

Identification of Gastronomic Potential as a Tourist Attraction in the Tourism Village of Sukorejo, Sragen Regency, Central Java

HASTUTI NURHAYATI¹, MADE HENDRAYANA², FARADILA ANGGUN SURYA RINI³

^{1,3}Politeknik Pariwisata Bali PSDKU Sragen, Central Java, Indonesia

²Politeknik Pariwisata Bali, Badung, Bali, Indonesia

¹hastuti2021@gmail.com

²hendramade72@gmail.com

³farad375@gmail.com

Abstract

This research aims to identify the potential of gastronomy as a tourist attraction in the Tourism Village of Sukorejo, Sragen Regency, Central Java. The research method used is qualitative, with data collection techniques including observation, in-depth interviews, and literature studies. The results of the research show that there are three types of local culinary offerings in Sukorejo Tourism Village, namely Tepo, Wedang Uwuh, and keripik Trewolo, which can become main attractions for tourists. These three culinary products each have unique characteristics in terms of flavor, presentation, and cultural or traditional significance. Another gastronomic aspect is the use of local raw materials in their processing, which supports the sustainability of the production process. These three types of local cuisine diversify tourism offerings by making keripik Trewolo preparation process a tourist attraction in itself. This research is essential for maximizing local potential and enhancing Sukorejo Village as a more attractive and sustainable tourist destination.

Keywords: tourism village, attraction, gastronomy



Copyright © 2024 The Author(s)

This is an open-access article under the CC BY-SA license.

Identifikasi Potensi Gastronomi sebagai Daya Tarik Wisata di Desa Wisata Sukorejo, Kabupaten Sragen, Jawa Tengah

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi potensi gastronomi sebagai daya tarik wisata di Desa Wisata Sukorejo, Kabupaten Sragen, Jawa Tengah. Metode penelitian yang digunakan adalah kualitatif dengan teknik pengumpulan data melalui observasi, wawancara mendalam, dan studi literatur. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat tiga kuliner lokal di Desa Wisata Sukorejo yaitu terdiri dari Tepo, Wedang Uwuh dan keripik Trewolo yang dapat menjadi daya tarik utama bagi wisatawan. Ketiga produk kuliner tersebut memiliki kekhasan dari cita rasa, penyajian dan budaya atau tradisi yang dimiliki masing-masing, kemudian unsur gastronomi lainnya yaitu pada pengolahan, dimana bahan baku yang digunakan merupakan bahan baku lokal sehingga mendukung keberlanjutan dari proses produksinya, ketiga jenis kuliner lokal tersebut merupakan diversifikasi produk wisata dengan menjadikan proses pengolahan keripik Trewolo sebagai atraksi wisata. Penelitian ini sangat penting untuk memaksimalkan potensi lokal dan menjadikan Desa Sukorejo sebagai destinasi wisata yang lebih menarik dan berkelanjutan.

Kata kunci: desa wisata, daya tarik, gastronomi

PENDAHULUAN

Desa Wisata Sukorejo, yang terletak di kabupaten Sragen Jawa Tengah, memiliki potensi besar dalam sektor pariwisata, salah satu aspek yang menonjol dan belum sepenuhnya dieksplorasi adalah potensi gastronomi. Gastronomi yang mencakup seni dan ilmu tentang makanan serta budaya kuliner dapat menjadi daya tarik utama bagi wisatawan. Di era globalisasi ini, wisata Gastronomi telah menjadi tren yang semakin populer. Wisatawan tidak hanya mencari keindahan alam atau situs bersejarah, tetapi juga pengalaman kuliner yang unik dan autentik.

Makna gastronomi dari sajian lokal dengan inovasi dan varian baru mampu memberikan nilai lebih dan menjadi daya tarik wisatawan yang berkunjung di Desa Wisata (Sutaguna, 2022). Hal senada dikemukakan oleh Nurhayati (2022), Aydin (2022), dan Kalenjuk (2023) bahwa gastronomi lokal memiliki potensi menjadi suatu atraksi wisata dan membedakan dengan destinasi lainnya sehingga mewujudkan *distinctiveness* dengan daerah tujuan wisata lainnya. Hal tersebut tentunya didukung dengan promosi dan aktivitas pemasaran yang efektif sehingga terciptanya *positioning* destinasi dengan terbentuknya citra merek gastronomi yang

baik. Inventarisasi gastronomi dan informasi yang diperoleh wisatawan dari suatu destinasi dapat membantu memaksimalkan wisata gastronomi (Lopez, 2022)

Ellis, et.al (2018); Ozturka dan Akoglu (2020; dan Rousta (2020) menyampaikan bahwa subjek wisata kuliner, atau hubungan erat antara kuliner dan pariwisata, menjadi perhatian dan area penelitian pariwisata yang terlihat selama tiga dekade terakhir dan diyakini mampu memainkan peran yang sangat diperlukan dengan melestarikan budaya tradisional, menarik wisatawan, dan mendukung perekonomian daerah. Hal ini tentunya menjadi peluang besar untuk pengembangan produk wisata di wisata pedesaan atau Desa Wisata. Salah satu Desa Wisata yang menangkap peluang tersebut adalah Desa Wisata Sukorejo yang terletak di Kabupaten Sragen Jawa Tengah.

Desa Wisata Sukorejo juga dikenal dengan predikat Desa Wisata Organik, selain memiliki kekayaan alam dan budaya yang dapat diintegrasikan untuk menciptakan pengalaman wisata yang holistik, tidak hanya sekedar wisatawan belajar tentang praktik pertanian berkelanjutan namun diharapkan dengan pengembangan produk wisata baru yang dihasilkan dari potensi gastronomi dapat menambah waktu tinggal (*staycation*) dari para pengunjung dan wisatawan yang datang ke Desa Wisata Sukorejo. Pengembangan wisata gastronomi dapat menjadi sarana untuk memperkenalkan budaya lokal kepada wisatawan. Melalui makanan, wisatawan dapat belajar tentang sejarah, tradisi dan nilai-nilai masyarakat setempat, hal ini dapat menciptakan hubungan yang lebih mendalam antara wisatawan dan komunitas lokal, serta meningkatkan apresiasi terhadap budaya lokal. Desa Wisata Sukorejo memiliki berbagai macam kuliner tradisional yang kaya akan cita rasa dan sejarah, yang dapat menjadi daya tarik tersendiri bagi wisatawan domestik maupun mancanegara.

Selain itu, pengembangan wisata gastronomi di Desa Wisata Sukorejo dapat memberikan dampak positif bagi perekonomian lokal. Dengan meningkatnya jumlah wisatawan yang datang untuk menikmati sajian kuliner lokal, pendapatan masyarakat setempat dapat meningkat. Untuk mengoptimalkan potensi ini diperlukan identifikasi yang mendalam mengenai berbagai potensi gastronomi yang ada di Desa Wisata Sukorejo, sehingga mampu mendukung upaya pemerintah dan pengelola desa wisata setempat dalam mengembangkan potensi yang dimiliki selain dari pertanian organiknya yaitu dari segi pariwisata.

KAJIAN PUSTAKA

Pariwisata

Menurut WTO (1999), pariwisata didefinisikan sebagai aktivitas yang dilakukan oleh individu yang melakukan perjalanan dan tinggal di tempat tujuan yang berada di luar lingkungan sehari-hari mereka. Sementara itu, berdasarkan Undang-Undang Republik Indonesia No.10 Tahun 2009 tentang Kepariwisata, wisata diartikan sebagai perjalanan yang dilakukan oleh individu atau kelompok orang ke suatu tempat tertentu dengan tujuan rekreasi, pengembangan diri, atau untuk mempelajari daya tarik unik dari tempat wisata yang dikunjungi dalam periode waktu yang sementara.

Daya Tarik Wisata

Daya tarik wisata, menurut Undang-Undang Republik Indonesia no. 10 2009 tentang kepariwisataan, mencakup segala hal yang memiliki keunikan, keindahan, dan nilai termasuk kekayaan alam, budaya dan hasil karya manusia yang menjadi tujuan kunjungan wisata. Zaenuri (2012) menambahkan bahwa daya tarik wisata adalah sesuatu yang menarik untuk dilihat dan dinikmati, serta layak ditawarkan ke pasar wisata. Unsur-unsur yang dimiliki oleh daya tarik adalah faktor utama yang menarik wisatawan untuk datang dan menikmati keunikan tersebut.

Daya tarik wisata merupakan potensi yang mendorong kehadiran wisatawan ke suatu daerah tertentu. Menurut Mariotti dalam Yoeti (2002), hal-hal yang menarik bagi wisatawan untuk berkunjung ke suatu tempat tujuan wisata meliputi benda-benda alami, hasil ciptaan manusia seperti benda bersejarah, kebudayaan dan keagamaan, serta adat istiadat masyarakat setempat. Dengan demikian, daya tarik wisata adalah segala hal yang mampu mendorong wisatawan untuk mengunjungi suatu destinasi wisata untuk menikmati keunikan yang ada di dalamnya.

Suwantoro (1997) menyatakan bahwa atraksi wisata menjadi daya tarik wisata berdasarkan beberapa faktor: (1) aksesibilitas yang memadai untuk dikunjungi, (2) memiliki ciri khas yang unik dari daerah tersebut, (3) tersedianya sarana dan fasilitas pendukung, (4) sumber daya yang mampu memberikan rasa senang dan nyaman, (5) daya tarik yang tinggi terhadap atraksi wisata seperti hutan, pantai, sungai, dan lainnya, (6) atraksi budaya yang bernilai khusus seperti upacara adat dan pertunjukan seni.

Desa Wisata

Desa wisata adalah istilah dalam dunia pariwisata yang menggambarkan desa dengan aktivitas pariwisata di dalamnya. Desa wisata merupakan Kawasan

pedesaan yang memiliki keunikan khusus yang dapat dijadikan tujuan wisata. Umumnya, desa wisata memiliki daya tarik seperti tradisi dan budaya yang masih asli. Faktor pendukung dalam desa wisata meliputi (1) makanan khas, (2) sistem sosial, dan (3) sistem pertanian yang memberikan warna tersendiri pada desa wisata. Definisi lain dari desa wisata adalah bentuk kesinambungan antara atraksi, akomodasi, dan fasilitas pendukung yang disajikan dalam struktur kehidupan Masyarakat dan menyatu melalui tata cara serta tradisi yang berlaku.

Pariwisata Dan Gastronomi

Gastronomi adalah setiap perjalanan liburan yang dilakukan eksklusif untuk pengalaman makanan dan minuman di suatu daerah tujuan wisata (Kamus Industri Perjalanan, 2014). Gastronomi menjadi motif utama untuk memilih tujuan wisata. Pavlidis dan Markantonatou (2020) menyatakan bahwa wisata gastronomi mengacu pada perjalanan wisatawan untuk mengalami, belajar, menghargai dan menikmati produk gastronomi lokal. Selain itu, pendapat Lilhot (2015); Manolis (2010); Pullphotong dan Sopha (2013); Santich (1996); Shenoy (2005); Soeroso (2014) juga mengemukakan bahwa gastronomi dapat dikatakan sebagai seni dan ilmu yang mempelajari suatu makanan yang dipengaruhi oleh Sembilan faktor yaitu: (1) bahan mentah, (2) proses memasak, (3) rasa, (4) penyajian, (5) etika dan tata krama, (6) sejarah, filosofi, tradisi masyarakat, (7) pengetahuan / pemahaman tentang gizi, (8) keunikan makanan, (9) pengalaman belajar.



Gambar 1. Gastronomi

Sumber: Turgarini (2018) processed from Shenoy (2005), Manolis (2010), Santich (1996), Pullpothong & Sopha (2013), Soeroso, (2014)

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan studi literatur. Fokus penelitian ini adalah mengidentifikasi potensi gastronomi yang dimiliki oleh desa wisata tersebut sebagai daya tarik wisata. Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data kualitatif yang mencakup beberapa potensi gastronomi setempat. Data primer diperoleh melalui observasi langsung di lapangan, sedangkan data sekunder dikumpulkan melalui studi literatur terkait.

Pengumpulan data dilakukan dengan beberapa Teknik yaitu wawancara, studi literatur, dan dokumentasi. Penentuan informan dilakukan dengan Teknik *purposive sampling*, yang bertujuan untuk mendapatkan data yang lebih spesifik sesuai dengan tujuan penelitian. Analisis data dilakukan dengan teknik pengumpulan data, *display* data, reduksi data dan penarikan kesimpulan (Moleong, 2011).

LOKASI PENELITIAN

Desa wisata Sukorejo berada di sebelah Tenggara Kabupaten Sragen, Desa Sukorejo merupakan salah satu desa di kecamatan Sambirejo Kabupaten Sragen, secara topografi Desa Sukorejo berada di wilayah pegunungan dengan variasi ketinggian antara 70 m sampai dengan 480 m dari permukaan laut. Jarak tempuh ke kecamatan 7 km, dan ke kabupaten 20 km dan dapat ditempuh dengan kendaraan selama $\pm$ 45 menit. Adapun batas-batas administrasi penelitian yaitu sebagai berikut:

- Bagian barat : Desa Jambeyan dan Desa Jetis , Kabupaten sragen
- Bagian Timur : Desa Sine, Kabupaten Ngawi
- Bagian Utara : Desa Jambeyan, Kabupaten Sragen
- Bagian Selatan : Desa Lempong Kabupaten Karanganyar



Gambar 2. Peta Wilayah Desa Wisata Sukorejo

Sumber: Google Image, 2024

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Potensi gastronomi yang dimaksud dalam penelitian ini merupakan makanan dan minuman lokal yang identik dengan kebiasaan masyarakat desa. Produk wisata gastronomi merujuk pada berbagai jenis makanan dan minuman yang menjadi daya tarik utama dalam destinasi wisata, yang dikembangkan dan dipromosikan sebagai bagian integral dari pengalaman wisata. Produk wisata gastronomi melibatkan elemen-elemen seperti keunikan resep, metode penyajian, dan bahan-bahan lokal yang mencerminkan identitas budaya suatu daerah (Liberato, et.al 2023). Temuan penelitian ini mengidentifikasi 3 produk kuliner lokal yang memiliki potensi besar dikembangkan sebagai atraksi wisata gastronomi. Produk ini dapat dipastikan kelokalannya dari aspek produksi, kekhasannya dalam penyajian, citarasa, dan tradisi/budaya, serta prospek keberlanjutannya. Berikut ulasan dari produk kuliner lokal tersebut:

1. Wedang Uwuh

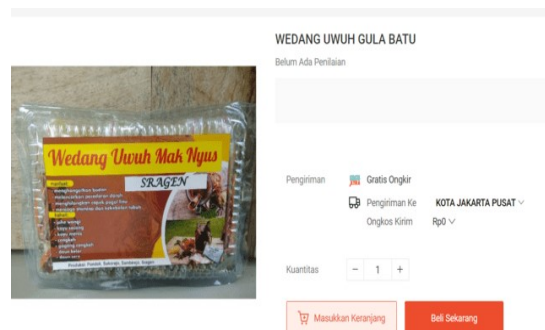
Kekhasan: Wedang Uwuh adalah minuman dengan bahan-bahan yang berupa dedaunan mirip dengan rempah. Dalam bahasa Jawa, *Wedang* berarti minuman yang diseduh, sedangkan *Uwuh* berarti sampah. Wedang Uwuh disajikan panas atau hangat memiliki rasa manis dan pedas dengan warna merah cerah dan aroma khas. Komposisi bahan Wedang Uwuh ini berbeda-beda antara produsen satu dengan lainnya, produsen Wedang Uwuh yang terdapat di Desa Wisata Sukorejo menggunakan bahan dan rempah-rempah berbeda dari yang lain yaitu terdiri dari: jahe wangi, kayu secang, kayu manis, cengkeh, daun cengkeh, batang cengkeh, dan daun kelor, serta gula batu untuk menambah rasa manisnya. Ciri khas yang membedakan Wedang Uwuh ini adalah menggunakan tambahan daun kelor yang dipercaya memiliki khasiat untuk menguatkan tulang. Wedang Uwuh dipercaya memiliki berbagai khasiat untuk kesehatan tubuh yaitu diantaranya mengandung senyawa antioksidan yang dapat melindungi sel-sel tubuh dari kerusakan oksidatif dan peradangan, dapat menurunkan kadar kolesterol jahat (LDL) dan meningkatkan kadar kolesterol baik (HDL), mengontrol kadar gula darah, menjaga kesehatan tulang, melancarkan sistem pencernaan dan khasiat lain yang terkandung di dalamnya.

Produksi : Proses produksi Wedang Uwuh yaitu terdapat beberapa tahapan sebelum dikemas yaitu proses penyangraian serta perlakuan khusus untuk menghindari kerusakan bahan baku seperti berjamur serta penyimpanan yang

sangat higienis sehingga produk Wedang Uwuh dapat tahan lama dan bebas dari jamur akibat kurang kering dalam memproses sebelumnya. Dalam penyajiannya Wedang Uwuh itu sendiri memiliki ciri khas yaitu harus disajikan secara hangat sehingga khasiat dari rempah-rempah kering tersebut dapat kita peroleh, dan untuk citarasa produk Wedang Uwuh yang diproduksi di Desa Wisata Sukorejo memiliki cita rasa khas yang berbeda dari wedang uwuh kebanyakan karena tidak menggunakan rempah tertentu yang biasa digunakan produsen lainnya yaitu rempah-rempah dan lebih memberikan rasa seperti masakan Gulai.



Gambar 3. Bahan-Bahan Pembuatan Wedang Uwuh
Sumber: Penelitian Pribadi, 2024



Gambar 4. Wedang Uwuh Produk Desa Wisata Sukorejo pada Marketplace (Shopee)
Sumber: Penelitian Pribadi, 2024

Prospek: Omzet yang diperoleh produsen wedang uwuh di desa wisata Sukorejo pada saat pandemi covid 19 mencapai 1,5 juta per harinya, namun untuk saat ini berkurang karena pengaruh dari pandemi covid sudah tidak ada. Untuk prospek penjualan sangat bagus karena masyarakat sekarang lebih sadar akan hidup sehat dengan menggunakan bahan tradisional. Hal ini didukung dengan banyaknya pesanan dari luar daerah seperti Kota Semarang dan sekitarnya, metode penjualan dengan melalui platform media sosial seperti *Whatsapp* dan *Marketplace Shopee* dengan nama *Wedang Uwuh Maknyus*, disamping itu ada juga konsumen mengunjungi rumah langsung untuk membeli produk Wedang Uwuh ini.

2. Tepo

Kekhasan Tepo merupakan hidangan khas desa Wisata Sukorejo, sekilas hidangan ini seperti ketoprak. Hidangan ini telah ada sejak jaman dahulu. Tepo merupakan hidangan yang biasa dinikmati pada saat sarapan dan makan siang, kepercayaan masyarakat setempat bahwa Tepo merupakan makanan yang dapat memberikan banyak energi sehingga rata-rata hidangan ini dikonsumsi saat pagi dini hari sebagai hidangan untuk sarapan dimana biasanya dibawa oleh masyarakat setempat ketika hendak pergi ke sawah untuk menggarap sawahnya. Hidangan Tepo terdiri dari beberapa bahan yaitu Tepo itu sendiri, Tepo yang berarti sejenis ketupat, Tepo khas Desa Wisata Sukorejo dibungkus menggunakan pembungkus tradisional berupa daun pisang, namun rata-rata masyarakat menggunakan pembungkus plastik pada saat proses pengolahannya dengan asumsi bahwa akan lebih cepat matang dan efisiensi waktu, selain Tepo itu sendiri juga terdapat bahan isian yaitu tahu pong/ tahu yang sudah digoreng asin, dan beberapa jenis sayuran seperti kecambah, sayur kol dan daun seledri. Kemudian disajikan dengan sambal korek/ sambal bawang, kemudian untuk penyajiannya diberikan kecap diatasnya, dan dilengkapi dengan kerupuk merah (Nanik, pengelola Desa Wisata Sukorejo, 2024)



Gambar 5. Kuliner Tepo Khas Desa Wisata Sukorejo
Sumber: Penelitian Pribadi, 2024

Produksi: Proses produksi dari hidangan Tepo sangat sederhana, Sebagian besar bahan-bahan untuk menghidangkan Tepo tanpa melalui proses pengolahan, sayuran yang digunakan merupakan sayuran mentah, seperti kol, daun seledri dan kecambah, hanya menggunakan proses *washing dan cutting* saja yaitu pencucian dan pemotongan bahan, kekhasan dari citarasa Tepo ini adalah pada sayuran mentah yang diberi sambal korek serta kecap diatasnya. Hidangan tersebut tidak dijumpai pada destinasi desa wisata lainnya yang berada di sekitar kabupaten Sragen, sehingga dapat menjadi ciri khas dari desa wisata ini.

Prospek: Hidangan ini dapat kita jumpai sehari-hari di Desa Wisata Sukorejo yaitu pada penjual Tepo yang terdapat pada dua tempat saja, dan waktu penjualan juga sangat terbatas karena begitu tinggi peminat dari hidangan tepo ini, terutama masyarakat yang hendak pergi ke sawah, selain untuk sarapan karena ketahanan dari hidangan ini, juga dapat disajikan pada saat makan siang, dan jika terdapat pengunjung yang datang ke Desa Wisata Sukorejo untuk acara tertentu ataupun wisata edukasi padi organik, pengelola desa setempat menyuguhkan hidangan ini sebagai makanan khas Desa Wisata Sukorejo.

3. Keripik Trewolo

Kekhasan: Keripik Trewolo merupakan makanan ringan yang dihasilkan oleh salah satu pelaku UMKM kuliner di Desa Wisata Sukorejo, keberadaan keripik Trowolo sudah ada sejak kurang lebih 30 tahun yang lalu. Bahan-bahan pembuatan keripik Trewolo terdiri dari satu bahan saja yaitu singkong. Proses pengolahannya terbilang rumit dan membutuhkan kesabaran karena harus mengalami beberapa tahapan supaya mendapatkan rasa dan tekstur Trewolo yang halus dan tidak berserat. Bahan singkong diperoleh langsung dari petani singkong hal ini untuk mendapatkan harga bahan baku yang lebih rendah.

Produksi: Proses produksi memiliki beberapa tahapan yaitu dikupas dan diparut berkali-kali untuk dapat memperoleh tekstur Trewolo yang lembut dan tidak berserat yaitu melalui proses pengepresan sebanyak tiga kali, keripik Trewolo memiliki rasa gurih hanya berasal dari garam saja, dan tidak menggunakan bahan atau bumbu lainnya. Setelah melalui proses pengukusan kemudian Trewolo tersebut dicetak dan dibiarkan dalam suhu ruang selama tiga hari untuk memadatkan teksturnya, kemudian diiris tipis-tipis, setelah itu melalui proses penjemuran dan barulah diperciki air garam sebagai penambah rasa.

Prospek: Dalam memasarkan produk Trewolo ini pelaku UMKM tidak mengalami kesulitan karena para pembeli langsung mengambil ke rumah produsen, jadi untuk perputaran penjualan produk Trewolo sendiri sangat cepat,

hal ini dikarenakan Trewolo merupakan hidangan pendamping yang harus ada pada saat tradisi masyarakat berlangsung yaitu pada saat pernikahan atau syukuran lainnya, selain itu produk Trewolo dengan ciri khas bahan lokal dari singkong ini juga dibantu oleh pengelola desa wisata yaitu dengan memajang dan mempromosikan di balai desa saat tamu atau para pengunjung datang. Dalam sehari bisa memproduksi sebanyak 50-60 kg, dan omzetnya sangat tinggi. Kemasan yang dijual yaitu berupa kemasan per ball, terdapat juga kemasan yang khusus dengan rasa dan berat yang berbeda dari biasanya, jika ada permintaan dan pokdarwis maupun kelompok tani.



Gambar 6. Keripik Trewolo
Sumber: Penelitian pribadi, 2024

Pembahasan

Produk kuliner yang dimaksud dalam penelitian ini merupakan makanan dan minuman yang identik dengan kebiasaan masyarakat desa. Produk wisata kuliner merujuk pada berbagai jenis makanan dan minuman yang menjadi daya tarik utama dalam destinasi wisata, yang dikembangkan dan dipromosikan sebagai bagian integral dari pengalaman wisata. Produk wisata kuliner tidak mencakup makanan dan minuman yang disajikan tetapi juga mencakup pengalaman budaya yang terkait dengan produk tersebut. Produk wisata kuliner melibatkan elemen-elemen seperti keunikan resep, metode penyajian, dan bahan-bahan lokal yang mencerminkan identitas budaya suatu daerah (Liberato, 2022).

Makanan khas suatu daerah dapat memberikan pengalaman unik yang tidak bisa ditemukan di tempat lain. Hal ini dapat meningkatkan daya tarik destinasi tersebut. Wisata kuliner adalah salah satu daya tarik utama bagi banyak wisatawan. Wisatawan sering mencari pengalaman yang berbeda dari rutinitas sehari-hari, mencicipi makanan lokal yang autentik memberikan pengalaman yang tidak bisa ditemukan di tempat lain. Produk minuman sehat tradisional Wedang Uwuh menjadi unggulan di Desa Wisata Sukorejo, produk ini memiliki kekhasan dan memberikan pengalaman unik kepada para wisatawan karena tidak dijumpai di destinasi wisata lain yang sejenis, "Saya memiliki usaha UMKM berupa minuman

tradisional berbagai macam, salah satunya yang menjadi ciri khas saya adalah Wedang Uwuh, dimana Wedang Uwuh ini merupakan minuman tradisional, bahan bahannya jahe wangi, kayu secang, kayu manis, cengkeh, daun cengkeh, batang cengkeh, dan daun kelor“ (Produsen Wedang Uwuh desa wisata Sukorejo, 2024), Karena menggunakan bahan yang berbeda dengan Wedang Uwuh pada umumnya, yang digunakan yaitu daun kelor, citarasa dari Wedang Uwuh ini bukan hanya unik dan berbeda selain rasanya namun juga mengandung khasiat bagi kesehatan dapat memberikan pengalaman unik bagi para wisatawan, sehingga produk ini dapat mendukung dalam mempromosikan dan mengembangkan pariwisata Desa Sukorejo.

Upaya untuk mengembangkan Tepo sebagai kuliner unggulan mencerminkan fokus pada pengembangan produk kuliner yang unik dan autentik. Menawarkan keripik dari bahan lokal dan inovasi kuliner lainnya dapat meningkatkan daya tarik wisatawan yang tertarik dengan kuliner lokal dan keunikan Gastronomi daerah. Pengembangan produk makanan Tepo sebagai kuliner unggulan mencerminkan usaha untuk memperkuat posisi kuliner desa sebagai daya tarik utama dalam paket wisata, *”Kalau orang kecamatan ke sini, kita kasih itu, katanya tidak ada di sana”* (Warsi, produsen Tepo Desa Wisata Sukorejo, 2024). Produk kuliner Tepo yang mencerminkan budaya dan tradisi masyarakat setempat dapat menjadi potensi sebagai daya tarik Gastronomi desa wisata ini, sehingga dapat dioptimalkan menjadi sajian khas yang berbeda dengan destinasi wisata lainnya. Dari kepercayaan masyarakat setempat bahwa kuliner ini dapat memberikan sumber tenaga sebelum memulai aktivitas sehari-hari, hidangan ini juga dapat disajikan sebagai hidangan khas kepada wisatawan dengan cerita yang menyertainya, *”Saya buka dari jam 5, dan jam 10 atau 11 biasanya cepat habis, dan banyak juga kalau pagi itu untuk sarapan, ini khas sekali untuk menjadi hidangan sarapan di desa sini, dan biasanya di bawa ke sawah untuk sarapan warga yang pada kerja di sawah”* (Produsen kuliner Tepo Desa Wisata Sukorejo, 2024). Selain dari tradisi masyarakat setempat yang menggunakan hidangan Tepo untuk sarapan dan bekal untuk beraktivitas di sawah, Tepo memiliki keunikan pada penyajiannya yaitu dengan menggunakan alat saji alami dan tradisional dari daun pisang yang biasa disebut dengan pincuk sehingga menambah pengalaman unik dan otentik dari para wisatawan, kemudian potensi pembeda dari kuliner Tepo ini juga tidak dapat ditemukan di destinasi wisata sejenis, *”Tepo ini sangat laris dan di daerah lain di Sragen tidak ada”* (Ibu Warsi, produsen kuliner Tepo Desa Wisata Sukorejo, 2024).

Produksi yang mencakup bahan baku, proses pengolahan, dan efisiensi waktu pengolahan adalah langkah penting untuk memastikan produk kuliner yang berkualitas tinggi. Prospek yang mencakup omset dan jangkauan pasar untuk meningkatkan omset dan memperluas jangkauan pasar produk kuliner lokal adalah tujuan akhir dari pengembangan wisata kuliner ini. Dengan memanfaatkan daya dukung yang ada dan mengembangkan produk kuliner lokal yang unik untuk menarik lebih banyak wisatawan seperti pada proses pengolahan produk Trewolo memiliki ciri khas sendiri dan unik sehingga dapat dijadikan sebagai atraksi wisata yaitu berupa edukasi pembuatan keripik Trewolo yaitu pengenalan produk pangan lokal dari segi pengolahannya, *"Trewolo terbuat dari singkong yang dikupas dahulu terus dikukus, parut lagi, parutnya dua kali, harus dikukus. Singkong dikukus, dicuci, terus dicuci, terus langsung di sini. Habis itu di-press dulu, parut lagi"* (Suparno, produsen keripik Trewolo Desa Wisata Sukorejo, 2024). Pengunjung dan wisatawan dapat menikmati suguhan atraksi pembuatan keripik Trewolo karena memiliki kekhasan dalam proses produksinya untuk mendapatkan hasil keripik yang maksimal.

KESIMPULAN

Sebagai suatu aktivitas, pariwisata adalah salah satu fenomena antara manusia, barang dan jasa yang melewati proses berkesinambungan dan terikat erat dengan aspek-aspek lain yang ada di lingkungannya (Inskeep, 1991:269). Dalam penyediaannya, kegiatan pariwisata mempunyai banyak kebutuhan seperti daya tarik utama, akomodasi dan layanan jasa yang harus memadai. Persaingan dalam bisnis pariwisata pun semakin kompetitif, termasuk desa wisata sehingga untuk mendukung keberlanjutan popularitas pariwisata diperlukan upaya-upaya yang dapat mempertahankan minat dan kesetiaan wisatawan untuk tetap berkunjung ke destinasi tersebut, diantaranya dengan mengidentifikasi potensi gastronomi yang ada pada suatu destinasi wisata.

Potensi Gastronomi yang terdapat di Desa Wisata Sukorejo yaitu terdapat beberapa produk wisata kuliner, produk wisata tersebut adalah "Wedang Uwuh," "Tepo," dan "Keripik Trewolo." Ketiga produk tersebut memiliki kekhasan dari cita rasa, penyajian dan budaya atau tradisi yang dimiliki masing-masing, kemudian unsur Gastronomi lainnya yaitu pada pengolahan, dimana bahan baku yang digunakan merupakan bahan baku lokal sehingga mendukung keberlanjutan dari proses produksinya. Bahan baku tersebut mempengaruhi dari rasa yang

dimunculkan, seperti pada produk keripik Trewolo dan Wedang Uwuh khas Desa Wisata Sukorejo. Ketiga dari produk wisata kuliner tersebut memiliki prospek yang baik terbukti dengan omzet yang dihasilkan serta jangkauan pasar yang luas, serta kekhasan dari produk kuliner Tepo yang menjadi tradisi atau budaya masyarakat Desa Wisata Sukorejo yang diyakini sebagai sajian untuk menambah energi ketika hendak melakukan aktivitas sehari-hari.

Dampak dan manfaat penelitian ini bagi pelaku industri serta pemerintah setempat yaitu dapat meningkatkan kualitas kuliner lokal melalui atraksi wisata selain itu pemerintah dan seluruh *stakeholders* dapat memberikan dukungan diantaranya dengan upaya penyelenggaraan *event* kuliner lokal sesuai dengan tradisi setempat sebagai rantai pasok budaya sehingga diharapkan dapat mendatangkan lebih banyak jumlah wisatawan untuk berkunjung ke Desa Wisata Sukorejo.

DAFTAR PUSTAKA

- Aydin, et al. (2022). Does gastronomy brand image affect the perceived emotional value and tour satisfaction? *Enlightening Tourism*.
- Kalenjuk, et al. (2023). The sustainability of gastronomic heritage and its significance for regional tourism development. *Heritage*.
- Liberato, D., et al. (2023). Exploring wine tourism and competitiveness trends: Insights from Portuguese context. *E-Revista de Estudos Interculturais do CEI-ISCAP*, 11, maio de 2023.
- Manolis. (2010). *Culinary tourism destination marketing and the food element: A market overview*. Retrieved from <https://abouttourism.wordpress.com/tag/culinary-tourism>
- Moleong, L. J. (2011). *Metodologi Penelitian Kualitatif* (Edisi Revisi). Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.
- Santich, B. (1996). Sustaining Gastronomy. In: *Proceedings of the Eighth Symposium on Australian Gastronomy: Sustaining Gastronomy*, Adelaide, 28–30 September, 1994
- Shenoy, S. (2005). *Food Tourism and the Culinary Tourist*. USA.
- Soeroso, A. (2014). Foodscape, cultural landscape dan arkeologi: Sebuah upaya pelestarian cagar budaya dan pembangunan ekonomi Indonesia. *Konggres IAAI (Ikatan Ahli Arkeologi Indonesia)*, Kota Yogyakarta.
- Suwantoro, G. (2004). *Dasar-dasar Pariwisata*. Yogyakarta: Andi Offset.

Turgarini, D. (2019). Bandung city as a Sundanese Gastronomy foodscape. *Digital Press Social Sciences and Humanities*, 4, 00004.

Undang-Undang Republik Indonesia No. 10 Tahun 2009 Tentang Kepariwisataaan dalam pasal 1.

WTO. (2021). *Rural and mountain tourism*. Madrid, Spain: World Tourism Organization. Retrieved from <https://www.unwto.org/rural-mountain-tourism>

Zaenuri, M. (2012). *Perencanaan Strategis Kepariwisataaan Daerah Konsep dan Aplikasi*. Yogyakarta: e-Gov Publishing Jl. Mangunegaran Kidul 14 Kraton – Yogyakarta