dan penyajian yang lebih menarik. Sebelum dapat melakukan berbagai peningkatan itu, kita perlu terlebih dahulu melakukan pendokumentasian akan proses penanganan pangan tradisional dari *farm to table* artinya dimulai dari pemilihan bahan mentah hingga penyajiannya agar sampai ke tangan konsumen. Setelah itu diidentifikasi titik-titik kritis dari proses yang terjadi sehingga dapat diketahui pada tahapan proses mana yang perlu diberi perhatian. Umumnya pangan tradisional kurang memperhatikan sanitasi dan *higiene*, seperti kebersihan ruang pengolahan, peralatan dan pelaku produksi. Hal ini menyebabkan mikroba dapat mencemari makanan sehingga menurunkan kualitas pangan bahkan menyebabkan penyakit.

Pendokumentasian ini selain bertujuan untuk meningkatkan mutu dan keamanan pangan, juga untuk proses standardisasi terhadap makanan tradisional sehingga produk makanan tradisional seragam. Standardisasi dan registrasi menjadi masalah yang penting agar produk terhindar dari imitasi, memiliki mutu yang tinggi dan agar sesuai dengan peraturan mengenai proses produksi yang aman dan layak. Salah satu cara untuk menjamin keaslian dan kualitas yang tinggi dari produk pangan tradisional adalah dengan membuat kriteria untuk registrasinya yang akan menjadi standar bagi produksi komersialnya. Di samping itu, pangan tradisional merupakan warisan dari leluhur kita yang telah bertahun-tahun diteruskan dari generasi ke generasi. Karena perubahan gaya hidup, warisan nasional ini perlahan menghilang dan generasi masa depan mungkin tidak akan mengetahuinya. Gaya hidup kontemporer mendorong meningkatnya konsumsi produk industri. Oleh karena itu salah satu jalan yang efisien agar pangan tradisional digunakan dalam makanan sehari-hari adalah dengan melakukan registrasi dan standardisasi. Hal-hal yang dilakukan dalam tahap ini adalah melakukan pendokumentasian baik dalam bentuk dokumen tertulis maupun audiovisual sehingga teknis-teknis proses pemasakan dapat lebih dipahami dengan baik. Setelah pendataan terhadap makanan-makanan tradisional. Selain dari segi proses dan bahan yang digunakan juga meliputi juga jumlah frekuensi konsumsi masyarakat sehingga dapat dipetakan peluang pemasaran dari produk tersebut. Dengan begitu, peluang pengembangan bisnis untuk produk makanan tradisional itu juga dapat lebih jelas.

#### **4) Analisis potensi produksi pangan tradisional dalam ranah industri.**

Berdasarkan hasil dokumentasi, dapat dilihat produk pangan mana yang dapat berpotensi untuk dikembangkan dalam skala industri atau hanya skala kuliner. Bagian ini merupakan tindak lanjut dari hasil yang didapat pada tahap dokumentasi. Kajian ini juga meliputi potensi inovasi produk. Akan tetapi dalam melakukan inovasi, baik bahan mentah maupun proses produksi tidak banyak diubah agar menjaga karakter tradisional dari produk. Secara umum inovasi dari produk tradisional hanya dapat diterima bila inovasi itu menjamin dan mendukung perbaikan dari persepsi dari produk pangan tradisiona. Produk inovasi mencakup perubahan pada karakteristik produk, inovasi kemasan, dan kombinasi dari beberapa produk yang berbeda yang dikemas menjadi satu. Inovasi pada produk yang diterima adalah dalam hal ukuran dan komposisi baru. Ukuran baru berkaitan dengan kemasan yang lebih kecil atau variasi dari bentuk produk. Komposisi baru berkaitan dengan

sedikit adaptasi terhadap flavor, warna atau aroma tetapi tanpa banyak mengubah karakter spesifik. Untuk inovasi kemasan perubahan pada desain kemasan atau perubahan pada tipe kemasan seperti penggunaan aluminium foil. Selain itu inovasi produk lainnya berkaitan dengan penyediaan bentuk yang lebih praktis dari pangan seperti penyediaan bahan mentah *kanji on kayee* dalam bentuk paket yang siap dimasak (*ready to cook*). Sehingga memudahkan orang untuk memasaknya terutama untuk sehari-hari terutama di keluarga urban frekuensi memasak makanan tradisional kurang. Hal ini dikarenakan beberapa masakan tradisional perlu waktu persiapan dan pemasakan yang lama dan menyusahkan. Terutama pada keluarga yang memiliki ibu yang bekerja, waktu yang tersedia untuk menyiapkan masakan tradisional sedikit.,

#### **5) Sistem bimbingan dan pengawasan yang efektif**

Hal-hal yang perlu mendapatkan bimbingan dan pengawasan dari pemerintah dan dinas terkait adalah sanitasi, teknologi produksi, dan teknik pemasaran. Sanitasi merupakan hal yang paling penting untuk keamanan suatu produk pangan. tingkat kesadaran produsen terhadap sanitasi harus mendapatkan bimbingan secara berkesinambungan. Di sinilah peran akademisi dan dinas kesehatan harus berperan aktif. Bimbingan dan pengawasan tidak boleh dilakukan sekali saja, akan tetapi berupa bimbingan dan pengawasan yang dilakukan secara berkesinambungan

#### **6) Pendidikan konsumen**

Konsumen memiliki beragam persepsi terhadap makanan tradisional. Kesan yang dibangun pada umumnya berasal dari makanan itu sendiri. Makanan tradisional Kawasan Borobudur kabupaten Magelang Jawa Tengah belum banyak mendapatkan sentuhan inovasi serta belum banyak dipublikasikan tentang sifat fungsionalnya bagi tubuh. Hal ini menyebabkan masyarakat tidak memandang makanan tradisional Kawasan Borobudur kabupaten Magelang Jawa Tengah sebagai suatu makanan yang memiliki efek kesehatan yang lebih bagi tubuh. Padahal makanan tradisional pun tidak kalah berperan penting bagi kesehatan manusia. Konsumen selalu tertarik pada hal-hal yang baru dan unik. Inilah yang jarang dimiliki oleh makanan tradisional Kawasan Borobudur kabupaten Magelang Jawa Tengah. Pembentukan *image* bahwa makanan tradisional memiliki daya saing yang tinggi seperti halnya makanan lain akan sangat mempengaruhi nilai penerimaan produk tradisional oleh masyarakat. Hal ini dapat dilakukan dengan pendidikan konsumen secara terpadu,

inovatif, dan berkelanjutan. Hal-hal yang dapat dilakukan antara lain menyisipkan materi pengetahuan tentang makanan tradisional di dalam materi pembelajaran siswa sekolah, mengangkat citra produk dengan selalu menghadirkan pada jamuan kenegaraan dan tamu-tamu dari luar Kawasan Borobudur kabupaten Magelang Jawa Tengah maupun luar negeri, menyelenggarakan pameran makanan tradisional secara meriah dan kreatif, pemberitaan di media massa baik audio maupun visual, mengadakan berbagai lomba tentang makanan tradisional, serta melakukan inovasi-inovasi menarik agar makanan tradisional tidak lagi dianggap sebagai *old fashioned commodity*. Pendidikan konsumen ini dapat dilakukan oleh berbagai pihak seperti pihak akademisi, pihak pemerintah dalam hal ini dinas perindustrian, kebudayaan, dan pariwisata serta pihak media. Penulis memberi masukan berupa dibangunnya sebuah pusat informasi makanan tradisional. Pusat tersebut dapat berupa museum makanan tradisional ataupun bangunan unik dan kreatif lainnya yang sekaligus dapat menarik wisatawan.

#### **7) Promosi wisata**

Makanan tradisional Kawasan Borobudur kabupaten Magelang Jawa Tengah merupakan bagian dari kebudayaan Kawasan Borobudur kabupaten Magelang Jawa Tengah yang harus dijunjung tinggi. Kebudayaan inilah yang sering menjadi tujuan wisatawan untuk mengunjungi Kawasan Borobudur kabupaten Magelang Jawa Tengah. Sesuai dengan program visit Kawasan Borobudur kabupaten Magelang Jawa Tengah 2011, pariwisata Kawasan Borobudur kabupaten Magelang Jawa Tengah harus ditingkatkan lebih baik lagi. Ini adalah peluang yang baik bagi pengembangan makanan tradisional. Salah satu contohnya adalah pembentukan tempat kunjungan wisata kuliner. Dibangunnya tempat wisata kuliner juga merupakan salah satu program pengembangan kawasan melalui pemberdayaan ekonomi yang berbasis pembangunan lingkungan, pembangunan sumber daya manusia dan pariwisata Kawasan Borobudur kabupaten Magelang Jawa Tengah dalam rangka mendukung program pengentasan kemiskinan dan penciptaan lapangan kerja yang mendukung lingkungan Makanan tradisional juga sebaiknya dimasukkan dalam program pariwisata. Contohnya adalah tour makanan tradisional Kawasan Borobudur kabupaten Magelang Jawa Tengah. Keuntungan bagi wisatawan adalah mereka mendapatkan sesuatu yang berbeda dari daerah asal mereka. Kesan yang timbul setelah merasakan lezatnya makanan Kawasan Borobudur kabupaten Magelang Jawa Tengah dapat menjadi alasan mengagumi makanan tersebut dan

menumbuhkan rasa ingin kembali menikmatinya. Departemen pariwisata sebaiknya bekerja sama dengan departemen perindustrian untuk memasukkan makanan tradisional terpilih sebagai obyek kunjungan pariwisata. Pembinaan sanitasi dan higiene perlu dilakukan untuk memenuhi standar kesehatan dan melindungi konsumen. Departemen kebudayaan dapat melakukan promosi, misalnya menjadi obyek kunjungan pariwisata yang dikordinir oleh agen-agen pariwisata.

#### **D. Wisata Kuliner**

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia Wisata adalah “bepergian bersama-sama (untuk memperluas pengetahuan, bersenang-senang, bertamasya dsb)”. Sedangkan Kuliner berarti masakan atau makanan. Jadi dapat disimpulkan bahwa wisata kuliner ialah perjalanan yang memanfaatkan masakan serta suasana lingkungannya sebagai objek tujuan Wisata. Masa perjalanan yang tergolong dalam definisi wisata adalah tidak kurang dari 24 jam dan tidak lebih dari tiga bulan, serta tidak dalam rangka mencari pekerjaan.

Kegiatan wisata tidak hanya dilakukan secara perorangan, melainkan juga dikelola secara profesional dan dilakukan secara berkelompok. Menurut sebuah artikel di media elektronik (internet) orang yang melakukan kegiatan wisata disebut wisatawan. “wisatawan adalah orang yang melakukan perjalanan dalam waktu tertentu untuk bersenang-senang, istirahat, melewati liburan, mengunjungi objek-objek wisata, berobat, berdagang, olahraga, ziarah, mengunjungi keluarga, atau mengikuti konferensi.” ([www.persiatour.com](http://www.persiatour.com))

Kata kuliner berasal dari bahasa Latin, yaitu *culinarius* - sesuatu yang berhubungan dengan masak-memasak serta *culina* atau dapur. Lebih lanjut, istilah kuliner bersumber dari *cuisine* atau produk yang berhubungan dengan masak-memasak dan *gastronomy* atau pola konsumsi, sehingga kuliner dapat dicerap sebagai *a given practice of consumption*, atau praktek konsumsi yang berbasis pada makanan/hidangan. Wisata kuliner dapat diartikan sebagai suatu pencarian akan pengalaman kuliner yang unik dan selalu terkenang dengan beragam jenis, yang sering dinikmati dalam setiap perjalanan, akan tetapi bisa juga kita menjadi wisatawan kuliner di rumah sendiri. (*Culinary Tourism is defined as the pursuit of unique and memorable culinary experience of all kinds, often while travelling, but one can also be a culinary tourist at home.*)

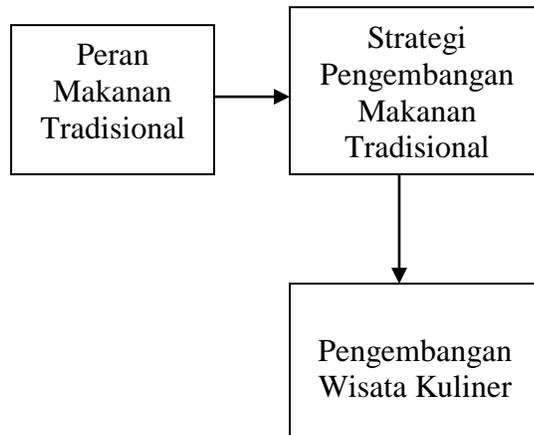
Wisata kuliner tidak termasuk ke dalam wisata pertanian. Meskipun di dalamnya masakan terdapat unsur pertanian. Pertanian dan masakan merupakan satu hubungan yang tak

mungkin dapat dipisahkan, namun tetap merupakan dua kata yang sangat berbeda. Wisata pertanian (agritourism) merupakan bagian dari wisata pedesaan (rural tourism), sedangkan santapan / masakan (cuisine) merupakan bagian dari wisata budaya (cultural tourism), dan sebagai masakan maka ia merupakan manifestasi/wujud dari budaya itu. Wisata kuliner (culinary tourism), meliputi berbagai pengalaman akan beragam kuliner. Wisata kuliner melebihi dari tuntunan makan malam dan restoran akhir pekan. Akan tetapi wisata kuliner meliputi beberapa unsur yaitu : kursus memasak, buku panduan memasak dan toko-toko penjual perkakas dapur, tur kuliner (culinary tours) dan pemandu wisata, media kuliner dan buku panduan, pemborong makanan untuk pesta/katering, penyalur anggur (wineries), pengusaha dan penanam tumbuhan pangan, atraksi kuliner seperti festival jajanan yang diadakan suatu produk usaha swasta (Kecap Bango) di Merdeka Walk di bulan ramadhan lalu (dalam Introduction to Culinary Tourism).

Wisata kuliner menempatkan makanan sekaligus sebagai subjek dan media, sebagai destinasi dan alat bagi pengembangan pariwisata. Wisata kuliner sebagaimana yang dikatakan Long (1998) lebih dari sekedar mencicipi ataupun menikmati makanan baru nan eksotis. Kegiatan ini memerlukan pengerahan semua panca indra yang kita miliki seperti rasa, aroma, sentuhan, serta penglihatan. Konektivitas ini membidani lahirnya pengalaman dan sensasi tertentu yang hanya dapat dirasakan oleh penikmat. Dalam hal ini seseorang tidak hanya bertindak sebagai pengamat namun berpartisipasi secara fisik dalam kegiatan tersebut. Selanjutnya menurut Long (1998), wisata kuliner secara definitif merupakan kegiatan partisipatif dalam berkonsumsi, preparasi dan penyajian hidangan, ataupun cara makan (*eating style*), yang tidak biasa dilakukannya. Wisata kuliner dengan keragaman jenisnya mempunyai pangsa pasar yang beragam dengan karakteristik yang variatif, dilihat dari status sosial, tingkat perekonomian, ataupun gaya hidup seseorang.

## **E. Kerangka Pemikiran**

Berdasarkan pada uraian pada latar belakang penelitian serta teori-teori yang telah dikemukakan di atas, maka dapat dikembangkan kerangka pemikiran teoritis dalam penelitian ini sebagai berikut:



**Gambar 2.1 Kerangka Pemikir**

## **BAB III**

### **METODE PENELITIAN**

#### **A. Metode Penelitian**

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif. Menurut Nazir (2005:54) menjelaskan bahwa metode deskriptif ialah suatu metode dalam meneliti status sekelompok manusia, suatu objek, suatu set kondisi, suatu sistem pemikiran ataupun suatu kelas peristiwa pada masa sekarang. Tujuan dari penelitian deskriptif adalah untuk membuat deskripsi, gambaran, lukisan secara sistematis, faktual dan akurat mengenai fakta-fakta, sifat-sifat serta hubungan antar fenomena yang diselidiki. Dengan demikian maka metode penelitian ini merupakan metode yang bertujuan untuk memberikan gambaran tentang variabel yang diteliti.

#### **B. Teknik Pengumpulan Data**

Untuk memperoleh data primer atau sekunder yang dibutuhkan, teknik pengumpulan data yang dilakukan penulis adalah :

##### **1) Observasi**

Observasi adalah proses pencatatan pola perilaku subjek (orang), objek (benda) atau kejadian yang sistematis tanpa adanya pertanyaan atau komunikasi dengan individu-individu yang diteliti. Dengan menggunakan teknik ini penulis mengamati dan melihat secara langsung situasi dan kondisi daripada objek dan lokasi penelitian.

##### **2) Wawancara/Interview**

Wawancara merupakan teknik pengumpulan data dengan mengajukan pertanyaan secara langsung yang dilakukan pewawancara. Wawancara dapat dilakukan langsung bertatap muka atau pun melalui telepon. (Kusmayadi, 2004:64).

##### **3) Angket/Kuesioner**

Menurut Umar (2002:92) angket adalah suatu cara pengumpulan data dengan menyebarkan daftar pertanyaan kepada responden, dengan harapan mereka akan memberikan respon

terhadap daftar pertanyaan tersebut. Angket ini berisi sejumlah pertanyaan atau pernyataan yang harus dijawab atau direspon oleh responden.

### **C. Populasi Penelitian**

Populasi merupakan keseluruhan obyek (satuan-satuan/ individu-individu) yang karakteristiknya hendak diteliti. Populasi adalah kumpulan lengkap dari semua elemen (skor, orang, ukuran, dan lain-lain) yang dipelajari (Sekaran, 2003:265). Populasi dalam penelitian ini adalah para pengunjung makanan tradisional di Kawasan Borobudur kabupaten Magelang Jawa Tengah.

### **D. Sampel Penelitian dan Teknik Sampling**

Sampel adalah bagian dari kumpulan elemen yang diambil dari populasi. Sampel yang dipilih dalam penelitian ini adalah sampel yang diambil dari populasi, yang karakteristiknya diteliti, yaitu para pengunjung makanan tradisional di Kawasan Borobudur kabupaten Magelang Jawa Tengah.

Pengambilan sampel dilakukan dengan menggunakan teknik sampel *Accidental Sampling* yang termasuk teknik *Nonprobability sampling*. *Accidental Sampling* adalah metode penentuan sampel berdasarkan kebetulan, yaitu para pedagang makanan tradisional yang sedang berjualan di wilayah Kawasan Borobudur kabupaten Magelang Jawa Tengah. Dengan metode ini, proses pengambilan sampel dilakukan tanpa perencanaan yang seksama. (Kusmayadi, 2004:69).

Dalam penelitian ini, sampel yang diambil berjumlah 35 responden karena jenis penelitian ini adalah penelitian *survey* yang biasa dipakai dalam penelitian deskriptif. Jumlah tersebut dianggap sudah memenuhi aturan umum (*rull of thumb*) penelitian. yang dikemukakan Roscoe dalam Sekaran (2003:266) yang menyatakan :

- a. Pada umumnya penelitian dianggap sudah cukup memenuhi syarat bila menggunakan sampel lebih dari 30 dan kurang dari 500.
- b. Jika sampel akan dibagi lagi menjadi sub-sampel maka jumlah minimal untuk tiap-tiap kategori adalah 30.
- c. Dalam penelitian yang menggunakan analisis multivariat termasuk analisis regresi berganda, jumlah sampel paling tidak 10 kali variabel yang digunakan dalam penelitian.

### **E. Teknik Pengolahan dan Analisis data**

Dalam pengolahan data hasil penelitian ini dilakukan dengan mempergunakan prosedur sebagai berikut :

1. Seleksi data

Pada tahap ini, penulis memilih data yang telah terkumpul dengan maksud untuk memperoleh data yang sesuai dengan tujuan penelitian.

2. Klasifikasi data

Data yang telah diseleksi dikelompokkan berdasarkan kategori tertentu sesuai dengan pertanyaan penelitian sehingga pengolahannya dapat dengan mudah dilaksanakan.

3. Tabulasi data

Kegiatan mentabulasikan data dengan maksud mengetahui frekuensi dari setiap alternatif jawaban, juga untuk mempermudah membaca dan membandingkan antara alternatif jawaban yang satu dengan yang lainnya.

4. Pengolahan dan Analisis Data

Menurut Moleong (2009:112) analisis data adalah proses mengorganisasikan dan mengurutkan data ke dalam pola, kategori dan satuan uraian dasar sehingga dapat ditemukan tema dan dapat dirumuskan hipotesis kerja seperti yang disarankan oleh data sedangkan Patton (1980) dalam Hasan (2002:97) mengemukakan bahwa analisis data adalah proses mengatur urutan data, mengorganisasikannya ke dalam suatu pola, kategori dan satuan uraian dasar.

Untuk mengolah data data hasil penelitian digunakan analisa dan interpretasi data statistik prosentase yang merupakan statistik elementer. Dalam perhitungannya ditempuh langkah-langkah sebagai berikut :

1. Menyusun data ke dalam tabel dengan lajur, kolom, nomor urut, alternatif jawaban, frekuensi dan prosentase.
2. Mencari frekuensi yang diobservasi (f) dengan jalan menjumlahkan turus dari setiap alternatif jawaban.
3. Mencari jumlah frekuensi keseluruhan (n) dengan jalan menjumlahkan frekuensi yang diobservasi dari tiap-tiap jawaban.
4. Mencari frekuensi atau perhitungan prosentase dengan menggunakan rumus sebagai berikut

$$P = \frac{f}{n} \times 100$$

Keterangan :

P = Prosentase jawaban

f = Frekuensi dari setiap alternatif jawaban

n = Jumlah seluruh frekuensi alternatif jawaban

100% = Bilangan tetap

Setelah data diolah dengan teknik prosentase, untuk mempermudah penarikan kesimpulan terlebih dahulu diadakan penafsiran dan interpretasi berdasarkan golongan prosentase yakni sebaagi berikut:

0 % = Tak seorangpun memberikan jawaban

1 %-24% = Sebagian kecil

25%-49% = Hampir setengahnya

50% = Setengahnya

51%-74% = Lebih dari setengahnya

75%-99% = Hampir seluruh / sebagian besar

100% = Seluruhnya

( Nana Sudjana, 2005 : 45)

**BAB IV**  
**HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

**A. Hasil Penelitian**

**1. Gambaran Deskriptif Data Penelitian**

Beberapa gambaran karakteristik pengunjung akan diuraikan sebagai berikut:

**a) Karakteristik Pengunjung Kawasan Borobudur Berdasarkan Jenis Kelamin**

Karakteristik pengunjung kawasan Borobudur berdasarkan jenis kelamin dapat dilihat pada tabel 4.1 di bawah ini:

**Tabel 4.1**  
**Prosentase Jenis Kelamin Pengunjung**

<b>Jenis Kelamin</b>	<b>Prosentase</b>
Laki-laki	48 %
Perempuan	52 %
<b>Total</b>	<b>100%</b>

*Sumber : Hasil Pengolahan Data Primer (2019)*

Berdasarkan tabel 4.1 terlihat bahwa Jumlah pengunjung perempuan lebih banyak yaitu sebesar 52% daripada jumlah laki-laki yaitu sebesar 48%. Dengan demikian mayoritas pengunjung makanan tradisional di Kawasan Borobudur kabupaten Magelang Jawa Tengah adalah perempuan.

**b) Karakteristik Pengunjung Makanan Tradisional Berdasarkan Usia**

Karakteristik pengunjung makanan tradisional berdasarkan usia dapat dilihat pada tabel 4.2 di bawah ini:

**Tabel 4.2**  
**Prosentase Tingkat Usia Pengunjung**

<b>Usia</b>	<b>Persentase</b>
20-29 Tahun	20%
30-40 Tahun	34,3%
41-50 Tahun	60%
>50	5,7%
<b>Total</b>	<b>100%</b>

*Sumber: Hasil pengolahan Data Primer (2019)*

Berdasarkan pada tabel 4.2 diatas pengunjung tempat makanan tradisional tersebar ke dalam empat kelompok rentang usia yaitu rentang usia 20-29 tahun, 30-40 tahun dan 41-50 tahun dan lebih besar dari 50 tahun. Pada tabel diatas tampak bahwa mayoritas usia pengunjung makanan tradisional ialah berada pada rentang usia 41-50 tahun yang berjumlah 60% dan paling sedikit hanya berjumlah 5,7 % yang berada pada rentang usia >50 tahun. Dengan demikian maka pengunjung yang berusia 41-50 tahun merupakan responden yang paling banyak diteliti.

## **2. Peran Makanan Tradisional**

### **a) Pengembangan wisata kuliner**

Kawasan Borobudur kabupaten Magelang Jawa Tengah memiliki potensi untuk mengembangkan wisata kuliner melalui berbagai aneka makanan tradisisonal yang ada pada kios-kios sehingga Kawasan Borobudur kabupaten Magelang Jawa Tengah ini sangat potensial sekali bagi pengembangan wisata kuliner.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa Kawasan Borobudur kabupaten Magelang Jawa Tengah merupakan pusat jajanan makanan khas Jawa Tengah sehingga banyak pengunjung yang sengaja pergi ke Kawasan Borobudur kabupaten Magelang Jawa Tengah untuk berwisata kuliner karena banyak makanan tradisional yang terdapat di Kawasan Borobudur kabupaten Magelang Jawa Tengah.

Rasa makanan yang berbeda merupakan suatu konsep yang ditawarkan oleh pengelola wisata kuliner yang terdapat di Kawasan Borobudur kabupaten Magelang Jawa Tengah. Makanan tradisional yang disajikan memiliki aneka rasa dan tampilan yang berbeda. Hal tersebut dibuat sedemikian rupa agar para pengunjung dapat menikmati makanan tradisional yang memiliki aneka rasa yang berbeda dengan makanan lainnya.

Kawasan Borobudur kabupaten Magelang Jawa Tengah memiliki konsep kuliner tersendiri berbeda dengan konsep kuliner yang lainnya sehingga memiliki keunggulan tersendiri dibandingkan dengan yang lainnya. Melalui keunggulan yang dimiliki maka akan dapat menarik pengunjung berkunjung ke pusat wisata kuliner di Kawasan Borobudur kabupaten Magelang Jawa Tengah.

#### **b) Pelestarian Budaya**

Penyediaan kawasan wisata kuliner di kawasan candi borobudur dapat menjadi sarana untuk melestarikan budaya jawa tengah terutama dari sisi budaya kuliner. Dengan adanya kawasan wisata kuliner maka akan memudahkan para pengunjung untuk mencari dan atau mendapatkan berbagai varian makanan, jajanan dan panganan tradisional.

Sedangkan dari sisi penjual, maka dengan mereka terus memproduksi berbagai olahan makanan tradisional, akan menyebabkan keberlasungan berbagai jenis makanan tradisional.

Simbol kekayaan budaya daerah dapat berupa makanan tradisional. Makanan tradisional ini merupakan makanan yang diolah dan dibuat oleh masyarakat lokal Kawasan Borobudur kabupaten Magelang Jawa Tengah secara turun temurun dengan menggunakan perpaduan bumbu lokal (basa) yang memiliki rasa dan aroma spesifik yang tidak dimiliki oleh daerah lainnya sehingga makanan tradisional akan menjadi icon atau symbol dari kekayaan budaya daerah. Selain itu symbol kekayaan budaya daerah bukan hanya makanan tradisional akan tetapi banyak symbol yang menjadi kekayaan budaya daerah seperti prasasti, bahasa, pakaian adat, upacara daerah dan lain sebagainya.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa warga Kawasan Borobudur kabupaten Magelang Jawa Tengah sangat menyukai makanan tradisional karena merupakan makanan yang khas yang memiliki cita rasa yang tidak kalah dengan cita rasa makanan lainnya. Kesukaan

terhadap makanan tradisional merupakan cerminan dari warga Kawasan Borobudur kabupaten Magelang Jawa Tengah berperan dalam melestarikan kekayaan budaya daerah.

Promosi dapat dilakukan secara langsung maupun tidak langsung tetapi tujuannya sama yaitu memperkenalkan makanan tradisional pada pihak lain. Hal ini mengharuskan para pedagang makanan tradisional untuk selalu berusaha memperkenalkan makanan tradisional pada pihak lainnya dikarenakan agar makanan tradisional tersebut dapat dikenal dan dinikmati oleh semua orang penikmat kuliner. Upaya promosi harus dilakukan secara optimal, Hal ini dikarenakan para pedagang makanan tradisional menganggap bahwa promosi tidak hanya dilakukan melalui secara langsung melalui komunikasi dari mulut ke mulut pesan tersebut dapat tersampaikan.

### **3. Strategi pengembangan Makanan Tradisional**

#### **a) Penelusuran Historis**

upaya untuk menginventarisir dan meninjau kembali sejarah berbagai makanan tradisional dapat menjadi salah satu strategi pengembangan makanan tradisional. Kegiatan ini dilakukan dengan cara pengumpulan dan dokumentasi data sosio-budaya makanan tradisional Kawasan Borobudur kabupaten Magelang Jawa Tengah, yang meliputi data jenis dan jumlah makanan tradisional, data sejarah makanan, informasi peran makanan tersebut dalam berbagai acara adat, dan data jumlah industri yang mengembangkannya. Data ini digunakan untuk menelusuri sejarah makanan tradisional yang nantinya dapat berpengaruh pada orisinalitas produk (Luthfiyyah, 2011).

Cara yang dapat dilakukan yaitu dengan melalui pengumpulan berbagai data jenis dan jumlah makanan tradisional. Dengan mengumpulkan data jenis dan jumlah makanan tradisional maka dapat diinventarisir makanan-makanan tradisional yang ada di Kawasan Borobudur kabupaten Magelang Jawa Tengah untuk kemudian meninjau ulang dan mengkaji sejarahnya sehingga memudahkan untuk mengenalkan makanan-makanan khas Jawa Tengah pada masyarakat penikmat wisata kuliner makanan tradisional.

Makanan tradisional memiliki peran dalam pengembangan wisata kuliner khususnya di Kawasan Borobudur kabupaten Magelang Jawa Tengah. Hasil wawancara menunjukkan bahwa sebagian besar responden menyatakan setuju bahwa informasi mengenai makanan tradisional sangat penting dalam pengembangan wisata kuliner. Hasil penelitian tersebut menunjukkan

bahwa informasi tentang peran makanan tradisional dapat dijadikan sebagai bentuk promosi dalam rangka mengembangkan wisata kuliner. Melalui informasi tersebut maka orang yang berkunjung ke wisata kuliner akan mengetahui segala sesuatu tentang makanan khas suatu daerah.

Dari hasil wawancara diketahui bahwa sebagian besar nara sumber menyatakan setuju bahwa pedagang makanan tradisional harus selalu menginformasikan data sejarah makanan kepada para pengunjung. Hal ini mengindikasikan bahwa informasi tentang data sejarah makanan sangat penting bagi orang yang berkunjung sehingga dengan informasi tersebut mereka dapat mengetahui dengan baik sejarah makanan tradisional yang ada di Kawasan Borobudur kabupaten Magelang Jawa Tengah.

#### **b) Kajian zat gizi dan non gizi makanan tradisional**

Hasil wawancara dengan nara sumber ahli menunjukkan bahwa berbagai makanan tradisional yang dijual di kawasan wisata borobudur telah memiliki kandungan nilai gizi yang baik. Kandungan gizi yang baik itu dikarenakan makanan tradisional tersebut dibuat dari bahan-bahan alami sehingga memiliki kandungan gizi yang baik yang diperlukan bagi tubuh.

Penelitian kandungan gizi merupakan bagian penting dari pengembangan suatu produk, termasuk makanan tradisional. Manfaat kesehatan dari makanan tradisional harus dibuktikan secara ilmiah melalui penelitian (Luthfiyyah, 2011).

Makanan tradisional diharapkan memiliki manfaat yang berguna bagi tubuh. Hal ini mengindikasikan bahwa makanan tradisional memiliki zat gizi yang diperlukan oleh tubuh sehingga bermanfaat bagi kesehatan tubuh. Dengan demikian makanan tradisional memiliki khasiat yang diperlukan bagi kesehatan tubuh manusia.

#### **c) Pendokumentasian Produksi Makanan Tradisional**

Dari hasil wawancara dengan pihak *stake holder* diketahui bahwa proses pendokumentasian proses pengolahan berbagai makanan tradisional ternyata belum dilakukan oleh para pihak pemangku kepentingan.

Padahal pendokumentasian makanan memiliki manfaat untuk mengenalkan makanan tradisional kepada para pengunjung sehingga pengunjung dapat melihat proses pemilihan bahan

mentah makanan tradisional. Oleh karena itu, dapat diketahui bagaimana proses pemilihan bahan mentah makanan tradisional.

Pendokumentasian ini selain bertujuan untuk meningkatkan mutu dan keamanan pangan, juga untuk proses standardisasi terhadap makanan tradisional sehingga produk makanan tradisional seragam. Standardisasi dan registrasi menjadi masalah yang penting agar produk terhindar dari imitasi, memiliki mutu yang tinggi dan agar sesuai dengan peraturan mengenai proses produksi yang aman dan layak. Salah satu cara untuk menjamin keaslian dan kualitas yang tinggi dari produk pangan tradisional adalah dengan membuat kriteria untuk registrasinya yang akan menjadi standar bagi produksi komersialnya. Di samping itu, pangan tradisional merupakan warisan dari leluhur kita yang telah bertahun-tahun diteruskan dari generasi ke generasi. Karena perubahan gaya hidup, warisan nasional ini perlahan menghilang dan generasi masa depan mungkin tidak akan mengetahuinya. Gaya hidup kontemporer mendorong meningkatnya konsumsi produk industri. Oleh karena itu salah satu jalan yang efisien agar pangan tradisional digunakan dalam makanan sehari-hari adalah dengan melakukan registrasi dan standardisasi. Hal-hal yang dilakukan dalam tahap ini adalah melakukan pendokumentasian baik dalam bentuk dokumen tertulis maupun audiovisual sehingga teknis-teknis proses pemasakan dapat lebih dipahami dengan baik. Setelah pendataan terhadap makanan-makanan tradisional. Selain dari segi proses dan bahan yang digunakan juga meliputi juga jumlah frekuensi konsumsi masyarakat sehingga dapat dipetakan peluang pemasaran dari produk tersebut. Dengan begitu, peluang pengembangan bisnis untuk produk makanan tradisional itu juga dapat lebih jelas (Luthfiyyah, 2011).

Pendokumentasian proses penyajian makanan perlu dilakukan oleh para pedagang makanan tradisional. Proses penyajian makanan perlu didokumentasikan dalam rangka mengenalkan makanan tradisional kepada para pelanggannya sehingga mereka dapat mengetahui dari mulai proses sampai pada tahap akhir pembuatan makanan tradisional.

Upaya mendokumentasikan proses pengolahan makanan tradisional perlu dilakukan dalam upaya mempromosikan wisata kuliner yang ada di Kawasan Borobudur kabupaten Magelang Jawa Tengah. Dengan dokumentasi tersebut maka para pelanggan dapat mengetahui dengan detail proses makanan tradisional dari mulai awal sampai akhir.

#### **d) Analisis Potensi Produksi Pangan Tradisional Dalam Ranah Industri**

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara, dapat dilihat produk pangan mana yang dapat berpotensi untuk dikembangkan dalam skala industri atau hanya skala kuliner. Bagian ini merupakan tindak lanjut dari hasil yang didapat pada tahap dokumentasi. Kajian ini juga meliputi potensi inovasi produk. Akan tetapi dalam melakukan inovasi, baik bahan mentah maupun proses produksi tidak banyak diubah agar menjaga karakter tradisional dari produk. Secara umum inovasi dari produk tradisional hanya dapat diterima bila inovasi itu menjamin dan mendukung perbaikan dari persepsi dari produk pangan tradisional. Produk inovasi mencakup perubahan pada karakteristik produk, inovasi kemasan, dan kombinasi dari beberapa produk yang berbeda yang dikemas menjadi satu. Inovasi pada produk yang diterima adalah dalam hal ukuran dan komposisi baru. Ukuran baru berkaitan dengan kemasan yang lebih kecil atau variasi dari bentuk produk. Komposisi baru berkaitan dengan sedikit adaptasi terhadap flavor, warna atau aroma tetapi tanpa banyak mengubah karakter spesifik. Untuk inovasi kemasan perubahan pada desain kemasan atau perubahan pada tipe kemasan seperti penggunaan aluminium foil. Selain itu inovasi produk lainnya berkaitan dengan penyediaan bentuk yang lebih praktis dari pangan seperti penyediaan bahan mentah *kanji on kayee* dalam bentuk paket yang siap dimasak (*ready to cook*). Sehingga memudahkan orang untuk memasaknya terutama untuk sehari-hari terutama di keluarga urban frekuensi memasak makanan tradisional kurang. Hal ini dikarenakan beberapa masakan tradisional perlu waktu persiapan dan pemasakan yang lama dan menyusahkan. Terutama pada keluarga yang memiliki ibu yang bekerja, waktu yang tersedia untuk menyiapkan masakan tradisional sedikit (Luthfiyyah, 2011).

#### **e) Sistem Bimbingan Dan Pengawasan Yang Efektif**

Proses pembimbingan dan pengawasan yang efektif dilakukan agar tercipta kesamaan pandangan terhadap makanan tradisional. Kesamaan pandangan diperlukan agar para pedagang makanan tradisional memiliki visi dan misi yang sama dalam rangka mempromosikan makanan tradisional supaya lebih dikenal oleh masyarakat luas.

Hal-hal yang perlu mendapatkan bimbingan dan pengawasan dari pemerintah dan dinas terkait adalah sanitasi, teknologi produksi, dan teknik pemasaran. Sanitasi merupakan hal yang paling penting untuk keamanan suatu produk pangan. tingkat kesadaran produsen terhadap sanitasi harus mendapatkan bimbingan secara berkesinambungan. Di sinilah peran akademisi dan dinas kesehatan harus berperan aktif. Bimbingan dan pengawasan tidak boleh dilakukan sekali

saja, akan tetapi berupa bimbingan dan pengawasan yang dilakukan secara berkesinambungan (Luthfiyyah, 2011).

Dari hasil wawancara diketahui bahwa telah ada beberapa kegiatan yang bersifat pembimbingan dan pengawasan. Namun hal itu belum dilakukan secara sistematis. Sehingga efektifitas yang dihasilkan belum optimal.

#### **f) Pendidikan Konsumen**

Dari hasil wawancara diketahui bahwa Konsumen memiliki beragam persepsi terhadap makanan tradisional. Kesan yang dibangun pada umumnya berasal dari makanan itu sendiri. Makanan tradisional Kawasan Borobudur kabupaten Magelang Jawa Tengah belum banyak mendapatkan sentuhan inovasi serta belum banyak dipublikasikan tentang sifat fungsionalnya bagi tubuh. Hal ini menyebabkan masyarakat tidak memandang makanan tradisional Kawasan Borobudur kabupaten Magelang Jawa Tengah sebagai suatu makanan yang memiliki efek kesehatan yang lebih bagi tubuh. Padahal makanan tradisional pun tidak kalah berperan penting bagi kesehatan manusia. Konsumen selalu tertarik pada hal-hal yang baru dan unik. Inilah yang jarang dimiliki oleh makanan tradisional Kawasan Borobudur kabupaten Magelang Jawa Tengah. Pembentukan *image* bahwa makanan tradisional memiliki daya saing yang tinggi seperti halnya makanan lain akan sangat mempengaruhi nilai penerimaan produk tradisional oleh masyarakat. Hal ini dapat dilakukan dengan pendidikan konsumen secara terpadu, inovatif, dan berkelanjutan. Hal-hal yang dapat dilakukan antara lain menyisipkan materi pengetahuan tentang makanan tradisional di dalam materi pembelajaran siswa sekolah, mengangkat citra produk dengan selalu menghadirkan pada jamuan kenegaraan dan tamu-tamu dari luar Kawasan Borobudur kabupaten Magelang Jawa Tengah maupun luar negeri, menyelenggarakan pameran makanan tradisional secara meriah dan kreatif, pemberitaan di media massa baik audio maupun visual, mengadakan berbagai lomba tentang makanan tradisional, serta melakukan inovasi-inovasi menarik agar makanan tradisional tidak lagi dianggap sebagai *old fashioned commodity*. Pendidikan konsumen ini dapat dilakukan oleh berbagai pihak seperti pihak akademisi, pihak pemerintah dalam hal ini dinas perindustrian, kebudayaan, dan pariwisata serta pihak media. Penulis memberi masukan berupa dibangunnya sebuah pusat informasi makanan tradisional. Pusat tersebut dapat berupa museum makanan tradisional ataupun bangunan unik dan kreatif lainnya yang sekaligus dapat menarik wisatawan (Luthfiyyah, 2011).

#### **g) Promosi wisata**

Media iklan merupakan sarana yang cukup efektif dalam mempromosikan makanan tradisional kepada masyarakat luas. Media iklan ini dapat dilakukan melalui TV, media cetak, internet atau media lainnya. Oleh sebab itu, dalam mempromosikan suatu produk maka tidak boleh mengesampingkan peran dari media iklan tersebut.

Dari hasil wawancara dan observasi diketahui bahwa kegiatan promosi telah dilakukan oleh para pihak pemangku kepentingan. Namun baru sekadar menggunakan media promosi non elektronik. Sehingga dirasa perlu untuk mencoba melakukan berbagai kegiatan promosi dengan menggunakan media elektronik.

### **B. Pembahasan Penelitian**

Berdasarkan hasil penelitian maka makanan tradisional di Kawasan Borobudur kabupaten Magelang Jawa Tengah memiliki peran dalam pengembangan wisata kuliner dan pelestarian budaya. Peran makanan tradisional sebagai pengembang wisata kuliner memiliki indikator banyaknya kios jajanan makanan tradisional, terdapat pusat jajanan makanan khas suatu daerah, makanan tradisional memiliki aneka rasa dan tampilan yang berbeda dan menawarkan konsep kuliner yang berbeda sedangkan dari aspek pelestarian budaya maka makanan tradisional ini perlu dijaga dan dilestarikan, sebagai simbol kekayaan budaya daerah dan adanya kesukaan makanan tradisional dari sebagian besar warga Kawasan Borobudur kabupaten Magelang Jawa Tengah sehingga makanan tradisional tersebut dapat terpelihara dengan baik serta makanan tradisional perlu dikenalkan kepada pihak lain sebagai upaya pelestarian budaya daerah tersebut. Oleh karena itu, Kawasan Borobudur kabupaten Magelang Jawa Tengah kini dikenal bukan hanya karena merupakan kembang saja, akan tetapi mulai memperkenalkan dirinya karena kulinernya (wisata kuliner yang dimiliki). Tidak terlepas dari itu semua, bahwa karena adanya keanekaragaman, maka dalam setiap budaya pasti ada sesuatu yang unik dan memiliki nilai jual yang cukup tinggi apabila dikelola dengan tepat dan sungguh-sungguh. Sesuatu yang unik itu bisa terwujud ke dalam makanan, artefak, kesenian, dan bahasa. Pada kesempatan ini kita sedang fokus pada wujud makanan tradisional yang beragam dan tersedia dalam beragam rasa dan warna.

Dahulu kebanyakan orang menilai bahwa makanan tradisional hanya dapat dinikmati oleh orang-orang yang berada di pedesaan ataupun khusus bagi mereka yang berkalangan menengah ke bawah, sedangkan yang selebihnya adalah orang-orang yang menikmati makanan cepat saji (*fast-food*) dan kebarat-baratan. Saat ini, tampilan makanan tradisional semakin berkelas dan telah mulai diminati orang-orang kalangan atas juga termasuk para wisatawan dari luar negeri. Makanan tradisional memiliki aneka rasa dan tampilan yang mampu menggoyangkan lidah setiap orang, sehingga mampu membuatnya merasa puas dengan menikmati makanan yang beraneka ragam itu. Di mana-mana setiap orang membutuhkan makanan untuk memenuhi kebutuhan fisiknya, namun dewasa ini kebanyakan orang menikmati makanan tidak hanya menginginkan kepuasan lidah dan perut saja, akan tetapi ada rasa kepuasan dalam batin dan pikiran. Inilah yang dinamakan adanya pengalaman yang selalu dikenang dan tak terlupakan.

Keberadaan makanan tradisional merupakan tolok ukur bagi lahirnya wisata kuliner di Kawasan Borobudur kabupaten Magelang Jawa Tengah. Tanpa adanya makanan tradisional yang khas, belum tentu bisa melahirkan wisata kuliner yang mantap dan berkembang. Mengenai wisata kuliner lebih mengutamakan hasil pertanian dan diolah dengan bumbu asli suku bangsa Indonesia tanpa ada campuran dari bumbu luar negeri, dan tidak ada kompromi dalam pencampuran rasa antara makanan tradisional yang satu dengan yang lainnya. Setiap masakan suku tertentu memiliki ciri khas dan keunikan rasa yang berbeda (walaupun hampir ada kemiripan), misalnya sate Padang (bumbunya terasa lebih kental dan pedas) dan sate Madura (lebih mengutamakan rasa bumbu kacang yang kering dan gurih tapi tidak terlalu pedas). Wisata kuliner yang lahir karena adanya makanan tradisional di Kawasan Borobudur kabupaten Magelang Jawa Tengah, semakin hari semakin berkembang karena adanya eksplorasi (penemuan resep-resep kelezatan yang lebih nikmat) dalam masakan tradisional disertai dengan penampilan yang semakin modern (tidak monoton gayanya). Jadi, jelas sekali bahwa makanan tradisional memiliki peran dalam pengembangan wisata kuliner (terlihat dari banyaknya kios jajanan di setiap ruas jalan) untuk menarik minat para wisatawan. Untuk mengembangkan wisata kuliner maka diperlukan strategi yang tepat.

Strategi pengembangan makanan tradisional dapat dilakukan melalui beberapa langkah diantaranya ialah Penelusuran historis, kajian zat gizi dan non gizi makanan tradisional, pendokumentasian produksi makanan tradisional, sistem bimbingan dan pengawasan efektif, pendidikan konsumen dan promosi wisata. Penelusuran historis dilakukan melalui pengumpulan

data jenis dan jumlah makanan tradisional, menginformasikan peran makanan tradisional dan menginformasikan data sejarah makanan kepada pengunjung. Makanan tradisional perlu memiliki kandungan zat gizi dan non gizi yang baik dan memiliki manfaat bagi kesehatan tubuh. Hal tersebut dilihat dari langkah atau strategi dengan melakukan kajian zat gizi dan non gizi makanan tradisional. Ditinjau dari pendokumentasian produksi makanan tradisional maka dapat dilakukan melalui mendokumentasikan makanan melalui pemilihan bahan mentah, mendokumentasikan dalam proses penyajian makanan dan mendokumentasikan proses penanganan makanan tradisional agar makanan tradisional tersebut lebih dikenal oleh masyarakat sekitar. Selain daripada itu, strategi pengembangan makanan tradisional yang dapat dilakukan ialah melalui sistem bimbingan dan pengawasan efektif yaitu dengan memperhatikan sanitasi lingkungan, memperhatikan teknologi produksi dan teknik pemasaran. Bimbingan dan pengawasan efektif tadi sangat tepat dalam membantu mengembangkan wisata kuliner. Kemudian strategi pengembangan wisata kuliner dapat dilakukan melalui pendidikan konsumen dimana pendidikan konsumen ini dapat dilakukan melalui penyamaan persepsi terhadap makanan tradisional dan menanamkan kesan baik terhadap makanan tradisional tersebut. Dan terakhir melalui promosi wisata, promosi wisata dilakukan dengan tujuan memperkenalkan wisata kuliner kepada masyarakat sekitar supaya makanan tradisional tersebut dapat dikenal dengan baik. Pada umumnya, berdasarkan hasil penelitian promosi wisata dilakukan dengan menawarkan makanan tradisional melalui media iklan dan menginformasikan dengan jelas makanan khas.

## **BAB V**

## KESIMPULAN DAN REKOMENDASI

### A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan untuk mengetahui peranan makanan tradisional dalam pengembangan wisata kuliner di Kawasan Borobudur kabupaten Magelang Jawa Tengah. serta pembahasan yang telah diuraikan sebelumnya, maka dapat ditarik beberapa kesimpulan sebagai berikut :

1. Makanan tradisional memiliki peran dalam pengembangan wisata kuliner Di Kawasan Borobudur kabupaten Magelang Jawa Tengah serta dalam rangka pelestarian budaya daerah.
2. Strategi pengembangan makanan tradisional dapat dilakukan melalui beberapa langkah diantaranya ialah *review historis*, kajian zat gizi dan non gizi makanan tradisional, pendokumentasian produksi makanan tradisional, sistem bimbingan dan pengawasan efektif, pendidikan konsumen dan promosi wisata.

### B. Rekomendasi

Mengacu kepada kesimpulan hasil penelitian, maka penulis menyampaikan beberapa saran bagi pihak-pihak yang terkait dengan penelitian ini antara lain sebagai berikut:

1. Hendaknya Pemerintah Kawasan Borobudur kabupaten Magelang Jawa Tengah berusaha tetap menjaga dan Melestarikan makanan tradisional.
2. Diupayakan agar para pedagang makanan tradisional tidak ada di sekitar jalan besar ataupun taman karena akan sangat merusak pemandangan sehingga yang timbul adalah kesemerautan, usahakan agar ada tempat yang spesial bagi mereka berjualan.
3. Pihak pengelola wisata kuliner hendaknya lebih meningkatkan kerjasama dengan instansi-instansi terkait dan pihak stakeholder lainnya untuk mengembangkan wisata kuliner yang lebih tertata dengan baik.
4. Pengembangan makanan tradisional Kawasan Borobudur kabupaten Magelang Jawa Tengah dapat dilakukan dengan menggunakan beberapa strategi alternatif. Beberapa strategi yang bisa dipakai adalah strategi meningkatkan promosi makanan tradisional Kawasan Borobudur kabupaten Magelang Jawa Tengah dan meningkatkan keberagaman makanan tradisional Kawasan Borobudur kabupaten Magelang Jawa Tengah dalam menu, strategi meningkatkan

penawaran produk makanan tradisional Kawasan Borobudur kabupaten Magelang Jawa Tengah, mengembangkan / membuka outlet-outlet makanan tradisional Kawasan Borobudur kabupaten Magelang Jawa Tengah sehingga tamu dapat mengetahui keberadaan dan keunggulan produk makanan tradisional Kawasan Borobudur kabupaten Magelang Jawa Tengah.

5. Bagi para akademisi atau peneliti selanjutnya, penelitian terhadap makanan tradisional Kawasan Borobudur kabupaten Magelang Jawa Tengah sangat perlu dilanjutkan untuk menghasilkan strategi perencanaan pemasaran makanan tradisional Kawasan Borobudur kabupaten Magelang Jawa Tengah yang paling tepat, sehingga nantinya bisa dirangkum dan digunakan sebagai acuan pemerintah dalam mengambil kebijakan di bidang pengembangan makanan tradisional Kawasan Borobudur kabupaten Magelang Jawa Tengah sebagai daya tarik wisata yang unik.

## DAFTAR PUSTAKA

- Alwi, Hasan. 2007. *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka
- Ernayanti, dkk. 2003. *Ensilopedi Makanan Tradisional di Pulau Jawa dan Pulau Madura*. Deputi bidang pelestarian dan pengembangan kebudayaan, asdep. Urusan kepercayaan terhadap Tuhan Yang Maha Esa. Jakarta: Proyek pelestarian dan pengembangan tradisi dan kepercayaan.
- Iqbal, hasan. 2002. *Metode penelitian dan aplikasinya*. Cetakan pertama. Jakarta. : Ghalia Indonesia.
- Kusmayadi. 2004. *Statistika Pariwisata Deskriptif*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama
- Long. 1998. *A Folkloristic Perspective Wisata Kuliner*. University of Kentucky Press.
- Luthfiyyah, Atika. 2011. *Potensi Pengembangan Makanan Tradisional Aceh Dalam Membangun Aceh Pasca Tsunami. Aceh Development International Conference 2011 (ADIC 2011) 26-28 March 2011, UKM-Bangi, Malaysia*
- Moleong, J Lexy. 2009. *Metode Penelitian Kualitatif. Kawasan Borobudur kabupaten Magelang Jawa Tengah* : PT. Remaja Rosdakaya
- Pauli. 2009. *Peningkatan Mutu dan Kualitas Makanan*. Seminar Kuliner di Bali
- Sekaran, Uma. 2003. *Research Methods for Business*. USA: John Wiley & Sons, Inc.
- Suci. 2006. *Makanan Tradisional Bali*. Makalah Pariwisata : Bali
- Sudiara.1999. *Pengetahuan Tata Boga Bagian Teknik Memotong Sayuran*. Balai Pendidikan dan Latihan Pariwisata Nusa Dua Bali.
- Sudjana, Nana. 2005. *Metoda Statistika* . Edisi Keenam. Kawasan Borobudur kabupaten Magelang Jawa Tengah : Tarsito.
- Tjiptono, Fandy. 2008. *Strategi pemasaran*. Jakarta : CV. Andi Offset
- Umar, Husen. 2002. *Metode Penelitian*. Jakarta : Salemba Empat
- [www.persiatour.com](http://www.persiatour.com).

## PEDOMAN WAWANCARA

### IDENTITAS NARA SUMBER

Nama : .....

Instansi : .....

Jabatan : .....

NO	PERTANYAAN	JAWABAN
1	Apakah Di Kawasan Borobudur kabupaten Magelang Jawa Tengah terdapat banyak kios jajanan yang menawarkan makanan tradisional dari berbagai daerah?	
2	Apakah Di Kawasan Borobudur kabupaten Magelang Jawa Tengah terdapat pusat jajanan makanan dengan segala rasa yang berbeda?	
3	Apakah Makanan tradisional yang disajikan memiliki aneka rasa dan tampilan yang berbeda?	
4	Apakah Kawasan Borobudur kabupaten Magelang Jawa Tengah telah menawarkan konsep kuliner yang berbeda dari – lainnya?	
5	Apakah Para pedagang makanan tradisional telah berusaha untuk menjaga dan melestarikan makanan tradisional sebagai keragaman dari budaya?	
6	Apakah Makanan tradisional telah menjadi simbol kekayaan budaya daerah?	
7	Apakah pengunjung Kawasan Borobudur kabupaten Magelang Jawa Tengah menyukai makanan tradisional yang ada?	
8	Apakah makanan tradisional selalu diperkenalkan kepada pihak lain?	
9	Apakah dalam pengembangan makanan tradisional dilakukan melalui pengumpulan data jenis dan jumlah makanan tradisional?	
10	Apakah Informasi tentang peran makanan tradisional sangat penting bagi pengembangan wisata kuliner?	
11	Apakah Para pedagang makanan tradisional di	

	Kawasan Borobudur kabupaten Magelang Jawa Tengah selalu menginformasikan data sejarah makanan yang disajikan kepada pengunjung?	
12	Apakah Makanan tradisional Telah memiliki kandungan zat gizi dan non gizi yang baik?	
13	Apakah Makanan tradisional telah memiliki manfaat bagi kesehatan tubuh?	
14	Apakah Dalam upaya mengembangkan makanan tradisional telah mendokumentasikan proses pengolahannya?	
15	Apakah Pendokumentasikan proses penyajian makanan dirasa penting untuk mengenalkan makanan tradisional dalam prosesnya?	
16	Apakah Pendokumentasikan proses penanganan makanan tradisional telah dijadikan salah satu upaya dalam mempromosikan wisata kuliner?	
17	Apakah Dalam proses pembuatan makanan tradisional telah memperhatikan sanitasi lingkungan?	
18	Apakah Teknologi produksi telah diperhatikan dalam pengolahan makanan tradisional?	
19	Apakah Dalam upaya mengenalkan makanan tradisional telah menggunakan teknik pemasaran yang tepat?	
20	Apakah Para pedagang makanan tradisional telah memiliki persepsi yang sama terhadap makanan tradisional?	
21	Apakah Dalam upaya mempromosikan makanan tradisional telah menanamkan kesan baik terhadap makanan tradisional tersebut?	
22	Apakah Penawaran makanan tradisional melalui media iklan telah dijadikan suatu strategi dalam mempromosikan makanan tradisional?	
23	Apakah Para pedagang makanan tradisional telah menginformasikan dengan jelas makanan khasnya?	