

## **ANALISA PASAR DITINJAU DARI PERSEPSI WISATAWAN TERHADAP KULINER DI KABUPATEN SLEMAN**

### **A. PENDAHULUAN**

Kekayaan alam, budaya dan manusia di Indonesia sebagai Negara kepulauan sangat besar dan beragam yang merupakan sumber kepariwisataan dan berpotensi besar sebagai daya tarik pariwisata. Pariwisata menjadi sektor andalan Indonesia dalam pemasukan devisa Negara, peningkatan pendapatan masyarakat, dan untuk meningkatkan Pendapatan Asli Daerah (PAD) di berbagai kabupaten maupun propinsi.

Pariwisata sebagai sebuah industri merupakan bidang yang sangat kompleks dan keberadaannya sangat peka terhadap berbagai perubahan dan perkembangan terutama berkaitan dengan keinginan atau motivasi wisatawan yang selalu ingin mencari dan menikmati sesuatu atau pengalaman baru untuk pemuasan hasrat pribadinya, sesuatu yang berbeda dari yang pernah dirasakan sebelumnya. Keinginan wisatawan selalu berubah sesuai dengan perkembangan, seperti misalnya fenomena sekarang telah terjadi pergeseran dari jenis *mass tourism* ke arah wisatawan minat khusus atau wisatawan alternative yang lebih bersifat individual atau dalam kelompok kecil.

Salah satu jenis wisata yang sekarang sedang mengalami perkembangan pesat adalah wisata kuliner. Trend wisatawan sekarang yang datang ke suatu daerah wisata untuk mencari atau berburu makanan khas daerah tersebut menjadi peluang besar bagi daerah. Mereka 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 mereka juga mencari suasana dan pelayanan yang prima sebagai bagian dari sajian makanan yang dipesan. Banyak wisatawan yang menyempatkan waktu berburu makanan dan minuman khas daerah tujuan di sela-sela kegiatannya berwisata.

Kabupaten Sleman sebagai bagian dari Wilayah Propinsi Daerah Istimewa Yogyakarta yang sangat kaya dengan berbagai jenis makanan baik yang bersifat tradisional maupun makanan-makanan yang sudah tersentuh oleh budaya Barat atau Eropa. Namun demikian Propinsi Daerah Istimewa Yogyakarta dan khususnya Kabupaten Sleman sangat tertinggal dengan kota Bandung yang sudah menjadikan kekayaan makanan dan minumannya sebagai salah satu daya tarik utama pariwisatanya. Bandung sudah diposisikan sebagai sentra

kuliner Nusantara sejak tahun 1941 karena memiliki jumlah rumah makan terbanyak di Indonesia ([Http://www.pikiran-rakyat.com/cetak/2007/022007/17/0902.htm](http://www.pikiran-rakyat.com/cetak/2007/022007/17/0902.htm)).

Ketertinggalan Daerah Istimewa Yogyakarta (termasuk Kabupaten Sleman) dalam bidang kuliner ini berhubungan dengan budaya masyarakatnya yang menganggap tabu dan memalukan jika seseorang makan di luar rumah atau di warung (*Ngiras*). Dengan demikian apabila mengandalkan masyarakat Daerah Istimewa Yogyakarta asli sebagai pangsa pasar, rumah makan/warung makan/restoran dipastikan tidak akan berkembang karena budaya memalukan jajan/makan di luar rumah tadi.

Kabupaten Sleman yang memiliki banyak lembaga pendidikan telah mampu mendatangkan penduduk dari luar Kabupaten Sleman bahkan luar Daerah Istimewa Yogyakarta untuk datang atau tinggal di Wilayah Kabupaten Sleman. Hal itu menyebabkan keberadaan tempat makan (warung/restoran/rumah makan) dapat berkembang dengan baik. Namun demikian, para pendatang yang sebagian besar adalah pelajar dan mahasiswa dari berbagai wilayah di Indonesia tidak semua cocok dengan selera masakan Sleman yang cenderung manis. Oleh karena itu para pemilik warung makan atau restoran mengembangkan produk makanannya menyesuaikan dengan selera para pendatang, sehingga semakin beragam jenis dan rasa masakan di Sleman.

Banyak tempat-tempat yang menjadi pusat penjualan makanan dan minuman khas dengan suasana yang khas pula seperti di Kawasan Turi, warung tenda sepanjang Jalan Babarsari, kawasan Cangkringan, Kawasan Gamping, Kawasan Ngaglik, Kawasan Godean, Kawasan Kalasan, Kawasan Prambanan, Kawasan Tempel, Taman Kuliner Condongcatur dan sebagainya. Banyaknya sentra-sentra kuliner di wilayah Kabupaten Sleman menjadi peluang untuk menjadikan kabupaten Sleman sebagai Daerah Tujuan Wisata Kuliner. Namun demikian ketersediaan pusat-pusat penjualan makanan tersebut tidak lepas dari berbagai masalah seperti kebersihannya, menu yang ditawarkan, pemasarannya, harga yang di patok oleh pedagang tidak wajar, suasana kurang nyaman dengan banyaknya pengamen dan sebagainya.

Oleh karena itu perlu dicari solusi agar potensi wisata Kuliner di Kabupaten Sleman dapat dioptimalkan. Untuk mengetahui tentang kondisi potensi wisata kuliner di Kabupaten Sleman dan pangsa pasarnya, maka akan dilakukan penelitian dengan judul ” **Analisa Pasar Ditinjau Dari Persepsi Wisatawan Terhadap Kuliner di Kabupaten Sleman.**” Namun

agar permasalahan dalam penelitian ini menjadi lebih jelas dan fokus, maka dapat dirumuskan masalah penelitian sebagai berikut :

1. Bagaimana potensi wisata Kuliner di Kabupaten Sleman?
2. Bagaimana karakteristik wisatawan yang berkunjung di sentra-sentra kuliner Kabupaten Sleman?
3. Bagaimana pola perilaku wisatawan yang berkunjung di sentra-sentra kuliner Kabupaten Sleman?
4. Bagaimana persepsi wisatawan terhadap potensi kuliner di Kabupaten Sleman?
5. Bagaimana strategi yang tepat guna meningkatkan tingkat kunjungan wisatawan terutama wisatawan kuliner di Kabupaten Sleman?

Dalam upaya memecahkan masalah di atas, maka di tentukan tujuan penelitian sebagai berikut

1. Mendeskripsikan daya tarik utama potensi wisata Kuliner di Kabupaten Sleman.
2. Mengkaji karakteristik wisatawan yang berkunjung di sentra-sentra kuliner Kabupaten Sleman.
3. Mengkaji pola perilaku wisatawan yang berkunjung di sentra-sentra kuliner Kabupaten Sleman.
4. Mengkaji persepsi wisatawan terhadap potensi kuliner di Kabupaten Sleman.
5. Mengkaji strategi yang tepat guna meningkatkan tingkat kunjungan wisatawan terutama wisatawan kuliner di Kabupaten Sleman

Penelitian ini diharapkan memberikan manfaat yang besar bagi pengembangan ilmu pengetahuan di bidang pariwisata dan kuliner, serta bagi pelaku wisata kuliner khususnya serta masyarakat pada umumnya. Bagi pengelola Sentra-sentra Kuliner sebagai bahan informasi yang positif untuk dijadikan bahan pertimbangan dan perbaikan pengelolaan usaha serta sebagai upaya meningkatkan kualitas produk usaha demi mencapai kepuasan konsumen serta meningkatkan hasil penjualan dan *income generating* di sentra-sentra Kuliner secara berkelanjutan dimasa-masa yang akan datang. Bagi Pengunjung dapat menjadi referensi dan memperluas pengetahuan yang berkaitan dengan sentra-sentra Kuliner di Kabupaten Sleman Bagi Pemerintah Daerah dapat dijadikan masukan dan sumbang saran dalam menentukan kebijakan khususnya di bidang pengembangan pariwisata. Lebih luas lagi hasil penelitian ini akan bermanfaat bagi pembangunan negara dan bangsa Indonesia.

## **B. TINJAUAN PUSTAKA**

### **1. Pasar Pariwisata**

Dalam pengembangan pariwisata perlu dikaji mengenai wisatawan yang akan dituju yang kelak akan datang ke daerah tujuan wisata. Wisatawan tersebutlah yang menjadi pangsa pasar wisata. Menurut Fandeli (2003:4), pasar pariwisata (*demand*) adalah merupakan pihak yang meminta atau membutuhkan kegiatan berwisata. Oleh karenanya, banyak permintaan yang harus dipenuhi oleh penyedia kegiatan pariwisata. Masih menurut Fandeli, terdapat beberapa unsur penting yang harus dipertimbangkan dalam aspek pasar pariwisata, yaitu Unsur Wisatawan, Aktivitas, Promosi dan *technology*, dan Kelembagaan

Salah satu faktor yang menyebabkan seseorang melakukan kegiatan wisata atau melakukan perjalanan adalah berkaitan dengan kebutuhan, motif dan kepribadian seseorang. Terdapat faktor pendorong (kebutuhan dan motif) yaitu kebutuhan untuk membebaskan diri, menemukan diri sendiri, istirahat dan relaksasi, prestige, keluarga, mencari pengalaman baru, petualang dan tantangan, serta faktor penarik atraksi, yaitu mencakup manusia, tempat dan aktivitas (Arma dalam Fandeli,1995). Sementara menurut Mathiesen dan Wall (dalam Fandeli:1995) tuntutan kebutuhan orang melakukan kegiatan wisata terutama dipengaruhi oleh faktor ekonomi, sosial, dan teknologi, serta termasuk di dalamnya adalah meningkatnya pendapatan dan kemampuan daya beli yang semakin tinggi, keinginan orang melepaskan diri dari tekanan hidup sehari-hari di kota, keinginan mendapatkan perubahan suasana dan memanfaatkan waktu senggang sesudah bekerja, bertambahnya kemajuan-kemajuan dalam bidang transportasi mengakibatkan perjalanan lebih mudah, cepat dan nyaman, serta kemudahan-kemudahan dalam mobilitas, serta tingkat pendidikan yang lebih tinggi akan meningkatkan pula keinginan orang untuk melihat dan memperoleh pengalaman baru mengenai masyarakat dan tempat yang ingin dikunjungi.

Penyediaan obyek dan atraksi wisata (*supply*) harus ada komplementarisasi/kesesuaian dengan pasar pariwisata (*demand*). Selain yang sudah di sebutkan di atas hal yang tidak kalah pentingnya dalam segmentasi pasar adalah faktor usia wisatawan, karena faktor usia berpengaruh terhadap pola pikir dan pandangan mereka terhadap jenis wisata yang dipilih.

### **2. Persepsi Wisatawan**

Dalam penyelenggaraannya pariwisata memiliki berbagai komponen. Komponen utama pariwisata adalah wisatawan. Wisatawan menurut Undang-undang RI No 9 tahun 1990

dikatakan bahwa wisatawan adalah orang yang melakukan kegiatan berwisata, sedangkan wisata sendiri adalah kegiatan perjalanan atau sebagian dari kegiatan tersebut yang dilakukan secara sukarela serta bersifat sementara untuk menikmati objek dan daya tarik wisata. Jadi dalam hal ini semua orang yang melakukan perjalanan dalam rangka berwisata disebut wisatawan. Sementara Soekadijo (1996:3) mendefinisikan "Wisatawan itu ialah orang yang mengadakan perjalanan dari tempat kediamannya tanpa menetap di tempat yang didatanginya",

Sementara jenis wisatawan menurut <http://id.wikipedia.org/wiki/Desa> antara lain terdiri dari Wisatawan atau pengunjung rutin yang tinggal di daerah dekat desa tersebut, Wisatawan dari luar daerah (luar propinsi atau luar kota), yang transit atau lewat dengan motivasi, membeli hasil kerajinan setempat, dan Wisatawan domestik yang secara khusus mengadakan perjalanan wisata ke daerah tertentu, dengan motivasi mengunjungi daerah pedesaan penghasil kerajinan secara pribadi.

Persepsi menurut Kamus Umum Bahasa Indonesia adalah tanggapan atas sesuatu (Badudu 1996:1048). Menurut Buss (1978) Persepsi merupakan cara pandang dan secara umum merupakan pengumpulan dan penginterpretasian informasi dengan proses yang dimulai dengan mencatat hal-hal pokok yang berada di lingkungan yang kemudian diberi analisis untuk diberi arti. Sementara menurut Subowo (1981) persepsi menunjuk adanya aktifitas mengindra, menginterpretasi, memberi penilaian terhadap obyek fisik maupun sosial dan penginderaan ini tergantung pada stimulus fisik maupun sosial dan lingkungannya, melalui stimulus fisik maupun sosial, maka pengalaman akan didapatkan. Dari berbagai macam pendapat dan pengertian di atas dapat disimpulkan bahwa yang dimaksud dengan persepsi adalah , menyangkut penilaian atau pandangan seseorang terhadap sesuatu. Jadi persepsi wisatawan adalah penilaian atau pandangan wisatawan terhadap sesuatu.

### **3. Objek dan Daya Tarik Wisata**

Suatu daerah dapat menjadi daerah tujuan wisata hanya jika mempunyai potensi wisata untuk dikembangkan menjadi objek dan atraksi wisata yang harus komplementer dengan motif perjalanan wisatawan. Potensi wisata tersebut berupa potensi alam, potensi budaya dan potensi manusia (Soekardijo 1996:50). Potensi wisata kemudian dikembangkan menjadi obyek dan daya tarik wisata. Objek wisata sendiri adalah sesuatu yang dapat dilihat dan disaksikan tanpa disiapkan terlebih dahulu, contohnya pemandangan alam, pantai, danau,

gunung dan sebagainya, sedangkan atraksi wisata adalah sesuatu yang dapat dilihat atau disaksikan melalui pertunjukan / show yang khusus diselenggarakan untuk para wisatawan, harus dipersiapkan terlebih dahulu, sebagai contoh upacara tradisional, kesenian rakyat tradisional dan lain-lain.

Pengangkatan suatu potensi wisata bisa dikatakan berhasil jika penampilannya unik, khas dan menarik dan waktu pelaksanaannya sesuai dengan waktu luang yang dimiliki calon wisatawan. Sesudah memenuhi dua syarat di atas, menurut Soekadijo (1996:61) suatu objek atau atraksi wisata yang baik harus dapat mendatangkan wisatawan sebanyak-banyaknya, menahan mereka ditempat tersebut dalam jangka waktu yang cukup lama dan memberikan kepuasan kepada wisatawan yang datang berkunjung. Sementara menurut Oka A.Yoeti(1997:59) terdapat kekhususan dalam kepariwisataan yang baik yaitu :

- a. Objek harus menarik untuk disaksikan maupun dipelajari.
- b. Mempunyai kekhususan beda dari objek yang lain
- c. Prasarana menuju ke tempat tersebut terpelihara dengan baik
- d. Tersedia fasilitas *Something to see, some thing to do, some thing to buy*
- e. Perlu dilengkapi dengan sarana akomodasi dan hal lain yang dianggap perlu.

#### 4. Wisata Kuliner

Kuliner merupakan kata yang diadopsi dari istilah dalam bahasa Inggris Culinary. Dalam "[http://en.wikipedia.org/wiki/Culinary\\_profession](http://en.wikipedia.org/wiki/Culinary_profession)" didapatkan pengertian tentang kuliner sebagai berikut:

*"The word culinary derives from the latin word culina, meaning [kitchen](#). It is commonly used as reference to things related to [cooking](#) or the culinary profession .The **culinary profession** is [cooking](#) or preparing food as a profession, i.e. [chefs](#), restaurant management, [dieticians](#), [nutritionists](#), etc"*.

Sementara menurut kamus Inggris Indonesia John M. Echols (1993 : 159) *Culinary* diartikan sebagai yang berhubungan dengan dapur atau masakan.

Dari pengertian di atas dapat diartikan bahwa secara harafiah kuliner adalah dapur yang biasa digunakan untuk merujuk pada sesuatu yang berhubungan dengan memasak atau profesi kuliner. Profesi kuliner sendiri dapat diartikan profesi untuk memasak atau mempersiapkan makanan, seperti chefs, management restaurant, ahli penata diet, ahli gizi dan sebagainya. Jadi yang dimaksud dengan wisata kuliner adalah kegiatan perjalanan atau

sebagian dari kegiatan tersebut yang dilakukan secara sukarela serta bersifat sementara untuk menikmati makanan atau minuman.

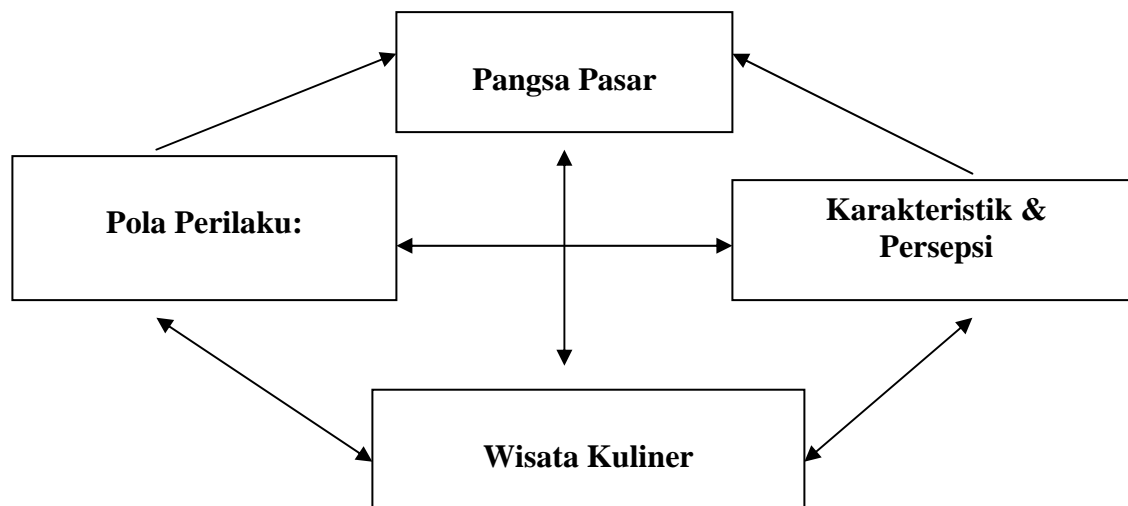
Daya tarik utama wisata kuliner adalah produk makanan. Produk makanan merupakan hasil proses pengolahan bahan mentah menjadi makanan siap dihidangkan melalui kegiatan memasak (Farida Arifianti : 38). Lebih lanjut Davis dan Stone ( 1994 : 44) mengemukakan bahwa karakteristik fisik dari produk makanan dan minuman antara lain kualitas, penyajian, susunan menu, porsi makanan, siklus hidup produk, dekorasi ruang maupun pengaturan meja. Sebagian makanan dan minuman disajikan dan disediakan di restoran yaitu suatu tempat atau bangunan yang diorganisir secara komersial, yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik kepada semua tamunya baik berupa makanan maupun minuman (Marsum WA. 1991:7). Selain restoran, tempat penjualan makanan dan minuman yang banyak berdiri adalah warung makan yaitu tempat penjualan makanan pokok dalam skala lebih kecil dan lebih sederhana daripada restoran, dan toko atau pusat jajanan yaitu tempat yang secara khusus hanya menjual makanan kudapan yang sebagian besar berupa makanan kering ( Hasan Saputro 2004: 12-13)

## 5. Kerangka Berpikir

Kerangka berpikir merupakan alur yang menjadi pengarah dalam penelitian ini, sehingga agar lebih mudah dipahami digambarkan dalam bagan di bawah ini:

**Gambar 1.**

**Bagan kerangka berpikir yang menggambarkan alur pemikiran dalam penelitian ini:**



### C. METODE PENELITIAN

Penelitian tentang Analisa Pasar Ditinjau dari Persepsi Wisatawan Terhadap Kuliner di Kabupaten Sleman ini merupakan jenis penelitian kuantitatif, yaitu peneliti melakukan pengukuran terhadap keberadaan suatu variabel dengan menggunakan instrumen penelitian. Selanjutnya dilakukan analisis untuk mencari hubungan satu variabel dengan variabel lain. Metode yang digunakan adalah metode penelitian deskriptif kuantitatif dengan pendekatan survei.

Lokasi penelitian adalah sentra-sentra kuliner di Sleman yang dianggap dapat mewakili masing-masing wilayah Sleman serta di obyek-obyek wisata unggulan Kabupaten Sleman. Oleh karena itu dipilih sentra-sentra kuliner meliputi Taman Kuliner Condongcatur, Jalur Jalan Kaliurang (sekitar PLN Banteng), Jalur Jalan Palagan (Bambu Resto di Ngaglik dan sekitarnya), Jalur Jalan Solo (Ayam Goreng Mbok Berek Kalasan dan sekitarnya, kawasan Babarsari), Jalur Jalan Godean (Banyu Mili dan sekitarnya), Jalur Jalan ke Turi/Turgo (Boyong Kalegan di Pakem dan sekitarnya), Jalur Jalan Kaliadem (Moro Lejar di Cangkringan dan sekitarnya), Pasar Godean dan Sekitarnya, Obyek Wisata Taman Wisata Candi Prambanan, Obyek Wisata Wana Wisata Kaliurang, sekitar Obyek Wisata Pendidikan (Jl Gejayan, UGM, UNY dll)

Populasi dalam penelitian ini adalah konsumen produk-produk kuliner di lokasi penelitian dan wisatawan di obyek wisata lokasi penelitian.. Sampel yang diambil/digunakan dalam penelitian ini adalah pengunjung/wisatawan yang berkunjung ke lokasi penelitian pada bulan Juni 2009. Penjaringan sampel penelitian dengan menggunakan teknik *Accidental Purposive* yang ditentukan jumlahnya melalui Kuota Sampling, yaitu teknik pengambilan sampel dengan menetapkan jumlah (jatah) sesuai dengan pertimbangan peneliti. Masing-masing lokasi penelitian diambil jumlah sample secara proporsional sesuai dengan jumlah populasi masing-masing.

Ukuran populasi diambil dari rata-rata jumlah wisatawan selama satu bulan di Kabupaten Sleman pada tahun 2008. Berdasar informasi dari Kepala Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kabupaten Sleman di sela-sela acara pembukaan Diklat SDM Pelaku Usaha Akomodasi pada hari Senin 25 Mei 2009 di LPP Convention Hotel, jumlah wisatawan di Kabupaten Sleman selama tahun 2008 sebanyak 2.300.000 ([www.slemankab.go.id](http://www.slemankab.go.id).) Dari jumlah itu jika di rata-rata maka jumlah wisatawan setiap bulannya sebanyak 191.667, maka sample yang di ambil sebanyak 1 % yaitu 1.916 yang kemudian dibulatkan menjadi 2.000



sample. Pengumpulan data dilakukan dengan menggunakan angket/kuesioner, observasi dan dokumentasi.

Instrumen yang digunakan dalam penelitian ini adalah kuisisioner yang berisi butir butir pertanyaan untuk dijawab responden.

- a. Variabel tentang Karakteristik wisatawan yang difokuskan pada indikator Asal responden, Umur, Tingkat pendidikan, Jenis pekerjaan, penghasilan rata-rata, dan Jenis kelamin.
- b. Variabel tentang pola perilaku wisatawan yang difokuskan pada indikator asal Perolehan Informasi, Dengan siapa Berkunjung, Frekuensi kunjungan, Makanan Favorit, Minuman Favorit dan Oleh-oleh favorit
- c. Variabel tentang persepsi wisatawan difokuskan pada indikator yang menjadi daya tarik untuk berkunjung ke sentra-sentra kuliner dan obyek wisata di Kabupaten Sleman serta harapan mereka.

Kemudian dilakukan analisa dengan cara mencari jumlah dan prosentase dari masing-masing butir dalam instrumen penelitian.

## **D. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

### **1. Potensi Wisata Kuliner di Kabupaten Sleman**

Kabupaten Sleman merupakan salah satu kabupaten di Propinsi Daerah Istimewa Yogyakarta yang memiliki potensi wisata relatif besar dan merupakan salah satu tujuan utama wisata propinsi DIY. Berdasar sumber daya yang dimiliki, menurut <http://www.slemankab.go.id>, wilayah Kabupaten Sleman terbagai menjadi 4 wilayah yaitu:

#### **1 Kawasan Lereng Gunung Merapi**

Wilayah yang berada di sisi Utara jalan yang menghubungkan kota Tempel, Turi, Pakem, dan Cangkringan (Ringbelt) sampai dengan puncak Gunung Merapi. Wilayah ini merupakan sumber daya air dan ekowisata yang berorientasi pada kegiatan Gunung Merapi dan ekosistemnya.

#### **2. Kawasan Timur**

Meliputi Kecamatan Prambanan, sebagian Kecamatan Kalasan, dan Kecamatan Berbah. Tempat ini merupakan sentra peninggalan purbakala (candi) yang merupakan pusat wisata budaya dan daerah lahan kering serta sumber bahan batu putih.

### 3. Kawasan Tengah

Merupakan wilayah aglomerasi Kota Yogyakarta yang meliputi Kecamatan Mlati, Sleman, Ngaglik, Ngemplak, Depok, dan Gamping. Wilayah ini merupakan pusat pendidikan, perdagangan, dan jasa.

### 4. Kawasan Barat

Meliputi Kecamatan Godean, Minggir, Seyegan, dan Moyudan merupakan daerah pertanian lahan basah yang tersedia cukup banyak air dan sumber bahan baku kegiatan industri kerajinan mendong, bambu, serta gerabah.

Kabupaten Sleman juga merupakan suatu daerah yang sangat strategis dilihat dari aksesibilitasnya. Wilayah ini dilalui oleh jalur jalan negara yang merupakan jalur ekonomi yang menghubungkan Sleman dengan kota pelabuhan (Semarang, Surabaya, Jakarta) dan wilayah-wilayah lainnya. Jalur ini melewati wilayah Kecamatan Prambanan, Kalasan, Depok, Mlati, dan Gamping. Selain itu wilayah Kecamatan Depok, Mlati dan Gamping juga dilalui oleh jalan lingkar (ringroad) yang merupakan jalan arteri primer.

Kabupaten Sleman yang memiliki karakteristik wilayah beragam baik berupa gunung, pegunungan, dataran rendah, persawahan, dan sebagainya memiliki keragaman potensi berupa atraksi maupun obyek wisata yang sangat besar. Secara garis besar atraksi dan obyek wisata di Kabupaten Sleman meliputi Obyek Wisata Alam ( terkonsentrasi di lereng Selatan Merapi), Obyek Wisata Sejarah (Persebarannya terkonsentrasi di Kecamatan Prambanan, dan Kalasan, Ngemplak dan Berbah ), adat Istiadat dan Upacara Tradisional ( dijumpai di seluruh Wilayah Kabupaten Sleman), serta desa Wisata (perpaduan obyek wisata alam dan adat istiadat masyarakat yang masih bercirikan kehidupan pedesaan).

Keberadaan obyek dan atraksi wisata tersebut memberikan manfaat yang sangat besar bagi masyarakat di sekitar obyek wisata itu sendiri maupun di sepanjang jalur transportasi wisata yang ada. Manfaat tersebut berupa pemerataan perkembangan wilayah serta peningkatan pendapatan masyarakat dengan mendirikan usaha-usaha penunjang kepariwisataan seperti rumah makan/restoran/warung makan. Apalagi berbagai obyek wisata unggulan DIY juga berlokasi di wilayah Kabupaten Sleman seperti Candi Prambanan dan Wana Wisata Kaliurang.

Kabupaten Sleman memiliki berbagai jenis makanan dan minuman yang sifatnya khas dan bahkan bisa dikatakan makanan dan minuman yang merakyat yang dapat ditemukan di setiap tempat di wilayah Kabupaten Sleman. Berdasar identifikasi makanan khas daerah di

Kabupaten Sleman yang pernah dilakukan antara lain oleh Hasan Saputro (2004:37) dapat disimpulkan bahwa jenis dan macam makanan khas yang terdapat di Kabupaten Sleman cukup beragam mulai dari makanan besar ( Gudeg, sate, ayam goreng, soto, mangut ikan, bakmi jawa, dan sego pecel), makanan kudapan (Jadah tempe, kripik belut, kripik bayam, enting-enting, ampyang kacang, dan berbagai jajanan pasar.), dan minuman khas (Teh Poci dan wedang ronde). Namun demikian berdasar observasi masih banyak jenis makanan dan minuman yang belum teridentifikasi, seperti nasi sayur Brongkos, aneka hidangan ikan (bakar, asam manis, dan goreng), aneka hidangan jamur (oseng-oseng, bakso, sate, kripik, dan sebagainya), sedangkan minuman masih ada dawet tape ketan yang banyak dijumpai di sepanjang Jalan Solo wilayah Kalasan/Prambanan, serta teh/jeruk sebagai minuman universal.

Potensi Kabupaten Sleman dalam bidang kuliner sangat beragam sesuai dengan karakteristik wilayahnya masing-masing. Di wilayah yang banyak memiliki perguruan tinggi banyak dijumpai warung-warung makan sederhana dan menjual makanan yang murah meriah sesuai kantong mahasiswa. Pada daerah-daerah jalur wisata banyak berdiri rumah makan dan restoran yang berkelas yang menetapkan harga untuk konsumsi kalangan menengah ke atas. Hal itu disebabkan pangsa pasar mereka adalah wisatawan, baik wisatawan mancanegara maupun wisatawan Nusantara. Secara ringkas keberadaan berbagai tempat-tempat makan di Kabupaten Sleman menyajikan menu seperti di bawah ini:

### **1. Menu Ayam Goreng**

Ayam Goreng merupakan salah satu jenis makanan yang banyak ditemukan di wilayah Kabupaten Sleman, bahkan Ayam Goreng Kalasan sudah menjadi Brand makanan Khas DIY . Banyak tempat-tempat di wilayah Sleman yang menjadi sentra pembuatan ayam goreng seperti di kawasan Kalasan dan Kawasan Koroulon, Bimomartani, Ngemplak. Di desa-desa tersebut hampir seluruh penduduknya mempunyai profesi sampingan sebagai pembuat dan penjual ayam goreng. Selain sentra-sentra ayam goreng, banyak pula warung makan/restoran/ rumah makan yang menjadikan ayam goreng sebagai menu utamanya. Contohnya antara lain RM Ny Suharti, RM Mbok Berek, Ayam Goreng Pak Kromo, dan sebagainya

### **2. Hidangan Bakmi**

Bakmi bukan merupakan makanan asli Indonesia, namun secara umum sudah sangat merakyat dan dikenal luas di kalangan masyarakat, bahkan dianggap sudah merupakan makanan sehari-hari. Berbagai macam variasi olahan bakmi banyak berkembang dengan

berbagai rasa, penampilan, maupun bahan baku tambahannya. Bakmi biasanya merupakan menu makanan yang dihidangkan pada malam hari, sehingga pada siang hari jarang menu bakmi ini diketemukan. Warung bakmi biasanya menghidangkan menu bakmi yang diolah menjadi bakmi goreng, bakmi rebus, dan bakmi magelangan. Selain hidangan berbahan utama bakmi, biasanya warung bakmi juga menyediakan menu lain yang sudah dianggap menu tidak terpisahkan seperti nasi goreng, cap cay, dan sebagainya. Contoh beberapa nama warung bakmi antara lain Bakmi Mbah Dumuk, Bakmi Kalitirto, Bakmi Pak Pele, dan sebagainya.

### **3. Hidangan Sayuran (Pecel/Lotek/Gado-gado)**

Hidangan sayuran di sini yaitu menu makanan yang berbahan dasar sayuran, yang diolah dan dibumbui sesuai dengan jenisnya. Hidangan sayuran ini seperti pecel, lotek, dan gado-gado sangat disukai oleh masyarakat, sehingga hampir disetiap kampung atau pasar bisa dipastikan dapat ditemui penjual hidangan sayuran ini meskipun dalam skala kecil. Pada dasarnya hidangan sayuran berupa pecel, lotek maupun gado-gado cara pengolahannya hampir sama, yaitu semua sayuran direbus kemudian dibumbui dengan bumbu kacang. Yang membedakan adalah isi sayuran cara pematangan bumbunya. Warung/rumah makan yang menyediakan menu hidangan sayuran yang ada di Kabupaten Sleman antara lain SGPC Bu Wiryo, Lotek Bu Bagio, Lotek Kolombo Babarsari dan sebagainya.

### **4. Hidangan Gudeg**

Gudeg merupakan makanan yang sudah menjadi ikon dan identik dengan Daerah Istimewa Yogyakarta. Jika menyebut nama gudeg dapat dipastikan berasal dari Yogyakarta, meskipun dijual di luar wilayah DIY. Hal itu karena gudeg sudah diangkat sebagai makanan khas Yogyakarta, di samping Bakpia. Di kalangan wisatawan terdapat pemahaman bahwa rasanya belum ke Jogja kalau belum merasakan gudegnya. Seperti halnya Pecel/lotek/gado-gado yang bisa ditemui hampir disetiap tempat, gudeg merupakan jenis makanan yang juga banyak dijumpai di wilayah Kabupaten Sleman. Banyak pedagang kaki lima yang menyediakan menu gudeg ini terutama pada pagi hari, karena gudeg paling pas menjadi hidangan sarapan pagi hari. Terdapat beberapa tempat penjualan gudeg di Kabupaten Sleman seperti Gudeg Bu Ahmad, Gudeg Yu Narni, Gudeg Yu Djum, dan sebagainya

## **5. Hidangan Ikan**

Wilayah Kabupaten Sleman sangat kaya akan potensi perikanan. Oleh karena itu tidak mengherankan di wilayah Kabupaten Sleman banyak dijumpai warung makan/rumah makan/restoran dengan menu Ikan. Apalagi didukung oleh kecenderungan selera masyarakat yang menganggap ikan merupakan jenis makanan sehat rendah kolesterol. Biasanya warung makan/rumah makan/restoran dengan menu Ikan juga mempersilahkan pengunjung untuk menikmati hidangan sambil memancing, karena tempat makan bersatu atau dikelilingi kolam-kolam ikan. Hampir semua warung makan/rumah makan/restoran mendesain tempatnya dengan suasana alami dan eksotis. Oleh karena itu selain memenuhi kebutuhan akan makan, pengunjung juga merasakan suasana yang menyegarkan pikiran. Berbagai olahan ikan dapat dinikmati seperti ikan goreng, ikan bakar, bumbu asam manis dan sebagainya. Jenis ikan yang ditawarkan juga beragam seperti gurami, nila, bawal, lele dan sebagainya. Warung makan/rumah makan/restoran dengan menu ikan antara lain Moro Lejar, Timbul Roso, Boyong Kalegan, dan sebagainya.:

## **6. Hidangan Kambing**

Hidangan kambing adalah jenis masakan yang berbahan dasar daging kambing yang diolah menjadi sate, gulai, tengkleng dan tongseng. Di Wilayah Kabupaten Sleman banyak dijumpai warung makan/rumah makan/restoran dengan menu hidangan kambing, meskipun tidak sebanyak yang ada di Kabupaten Bantul. Tempat makan dengan hidangan kambing antara lain Sate Samirono, RM Munggur indah, RM Kledokan, dan sebagainya

## **7. Hidangan Soto dan Bakso**

Seperti halnya ayam goreng, gudeg, pecel, kambing, maupun ikan, hidangan soto juga merupakan hidangan yang tersebar merata di hampir semua tempat di wilayah Kabupaten Sleman. Biasanya hidangan soto dijual bersama dengan hidangan bakso, atau sebaliknya warung bakso juga menyediakan hidangan soto. Namun tidak sedikit warung makan/rumah makan/restoran dengan menu Soto/Bakso hanya menjual menu tunggal soto saja atau bakso saja. Beberapa warung makan/restoran/rumah makan dengan menu soto antara lain Soto Pak Slamet, RM Lestari, Soto Miroso, dan sebagainya.

## **8. Pusat-pusat Kuliner**

Pusat kuliner yang dimaksud di sini adalah suatu lokasi yang digunakan para pedagang kaki lima maupun kios-kios yang menjual makanan. Menu-menu yang ditawarkan juga beragam. Biasanya pusat-pusat kuliner ini akan sangat ramai pada malam hari, sedang di siang hari tempat jualan tersebut tidak tampak/tidak ada. Mereka memanfaatkan trotoar pejalan kaki untuk mendirikan tenda-tenda. Kegiatan di mulai sekitar pukul 17.00 WIB dengan mendirikan tenda-tenda dan akan dibongkar lagi pada dinihari ketika dagangan mereka sudah habis. Lokasi pusat kuliner ini biasanya tersebar di daerah dekat pusat-pusat pendidikan atau lokasi yang banyak berdiri perguruan tinggi seperti warung tenda Babarsari, Gejayan, selokan mataram. Hal itu disebabkan pangsa pasar utama mereka adalah para mahasiswa. Namun ada juga pusat kuliner yang beroperasi di siang hari seperti pusat kripik belut di pasar Godean atau di kaliurang yang menyesuaikan dengan jam buka obyek wisata.

## **9. Hidangan lainnya**

Selain menu-menu yang sudah disebutkan di atas masih banyak hidangan lain yang disediakan oleh restoran/rumah makan/warung makan yang ada di Kabupaten Sleman seperti hidangan/menu Eropa, menu China, menu Jepang, Hidangan Sea Food dan sebagainya. Selain itu hampir seluruh hotel yang ada di wilayah Kabupaten Sleman juga menyediakan menu-menu tersebut di restorannya. Namun biasanya menu-menu Eropa, China, dan Jepang ini disajikan oleh tempat makan yang masuk kategori rumah makan atau restoran. Jarang makanan-makanan ini dihidangkan pada warung makan atau warung tenda. Beberapa nama tempat makan antara lain Gedung Dhuwur/ Boukenh Pacific Sriwedani Tempura Hana, dll.

## **E. Karakteristik wisatawan yang berkunjung di sentra-sentra kuliner dan Obyek Wisata Kabupaten Sleman.**

### **1. Karakteristik Wisatawan Berdasar Usia.**

Berdasarkan rentang usia wisatawan yang terjaring sebagai sample dibatasi berusia 15 tahun sampai 60 tahun. Pembatasan usia dilakukan dengan asumsi bahwa wisatawan dengan usia di bawah 15 tahun dan di atas 60 tahun biasanya bukan menjadi penentu keputusan. Dari hasil penjaringan data didapatkan data bahwa rentang usia paling banyak berkunjung adalah berusia antara 21 – 25 tahun yaitu sejumlah 27,85 % atau 557 orang. Kemudian rentang usia 26-30 tahun sebanyak 462 orang atau 23,10 %, rentang usia 31 – 35 tahun sebanyak 273

orang atau 13,65 %. Sedangkan wisatawan dengan rentang usia 15-20 tahun, 36-40 tahun, 41-45 tahun, 46-50 tahun, 51-55 tahun dan 56-60 tahun masing-masing di bawah 10 %. Berdasar data di atas dapat disimpulkan bahwa wisatawan yang datang ke sentra-sentra kuliner dan obyek wisata di kabupaten Sleman terbanyak pada rentang usia 21-35 tahun. Pada usia demikian, wisatawan tersebut berada pada usia produktif dan biasanya masih berstatus pelajar/mahasiswa, dan pegawai atau karyawan yang sedang meniti karir.

## **2. Karakteristik Wisatawan Berdasar Tingkat Pendidikan**

Tingkat pendidikan seseorang secara umum sangat berpengaruh terhadap cara pandangnya terhadap sesuatu. Asumsinya bahwa semakin tinggi tingkat pendidikan seseorang, maka wawasannya semakin luas. Dari sisi tingkat pendidikan, wisatawan yang mengunjungi sentra-sentra kuliner dan obyek wisata di Kabupaten Sleman dan dijadikan responden mempunyai tingkat pendidikan menengah (SMP < SMA) maupun tinggi (D3, S1, S2, S3).. Berdasar prosentasenya, wisatawan dengan tingkat pendidikan Sarjana (S1) menempati urutan jumlah terbanyak yaitu 640 orang atau 32,00 % dari total responden. Kemudian responden dengan tingkat pendidikan SMA menempati urutan kedua yaitu sebanyak 450 orang atau 22,50 %. Urutan ketiga adalah responden dengan tingkat pendidikan Diploma 3 sebanyak 380 atau 19,00%. Berdasar tabel di atas dapat disimpulkan bahwa wisatawan yang datang ke sentra-sentra kuliner dan obyek wisata di kabupaten Sleman sebagian besar adalah wisatawan dengan pendidikan relatif tinggi, sehingga dapat diasumsikan pola pikir dan cara pandang, serta wawasan mereka juga relatif luas.

## **3. Karakteristik Wisatawan Berdasar Jenis Pekerjaan**

Jenis pekerjaan yang dimiliki wisatawan dapat menggambarkan tingkat ekonomi mereka. Jenis pekerjaan yang dimiliki oleh wisatawan yang menjadi responden antara lain pelajar, mahasiswa, PNS, Karyawan swasta, dan wiraswasta. Berdasar jenis pekerjaan sebagian besar dari mereka masih berstatus mahasiswa. sejumlah 593 orang atau 29,65 % , disusul pelajar sejumlah 470 orang atau 23,50 %. Urutan selanjutnya adalah karyawan sejumlah 387 orang atau 19,35, PNS sebanyak 329 orang atau 16,45, dan yang paling sedikit adalah wiraswasta sebanyak 221 atau 11,05 %. Dari data di atas dapat disimpulkan bahwa wisatawan yang mengunjungi sentra-sentra kuliner dan obyek wisata di Kabupaten Sleman mayoritas adalah pelajar dan mahasiswa. Hal itu tidak mengherankan, karena di wilayah

Kabupaten Sleman khususnya dan DIY pada umumnya merupakan pusat pendidikan sehingga banyak terdapat sekolah-sekolah maupun perguruan tinggi.

#### **4. Karakteristik Wisatawan Berdasar Jenis Kelamin**

Jenis kelamin wisatawan cenderung menentukan jenis dan pilihan dalam melakukan perjalanan, termasuk menentukan jenis dan pilihan makanan yang mereka santap. Kecenderungan wisatawan perempuan lebih detil dalam menilai dan menentukan pilihan mereka dibandingkan wisatawan laki-laki. Dari sisi jenis kelamin wisatawan yang mengunjungi sentra-sentra kuliner dan obyek wisata di Kabupaten Sleman dan menjadi responden sebagian besar adalah perempuan, yaitu sebanyak 1122 atau 56,10 %. Sedangkan wisatawan yang berjenis kelamin Laki-laki sebanyak 878 atau 43,90 %. Hal ini dapat disimpulkan bahwa terjadi kecenderungan bahwa jenis wisata kuliner lebih banyak diminati perempuan daripada laki-laki.

#### **5. Karakteristik Wisatawan Berdasar Asal (Tempat Tinggal)**

Asal wisatawan dapat dijadikan sebagai pedoman untuk menentukan pangsa pasar dan menentukan tujuan promosi. Wisatawan yang berkunjung ke sentra-sentra kuliner dan obyek wisata di Kabupaten Sleman berasal wisatawan lokal dari wilayah kabupaten Sleman sendiri sebanyak 811 orang atau 40,55 % dari total responden. Kemudian jumlah terbanyak kedua adalah wisatawan lokal dari wilayah DIY di luar Kabupaten Sleman sebanyak 564 orang atau 28,20 %. Disusul wisatawan dari wilayah Pulau Jawa di luar Propinsi DIY sebanyak 520 orang atau 26 %. Wisatawan dari luar Pulau Jawa dan bahkan dari luar negeri hanya sejumlah di bawah 5 % dari total Responden. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa wisatawan kuliner di Kabupaten Sleman mayoritas masih merupakan wisatawan lokal dari wilayah DIY terutama dari wilayah Kabupaten Sleman Sendiri.

#### **6. Karakteristik Wisatawan Berdasar Penghasilan rata-rata Per Bulan**

Penghasilan sangat berpengaruh terhadap pengambilan keputusan untuk melakukan suatu kegiatan wisata seseorang. Semakin tinggi penghasilan, semakin besar pula kesempatannya untuk bisa membiayai semua kebutuhan perjalanannya berwisata. Berdasar angket yang berhasil dijaring dari 2000 responden didapatkan data bahwa Wisatawan dengan penghasilan di bawah Rp. 500.000,00 memiliki jumlah terbanyak yaitu 479 orang atau



23,95%. Hal ini bisa dimaklumi mengingat sebagian wisatawan masih berstatus pelajar. Wisatawan yang memiliki penghasilan antara Rp. 500.000,00 –999.999,00 sebanyak 463 orang atau, 23,15%. Selanjutnya wisatawan yang memiliki penghasilan antara Rp. 1.000.000,00- Rp. 1.499.999,00 sejumlah 342 orang atau 17,10%. Sedangkan yang berpenghasilan antara Rp. 1.500.000,00-1.999.999,00 sebanyak 331 orang atau 16,55%, dan yang berpenghasilan di atas Rp. 2.000.000,00 sebanyak 385 atau 19,25%. Dari data di atas dapat disimpulkan bahwa wisatawan yang mengunjungi sentra-sentra kuliner dan obyek wisata di Kabupaten Sleman memiliki penghasilan yang bervariasi.

## **F. Pola Perilaku Wisatawan yang Berkunjung di Sentra-sentra Kuliner dan Obyek Wisata di Kabupaten Sleman.**

### **1. Pola Perilaku Wisatawan Berdasar Perolehan Informasi**

Wisatawan akan mengunjungi suatu tempat atau obyek wisata apabila dia sudah pernah mendapatkan informasi atau sudah pernah mendengar nama obyek yang akan dikunjungi. Berdasar angket yang disebar kepada 2000 orang wisatawan di sentra-sentra kuliner dan obyek wisata didapatkan data bahwa mayoritas wisatawan mendapatkan informasi dari teman atau keluarga yaitu sebanyak 1227 orang atau 61,35 %, memperoleh informasi dari booklet/leaflet,/brosur sebanyak 369 orang atau 19,45 %. Sementara wisatawan lainnya memperoleh informasi dari koran/majalah sejumlah 120 orang atau 6 %, dari kegiatan pameran sebanyak 119 orang atau 5,95 %, dari Radio/TV sejumlah 89 orang atau 4,45 %. Sementara wisatawan yang memperoleh informasi dari upaya-upaya dinas kebudayaan dan pariwisata masih sangat sedikit yaitu dari travel dialog sebanyak 49 orang atau 2,43%, dari website [www.tourismsleman.com](http://www.tourismsleman.com) sebanyak 15 orang atau 0,75 %. Dari tampilan data di atas dapat dilihat bahwa mayoritas wisatawan memperoleh informasi dari teman/keluarga, sehingga dapat disimpulkan bahwa promosi yang paling efektif adalah promosi dari mulut ke mulut. Teman/keluarga yang terlebih dahulu pernah datang ke sentra-sentra kuliner dan obyek wisata di Kabupaten Sleman bercerita kepada orang lain sehingga orang tersebut tertarik dan kemudian juga datang ke tempat tersebut.

### **2. Pola Perilaku Wisatawan Berdasar Dengan Siapa Berkunjung**

Wisatawan yang datang ke sentra-sentra kuliner dan obyek wisata di Kabupaten Sleman kebanyakan datang bersama rombongan baik bersama keluarga, teman, maupun

kelompok masyarakat/instansi. Wisatawan yang datang sendiri atau sering disebut wisatawan individual masih sangat sedikit. Dari sejumlah 2000 angket yang disebar di sentra-sentra kuliner dan obyek wisata diperoleh data bahwa wisatawan yang datang bersama keluarga menempati urutan teratas yaitu sejumlah 791 orang atau 39,70 %, kemudian yang datang bersama teman sebanyak 722 orang atau 36,10 %, yang datang bersama rombongan kelompok masyarakat/instansi sebanyak 353 orang atau 17,65 %. Sementara yang datang sendiri hanya sejumlah 131 orang atau 6,55 %. Dari data di atas dapat disimpulkan bahwa wisatawan yang datang ke sentra-sentra kuliner dan obyek wisata di Kabupaten Sleman sebagian besar datang secara berombongan baik rombongan dalam jumlah kecil bersama keluarga dan teman maupun rombongan besar. Adapun persebaran prosentase dengan siapa wisatawan berkunjung tampak pada diagram di bawah ini:

## **2. Pola Perilaku Wisatawan Berdasar Frekuensi Kunjungan**

Frekuensi kedatangan wisatawan bisa menjadi ukuran keberhasilan suatu obyek wisata atau suatu tempat makan dalam memberikan kepuasan kepada wisatawan. Asumsinya bahwa apabila wisatawan memperoleh kepuasan dari kunjungannya, suatu saat dia akan datang lagi membawa orang lain. Apalagi jika dikaitkan dengan asal perolehan informasi wisatawan yang mayoritas dari teman atau keluarga. Dari sejumlah 2000 angket yang disebar diperoleh data bahwa wisatawan yang baru datang pertama kali sebanyak 668 orang atau 33,40 %, wisatawan dengan frekuensi kedatangan kurang dari 3 kali dalam sebulan sejumlah 552 orang atau 27,60 %, wisatawan dengan frekuensi kedatangan lebih dari 6 kali sejumlah 401 orang atau 20,05 %, dan terakhir dengan frekuensi kunjungan antara 3 sampai 6 kali dalam satu bulan sebanyak 379 orang atau 18,95 %. Dari sebaran data tersebut dapat diambil kesimpulan bahwa wisatawan yang datang ke sentra-sentra kuliner dan obyek wisata di Kabupaten Sleman rata-rata akan mengulangi kunjungannya lebih dari 1 kali. Lebih jauh lagi dapat disimpulkan bahwa hal itu menunjukkan bahwa wisatawan memperoleh kepuasan sesudah mengunjungi sentra-sentra kuliner dan obyek wisata di Kabupaten Sleman dan datang lagi pada kesempatan yang lain.

## **2. Pola Perilaku Wisatawan Berdasar Kebiasaan ketika melakukan perjalanan.**

Salah satu kebutuhan pokok wisatawan ketika mereka melakukan perjalanan adalah kebutuhan makan dan minum. Dikaitkan dengan kebiasaan makan tiga kali sehari, maka

selama melakukan perjalanan sehari minimal perlu makan sekali dalam perjalanan. Dari 2000 angket yang disebar didapatkan data bahwa 1356 orang atau 67,80% telah membawa bekal dari rumah, sedangkan 644 Orang atau 32,20% melanjutkan kegiatannya dengan makan di rumah makan /restoran/ warung makan di sekitar obyek wisata atau di tempat lain yang sejalur dengan perjalannya. Dari data di atas dapat disimpulkan bahwa mayoritas wisatawan belum memiliki budaya jajan dalam perjalanannya. Mereka memilih membawa bekal dari rumah dengan pertimbangan penghematan biaya dan penghematan waktu perjalanan.

#### **4. Pola Perilaku Wisatawan Berdasar Pemilihan Jenis Makanan Favorit**

Selera wisatawan sangat menentukan perilaku mereka dalam menentukan pilihan tempat makan. Dari angket yang disebar kepada 2000 responden di sentra-sentra kuliner dan obyek wisata di Kabupaten Sleman diperoleh data bahwa hidangan ikan (ikan bakar, ikan goreng, asam manis dan sebagainya) merupakan hidangan yang paling banyak menjadi favorit wisatawan yaitu 475 orang atau 21,80 %, disusul hidangan soto/bakso yang menjadi pilihan 399 orang atau 18,42 %. Gudeg sebagai makanan khas Daerah Istimewa Yogyakarta dipilih oleh 386 orang atau 17,80 %. Hidangan ayam dipilih oleh 341 orang atau 15,76 sebagai makanan favorit. Sedangkan jenis hidangan lain menjadi makanan favorit wisatawan di bawah 10%. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa di Kabupaten Sleman hidangan ikan, soto/bakso, gudeg dan ayam merupakan makanan yang menjadi favorit wisatawan yang berkunjung.

#### **4. Pola Perilaku Wisatawan Berdasar Pemilihan Jenis Minuman Favorit**

Kebutuhan wisatawan terhadap minuman tidak dapat dipisahkan dari kebutuhan mereka akan makanan. Kabupaten Sleman belum memiliki minuman yang betul-betul khas Kabupaten Sleman. Sebenarnya ada potensi yang bisa diangkat sebagai minuman khas, yaitu dawet tape ketan yang banyak dijumpai di sepanjang jalan Solo, namun belum diminati oleh wisatawan. Dari angket yang disebar kepada 2000 responden di sentra-sentra kuliner dan obyek wisata di Kabupaten Sleman diperoleh data bahwa bahwa minuman berbahan teh dan jeruk (panas /dingin ) merupakan minuman yang paling banyak menjadi favorit wisatawan yaitu 761 orang atau 38,05 %, disusul juice buah yang menjadi pilihan 449 orang atau 22,42 %. Kemudian es kelapa muda dipilih oleh 421 orang atau 21,03 %. Jenis-jenis minuman yang

lain masing-masing dipilih kurang dari 10 % responden. Bahkan minuman dawet yang berpotensi diangkat sebagai minuman khas pun hanya dipilih oleh 170 orang atau 8,47 %. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa di Kabupaten Sleman minuman teh dan jeruk merupakan minuman favorit yang paling banyak dipilih wisatawan. Hal itu tidak mengherankan, karena hampir semua tempat makan dengan menunya masing-masing selalu menyediakan minuman teh atau jeruk tersebut.

## **5. Pola Perilaku Wisatawan Berdasar Pemilihan Jenis Oleh-oleh Favorit**

Kabupaten Sleman memiliki jenis oleh-oleh yang dapat dibeli dan dibawa pulang wisatawan. Oleh-oleh khas Sleman yang dapat di beli wisatawan seperti buah salak pondoh segar, olahan buah salak (dodol, juice, dan kripik), kripik belut, jadah tempe Kaliurang, maupun jenis kue-kue (lapis legit, Bakpia Mino, dan sebagainya) serta jamu herbal. Dari data angket yang disebar menunjukkan bahwa buah salak pondoh segar merupakan oleh-oleh favorit yang diminati wisatawan terbanyak yaitu 628 orang wisatawan atau 36,39 %. Kemudian aneka kue (lapis legit, bakpia mino, krasikan dll) diminati oleh 520 orang atau 25,97 %, disusul jadah tempe sebanyak 281 orang atau 14,04 %. Sementara olahan salak, kripik belut dan jamu herbal masing-masing hanya diminati masing-masing kurang dari 10%. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa buah salak segar masih menjadi favorit wisatawan sebagai oleh-oleh, meskipun buah salah pondoh dapat ditemukan hamper di setiap daerah di luar Kabupaten Sleman.

## **F. Persepsi wisatawan terhadap Sentra-sentra Kuliner dan Obyek Wisata di Kabupaten Sleman.**

### **1. Persepsi Wisatawan Terhadap Daya Tarik Kuliner di Kabupaten Sleman.**

Membahas tentang kuliner tidak dapat dilepaskan dari kualitas produk yang dihasilkan, dalam hal ini adalah kualitas komponen-komponen dalam kegiatan kuliner seperti harga, variasi makanan, kualitas makanan, penampilan atau suasana tempat, penyajian dan pelayanan, sarana prasarana, serta aksesibilitas. Dari berbagai komponen tersebut masing-masing wisatawan memberikan penilaian yang berbeda. Namun berdasar dari urutan pemilihan wisatawan terhadap komponen-komponen tersebut dapat diurutkan mengenai daya tarik yang membuat wisatawan melakukan kegiatan wisata kuliner di Kabupaten Sleman.

Responden diberikan alternatif 7 pilihan komponen tersebut kemudian diminta untuk mengurutkan dari yang paling menarik sampai yang paling tidak menarik. Hasil penjarangan data menunjukkan bahwa yang memilih komponen harga sebagai pilihan pertama atau komponen yang paling menarik adalah sejumlah 749 orang atau 37,45 %. Yang memilih variasi makanan sejumlah 507 orang atau 25,35 %. Kemudian yang memilih komponen kualitas makanan sejumlah 288 orang atau 14,40 %. Selanjutnya yang memilih komponen Penampilan/suasana tempat sejumlah 190 orang atau 9,80%. Yang memilih komponen Penyajian & Pelayanan sejumlah 137 orang atau 6,85 %. Yang memilih komponen Sarana Prasarana sejumlah 85 orang atau 4,25 %. Terakhir yang memilih komponen Aksesibilitas adalah sejumlah 38 orang atau 1,90 %. Dari data di atas dapat disimpulkan bahwa komponen harga menjadi mayoritas utama pemilihan wisatawan terhadap tempat makan.

### **1. Persepsi Wisatawan Berdasar Harapan Mereka Terhadap Pengembangan Wisata Kuliner di Kabupaten Sleman.**

Penjarangan data mengenai harapan wisatawan terhadap kuliner di Kabupaten Sleman dilakukan dengan cara wisatawan diminta menuliskan harapan mereka pada tempat yang sudah disediakan. Namun dari 2000 angket yang disebar hanya sebagian yang menuliskan jawaban. Hal itu dikarenakan responden merasa malas menulis dengan jawaban yang belum ditentukan. Namun hal itu tidak menjadi kendala, karena dari sebagian responden yang menjawab, jawaban juga tidak berbeda jauh. Secara ringkas dapat ditampilkan variasi jawaban mengenai harapan-harapan wisatawan pada tabel berikut ini:

**Tabel 27**  
**Persepsi Wisatawan Berdasar Harapan Mereka**  
**Terhadap Pengembangan Wisata Kuliner di Kabupaten Sleman.**

| NO | HARAPAN WISATAWAN TERHADAP KULINER DI KABUPATEN SLEMAN                                |
|----|---|
| 1. | Kualitas dan Variasi makanan ditambah jumlahnya                                       |
| 2. | Lokasi tempat makan dibuat lebih menarik dan nyaman, dan bersih                       |
| 3. | Pelayanan lebih ditingkatkan  |
| 4. | Sarana dan prasarana lebih ditingkatkan   |
| 5. | Harga dibuat murah tetapi kualitas tetap bagus  |
| 6. | Promosi lebih ditingkatkan dengan menggunakan media yang lebih canggih                |
| 7. | Menonjolkan makanan yang ada di Kabupaten Sleman menjadi makanan khas                 |
| 8. | Disediakan tempat penjualan khusus oleh-oleh khas Jogja yang tidak ada di daerah lain |
| 9. | Mengembangkan salak pondoh dan ditingkatkan variasi sebagai makanan khas              |

|     |   |
|-----|---|
|     | Sleman  |
| 10. | Makanan tradisional yang ada di Kabupaten Sleman dijadikan oleh-oleh            |
| 11. | Diperbanyak tempat penjualan olahan kelinci                                     |
| 12. | Makanan tradisional digali dan dipromosikan kepada masyarakat                   |
| 13. | Hidangan ikan air tawar lebih diperbanyak variasinya                            |
| 14. | Aneka olahan jamu herbal agar lebih diperbanyak promosi dan tempat penjualannya |
| 15. | Kemasan oleh-oleh dan kualitasnya agar ditingkatkan                             |
| 16. | Diciptakan menu yang menarik berbeda dengan daerah lainnya                      |
| 17. | Diperbanyak angkutan umum yang bisa menjangkau lokasi                           |

Sumber: Diolah dari data kuisioner sebaran jenis pekerjaan responden di sentra-sentra kuliner dan obyek wisata Kabupaten Sleman

Data di atas merupakan data dari hasil meringkas data yang ada, dalam arti data yang sama diwakili oleh satu data, dan akhirnya didapatkan 16 variasi jawaban. Apabila dikaitkan dengan komponen produk wisata kuliner, hampir semua komponen harus ditingkatkan sesuai dengan harapan wisatawan. Selain itu penyediaan makanan khas yang betul-betul khas Sleman yang berbeda dengan daerah lain sangat diharapkan. Selain itu produk herbal yang belum lama diperkenalkan di wilayah Sleman ternyata sudah mendapatkan pangsa pasar, dan mereka berharap lebih mudah mendapatkan oleh-oleh yang berupa jamu herbal tersebut, mengingat tempat penjualannya masih sangat terbatas.

### **Analisis SWOT Potensi Wisata Kuliner di Kabupaten Sleman**

Suatu daerah atau suatu tempat dapat mengembangkan kepariwisataan daerahnya apabila memiliki potensi wisata untuk dikembangkan. Selain itu mendatangkan wisatawan ke suatu Daerah Tujuan Wisata bukanlah hal yang sederhana dan mudah. Banyak faktor yang berpengaruh terhadap ramai tidaknya kunjungan wisatawan ke suatu Daerah Tujuan Wisata, seperti misalnya daya tariknya, kebersihannya, aksesibilitasnya, kelengkapan sarana prasarananya, promosinya dan sebagainya. Demikian juga halnya Kabupaten Sleman harus memiliki potensi kuliner yang memadai jika ingin mengembangkan diri sebagai daerah tujuan wisata kuliner. Namun demikian untuk dapat mendatangkan Wisatawan berkunjung menikmati daya tarik wisata kuliner di Kabupaten Sleman membutuhkan kerjasama terintegrasi antar instansi pemerintah, maupun masyarakat.

Potensi wisata yang dimiliki harus sepadan dengan biaya yang harus dikeluarkan dalam pengembangannya. Terdapat suatu cara untuk mengetahui seberapa besar potensi yang dimiliki oleh Kabupaten Sleman sebagai tujuan wisata kuliner, yaitu dengan menggunakan

analisis SWOT. SWOT merupakan singkatan dari *Strenghts, Weaknesses, Opportunities, dan Threats*. Melalui analisis SWOT ini dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan dalam menentukan kebijakan mengenai pengembangan Kabupaten Sleman sebagai tujuan wisata kuliner. Secara ringkas analisis SWOT tentang Potensi Wisata kuliner di Kabupaten Sleman dapat ditunjukkan di bawah ini:

### **1. *Strenghts,***

- a. Lokasi tidak jauh dari ibukota propinsi dan dilewati oleh jalur-jalur lintas propinsi
- b. Berada pada jalur wisata di Propinsi Daerah Istimewa Yogyakarta
- c. Mempunyai sumber wisata kuliner lengkap baik warung tenda/lesehan, rumah makan, warung makan, maupun restoran
- d. Mempunyai variasi menu/hidangan yang relatif lengkap
- e. Termasuk wilayah sentra pendidikan sehingga mempunyai masyarakat dengan tingkat mobilitas tinggi
- f. Apresiasi wisatawan terhadap Kuliner di Kabupaten Sleman sangat bagus
- g. Ketersediaan bahan baku makanan dan minuman sangat berlimpah (ikan, sayuran, dll).
- h. Harga makanan dan minuman relatif murah sehingga terjangkau oleh semua lapisan masyarakat/wisatawan

### **2. *Weaknesses,***

- a. Belum memiliki makanan dan minuman khas dan diangkat sebagai ikon Kabupaten Sleman yang tidak ada di daerah lain .
- b. Jam buka sentra-sentra kuliner kebanyakan malam hari, sehingga wisatawan pada siang hari terbatas dalam pemilihan tempat makan, padahal mayoritas wisatawan datang ke wilayah Kabupaten Sleman pada siang hari dan tidak menginap (Lama tinggal sangat singkat)
- c. Sebagian besar wisatawan sudah membawa bekal dari rumah sehingga tidak perlu membeli makanan di tujuan
- d. Sebagian lokasi/tempat makan belum ada kendaraan umum yang sampai ke lokasi

### **3. *Opportunities***

- a. Perubahan gaya hidup bahwa makan tidak hanya untuk mengenyangkan perut, tetapi lebih untuk mendapatkan pengalaman

- b. Banyak tayangan media massa yang mengekspos masalah kuliner, sehingga berpengaruh positif terhadap pandangan masyarakat mengenai kuliner
- c. Perubahan minat wisatawan terutama wisatawan Nusantara, dari wisata yang bersifat konvensional ke jenis wisata alternatif, salah satunya adalah wisata kuliner.
- d. Berkurangnya/lunturnya anggapan tabu (Sunda:*pamali*, Jawa:*ora ilok*) dari masyarakat jika membeli / jajan makanan dan dimakan di tempat (Jawa: *ngiras*)
- e. Kabupaten Sleman memiliki banyak jenis makanan dan minuman yang bisa diangkat sebagai makanan khas Kabupaten Sleman.
- f. Belum ada daerah/Kabupaten/Propinsi lain di sekitar wilayah Kabupaten Sleman yang dicanangkan secara resmi sebagai Daerah Tujuan Wisata Kuliner.

#### **4. Threats.**

- a. Banyak daerah yang memiliki makanan khas mirip dengan Kabupaten Sleman, seperti Salak Nglumut dari wilayah Kabupaten Magelang atau dawet Ayu Purbalingga yang merambah hampir setiap sudut wilayah Kabupaten Sleman
- b. Ketersediaan oleh-oleh khas jogja umumnya dan Kabupaten Sleman khususnya di daerah lain sehingga wisatawan tidak perlu datang ke Sleman atau Jogja jika ingin membeli makanan khas tersebut.

Dari analisis SWOT di atas telah teridentifikasi mengenai kekuatan atau segi baiknya dan peluang atau kemungkinan pengembangan ke depan. Namun demikian teridentifikasi juga adanya kelemahan dan ancaman yang mungkin timbul di daerah yang bersangkutan. Namun apabila kelemahan dan ancaman tersebut dibuat seminimal mungkin atau bahkan dihilangkan sama sekali, dapat dipastikan bahwa Kabupaten Sleman akan menjadi daerah tujuan wisata kuliner di DIY dan semakin banyak dikunjungi wisatawan. Dari uraian di atas dapat disimpulkan bahwa Kabupaten Sleman sangat layak dikembangkan sebagai tujuan wisata kuliner.

#### **F. Strategi yang tepat guna meningkatkan tingkat kunjungan wisatawan terutama wisatawan kuliner di Kabupaten Sleman.**

Suatu daerah dapat mendatangkan wisatawan sebanyak-banyaknya jika mereka memiliki *something to see*, *something to do* dan *something to buy* yang mampu memenuhi



kebutuhan wisatawan. Salah satu komponen yang harus dimiliki oleh Daerah Tujuan Wisata adalah Obyek wisata yaitu suatu lokasi dalam suatu daerah yang tidak hanya menyediakan sesuatu untuk dilihat dan dilakukan wisatawan, tetapi juga menawarkan daya tarik bagi suatu perjalanan. Oleh karena itu seluruh komponen di dalam obyek wisata harus dikelola dengan baik dan terencana. Dalam mengelola suatu obyek atau kawasan wisata dibutuhkan kerjasama dari setiap elemen baik pemerintah maupun masyarakat. Mereka harus saling mendukung dan melengkapi serta didukung dengan koordinasi yang baik. Selain itu wisatawan membutuhkan sesuatu yang menunjukkan bahwa mereka pernah datang ke daerah tujuan wisata tersebut, sehingga mereka membutuhkan oleh-oleh yang bisa di bawa pulang. Oleh-oleh tersebut bisa berupa barang kerajinan/souvenir maupun makanan.

Kabupaten Sleman yang diharapkan dapat lebih mengembangkan wisata kulinernya dan lebih jauh lagi diharapkan menjadi daerah tujuan wisata kuliner tentunya tidak sedikit mengalami hambatan-hambatan. Dinas atau sub Dinas Pariwisata sebagai kepanjangan tangan pemerintah sebenarnya mempunyai tanggung jawab yang berat terhadap pengembangan wisata daerahnya. Dinas Pariwisata merupakan unsur pelaksana Pemerintah Daerah di bidang kepariwisataan. Dinas ini didukung oleh masyarakat mempunyai tugas untuk menjaga ketertiban dan keberlangsungan obyek atau kawasan wisata sehingga tempat tersebut dapat menjadi tujuan wisata yang ramai. Namun hal itu saja tidak cukup. Koordinasi antar instansi/Dinas di lingkungan Pemerintah Daerah sangat dibutuhkan.

Oleh karena itu agar harapan kabupaten Sleman dapat menjadi tujuan wisata kuliner dapat tercapai, diperlukan strategi-strategi yang tepat. Dari hasil penelitian ini dapat direkomendasikan /diusulkan strategi pengembangan antara lain:

1. Penciptaan Makanan dan Minuman Khas Kabupaten Sleman
2. Meningkatkan kenyamanan dan keamanan wisatawan di sentra-sentra kuliner
3. Membuat Kebijakan Mewajibkan Hotel-hotel di Wilayah Kabupaten Sleman Menyajikan Makanan Khas /Minuman Khas Kabupaten Sleman dalam menunya
4. Mengembangkan Taman Kuliner sebagai Salah satu tujuan wisata Kuliner untuk mensiasati kebutuhan sentra tempat makan di siang hari
5. Mengembangkan paket wisata yang menyertakan kegiatan makan di restoran/rumah makan/warung makan di Kabupaten Sleman sebagai salah satu kegiatannya

## DAFTAR PUSTAKA

- Ahimsa Putra, Heddy Shri. t.t. *Mengembangkan Wisata Budaya dan Budaya Wisata Sebuah Refleksi Antropologis*. Pusat Studi Pariwisata. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Arikunto, Suharsimi. ed. 2002. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek*. Revisi V. Rineka Cipta. Jakarta.
- Echols, John M. & Shadily, Hasan. 1993. *Kamus Inggris Indonesia*. Penerbit PT. Gramedia. Jakarta.
- Fagence, Michael. 2001. *Integrated Planning for Sustainable Tourism Development*. Presentation to National Seminar on Sustainable Tourism Development Jakarta. Indonesia.
- Fandeli, Chafid dan Mukhlison. 2000. *Pengusahaan Ekowisata*. Fakultas Kehutanan Universitas Gadjah Mada Yogyakarta bekerjasama dengan Unit KSDA D.I Yogyakarta dan Pustaka Pelajar. Yogyakarta.
- Fandeli, Chafid. 2002. *Perencanaan kepariwisataan Alam*. Fakultas Kehutanan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Faulkner, B. 1997. Perkembangan Pariwisata Indonesia: Perspektif "Gambaran Besar". dalam Myra P.Gunawan. ed. *Perencanaan Pariwisata Berkelanjutan*. Proseding Pelatihan dan Lokakarya. ITB. Bandung.
- Gunn, Clare A. 1988. *Tourism Planning*. 2<sup>nd</sup> Edition. Taylor & Francis. New York.
- Husein, Umar. 2003. *Metode Riset Perilaku Konsumen Jasa*. Ghalia Indonesia. Yogyakarta.
- <http://www.pikiran-rakyat.com/cetak/2007/022007/17/0902.htm>
- [http://en.wikipedia.org/wiki/Culinary\\_profession](http://en.wikipedia.org/wiki/Culinary_profession)
- Kementerian Kebudayaan dan Pariwisata. 2004. *Peningkatan Status Gastronomi Makanan Khas Indonesia* dalam festival Boga. Deputi Bid pengembangan Produk dan Usaha Pariwisata. Jakarta.
- Kotler, Philip and Armstrong, Gary. 1999. *Principles of Marketing*. 7<sup>th</sup> Edition. Printice Hall Inc. Upper Saddle River.
- Kotler, Philip. 2000. *Marketing Management*. Milenium ed. Printice Hall Inc. Upper Saddle River.

- Kusmayadi & Sugiarto, Endar. 2000. *Metodologi Penelitian Dalam Bidang Kepariwisataaan*. PT Gramedia Utama. Jakarta.
- Kusworo, Hendri Aji. 2004. *Wisata Berbasis Komunitas: Selayaknya Dipahami Sebagai Konsep Utuh*. Dalam [www.pusparugm.org.htm](http://www.pusparugm.org.htm)
- Marsum, WA. 1991. *Restoran Dan Segala Permasalahannya*. Andi Ofset. Yogyakarta.
- Mc Intosh, Robert W & Goeldner, Charles R. 1990. *Tourism, Principles, Practices, and Philosophies*. John Wiley & Sons Inc. New York.
- Musanef. 1996. *Manajemen Usaha Pariwisata di Indonesia*. Gunung Agung. Jakarta.
- Nasution. 2001. *Manajemen Mutu terpadu*. Ghalia Indonesia. Jakarta.
- Nopirin. 1999. *Dampak Ekonomi sektor pariwisata*. makalah disajikan dalam seminar Nasional Ekonomi Pariwisata di STIE YKPN. Yogyakarta.
- Nuryanti,Wiendu. 1995. *Perencanaan Pembangunan Regional dan Kawasan untuk Kepariwisataaan Alam*. Dalam Chafid Fandeli. Ed. *Dasar-dasar manajemen Kepariwisataaan alam*. Penerbit Liberty. Yogyakarta.
- Pearce, Douglas. 1988. *Tourist Development*. Second Edition. Longman Scientific & Technical. New Zealand.
- Petunjuk Penulisan Usulan Penelitian dan Tesis. Edisi 2003. Program Pascasarjana Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Pride, William M. & Ferrel, O.C. 1995. *Pemasaran : Teori dan Praktek Sehari-hari*. Alih Bahasa Daniel Wirajaya. Binarupa Aksara. Jakarta.
- Riduwan.2006. *Belajar Mudah Penelitian untuk Guru-karyawan dan Peneliti Pemula*. Alfabeta. Bandung.
- Sammeng, Andi Mappi. 2000. *Cakrawala Pariwisata*. Jakarta
- Sjahmien, Moehyi. 1992. *Penyelenggaraan Makanan Industri dan Jasa Boga*. Bhara. Jakarta,
- Soekadijo, R.G. 1996. *Anatomi Pariwisata*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Soekresno. 2000. *Manajemen Food & Baverage Service Hotel*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Sugiyono. 2004. *Metode Penelitian administrasi*. Alfabeta. Bandung
- Sugiantoro, Ronny. 2000. *Pariwisata: Antara Obsesi dan Realita*. Adicipta Karya Nusa. Yogyakarta.

- Supranto, J. 2001. *Pengukuran Kepuasan Konsumen*. Rineka Cipta. Jakarta.
- Triton, P.B. 2006. *SPSS 12.0 Terapan Riset statistik parametrik*. Andi Offset. Yogyakarta.
- Undang-undang No.9 Tahun 1990 tentang Kepariwisataaan
- Undang-undang No.67 Tahun 1996 tentang penyelenggaraan Kepariwisataaan
- Voase, Richard. 1999. *Tourism: The Human Perspective*. Hodder & Stoughton. London.
- Yoeti, Oka A. 1996. *Pengantar Ilmu Pariwisata*. Angkasa. Bandung.
- \_\_\_\_\_.1997. *Perencanaan dan Pengembangan pariwisata*. Pradna Paramita. Jakarta.
- \_\_\_\_\_.2001. *Strategi Pemasaran Daerah Tujuan Wisata Menyongsong Penerapan Otonomi Daerah*. Jurnal Pariwisata Vol 1 Nomor 2. Januari Stiepari Yapari-Aktripa. Bandung.
- Zeithaml, Valarie A. & Bitner, Mary Jo. 2000. *Services Marketing: Integrating Customer Focus Across the Firm*. Second Edition. Mc Graw-Hill Inc. Singapore.

## CURRICULUM VITAE

1. Nama Lengkap : Minta Harsana,A.Par.
2. NIP : 132315118
3. Tempat/Tanggal Lahir : Sleman,14 Maret 1969
4. Pangkat dan Jabatan : III/a
5. Jurusan/ Program Studi : Pend. Teknik Boga/Tata Boga UNY  
Dosen Tidak Tetap Jur Perhotelan Politeknik “API”
6. Fakultas/ Universitas : Fakultas Teknik/ Universitas Negeri Yogyakarta
7. Pengalaman Kerja : 4 tahun dan 14 Tahun
8. TMT : Tanggal 1 Januari 2005 dan Agustus 1995
9. Bidang keahlian
  - a. Kependidikan : -
  - b. Non kependidikan : Pariwisata
10. Alamat Kantor : Jurusan PTBB, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta  
Politeknik “API” Jln Wisata Babarsari TB XV/15 YK
11. Alamat Rumah : Ngalian, Widodomartani, Ngemplak, Sleman YK  
Telp. 08156879130

### PENGALAMAN MENGAJAR

| No. | Matakuliah           | Tahun          |
|-----|----------------------|----------------|
| 1   | Managemen Usaha Boga | 2005-sekarang  |
| 2   | Tata Hidang          | 2005-sekarang  |
| 3   | Restoran             | 2005-sekarang  |
| 4   | Pariwisata           | 2005-sekarang  |
| 5.  | Teknik Supervisi     | 1997-sekarang  |
| 6   | Manajemen Hotel      | 1997- sekarang |

### PENGALAMAN PENELITIAN

| No. | Bidang Kajian penelitian   | Keterangan | Tahun |
|-----|--|------------|-------|
| 1.  | Peran Upacara Tradisional saparan Wonolelo dalam meningkatkan arus kunjungan wisatawan di kabupaten Sleman   | Lemlit API | 2001  |
| 2.  | Studi Tentang Wisata Kuliner di Yogyakarta: (Studi Kasus Taman Kuliner Condongcatur dan Sentra Gudeg Wijilan | Thesis     | 2007  |

### KEGIATAN ILMIAH YANG DIKUTI

| No. | Kegiatan ilmiah  | Partisipasi | Tahun |
|-----|--|-------------|-------|
| 1   | Pendidikan dan Pelatihan Prajabatan Golongan III                                     | Peserta     | 2005  |
| 2   | Seminar Nasional Membangun Citra pangan Tradisional                                  | Pemakalah   | 2005  |
| 3   | Seminar Nasional Pengembangan produk Fashion dan sumber daya manusia era Pasar Bebas | Peserta     | 2005  |

|    |   |         |      |
|----|---|---------|------|
| 4  | Pelatihan internet,Pembuatan Transparansi,power point dan CD pembelajaran Interaktif                                  | Peserta | 2005 |
| 5  | Pelatihan Program Peningkatan Ketrampilan Dasar Teknik Instruksional (PEKERTI)  | Peserta | 2005 |
| 6  | Pelatihan Metodologi Penelitian bagi dosen PTN dan PTS  | Peserta | 2006 |
| 7  | Workshop assessor bidang perhotelan   | Peserta | 2006 |
| 8  | Penilaian dan Pemilihan Pendidik dan Tenaga Kependidikan  | Peserta | 2006 |
| 9  | Seminar Nasional Isu dan Strategi Pengembangan Pendidikan Teknik Boga dan Busana dalam Mempersiapkan Kualitas Lulusan | Peserta | 2006 |
| 10 | Brevet Assesor  | Peserta | 2006 |

#### **KUNJUNGAN INDUSTRI**

| No. | INDUSTRI             | KEGIATAN      | TAHUN |
|-----|----------------------|---------------|-------|
| 1   | Hard rock hotel bali | Studi banding | 2005  |
| 2   | Beach bali hotel     | Studi Banding | 2005  |
| 3   | Tulip                | Studi Banding | 2007  |

#### **KEGIATAN PUBLIKASI ILMIAH**

| No. | Judul  | Media           | Tahun |
|-----|--|-----------------|-------|
| 1   | Pemberdayaan Karyawan dalam rangka mewujudkan citra perusaha                         | ISSN 1410-069 X | 2005  |
| 2   | Upacara adat dan tradisi nyadran sebagai daya tarik wisata                           | ISSN 1410-069 X | 2005  |
| 3   | Tinggal bersama penduduk(live in)di Desa kaliwaru Yk ( Studi Komparatif Desa wisata) | ISSN 1410-069 X | 2006  |

#### **KEGIATAN PENGABDIAN PADA MASYARAKAT**

| No. | Kegiatan ilmiah  | Partisipasi             | Tahun |
|-----|--|-------------------------|-------|
| 1   | Pelatihan peningkatan kualitas pembelajaran dengan metode kreatif produktif pada guru tata hidang SMK pariwisata/MAN di kotamadya Yogyakarta | Pemakalah               | 2005  |
| 2   | Pengenalan dasar table manner Internasional  | Nara sumber             | 2006  |
| 3   | Pengembangan Olahan Ikan untuk meningkatkan kepariwisataan di Pantai Trisik kabupaten Kulon Progo  | Pemakalah               | 2006  |
| 4.  | Pelatihan Pengelolaan Homestay Guna Penyiapan Pantai Trisik di Kabupaten Kulon Progo Sebagai Kawasan Wisata Terpadu                          | Pelaksana dan Pemakalah | 2008  |

## CURRICULUM VITAE

### A. IDENTITAS

1. Nama Lengkap : Maria Tri Widayati, S.S.,M.Pd.
2. NIDN : 05.2903.7001
3. Tempat / tanggal lahir : Sleman 29 Maret 1970
4. Pangkat/Golongan : Penata Muda/IIIa
5. Jabatan : Asisten Ahli
6. Jurusan : Bina Wisata
7. Instansi : Politeknik"API" Yogyakarta
8. Pengalaman kerja : 14 tahun
9. TMT : Juni 1994
10. Bidang Keahlian
  - a. Kependidikan : Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial
  - b. Non Kependidikan : Kebudayaan (Arkeologi), Pariwisata
11. Alamat kantor : Politeknik"API" Yogyakarta  
Jln Wisata Babarsari TB V/15 YK
12. Alamat Rumah : Ngalian, Widodomartani, Ngemplak, Sleman  
Telp. 081578588331

### B. RIWAYAT PENDIDIKAN

| Program    | Jurusan/keahlian                   | Tahun lulus | Nama Instansi Penyelenggara        |
|------------|------------------------------------|-------------|------------------------------------|
| Sarjana S1 | Arkeologi                          | 1994        | Universitas Gadjah Mada / UGM      |
| Sarjana S2 | Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial | 2004        | Universitas Negeri Yogyakarta/ UNY |

### C. PENGALAMAN MENGAJAR

| No. | Mata Kuliah                                     | Tahun           |
|-----|---|-----------------|
| 1.  | Kebudayaan Indonesia                            | 1995 - sekarang |
| 2.  | Pengantar Pariwisata                            | 1995 – sekarang |
| 3.  | Studi Wilayah Pariwisata                        | 2004 – sekarang |
| 4.  | Organisasi dan Lembaga Pariwisata Internasional | 2005 - 2007     |

### D. PENGALAMAN PENELITIAN

| No. | Bidang Kajian Penelitian                       | Keterangan | Tahun |
|-----|--|------------|-------|
| 1.  | Sistem Pengelolaan Air di Kompleks Kraton Ratu | Sripsi     | 1994  |

|    |  |                  |      |
|----|--|------------------|------|
|    | Boko   |                  |      |
| 2. | Peran Upacara Tradisional Saparan Wonolelo Dalam Meningkatkan Arus Kunjungan Wisatawan di Kabupaten Sleman | LP3M API         | 2001 |
| 3. | Kraton Yogyakarta Ditinjau dari Ilmu Pengetahuan Sosial  | Pascasarjana UNY | 2002 |
| 4. | Keberadaan Pedagang Asongan Pada Obyek Wisata di Daerah Istimewa Yogyakarta                                | Thesis           | 2004 |
| 5. | Keberadaan Pedagang Asongan Pada Obyek Wisata di Daerah Istimewa Yogyakarta                                | Kopertis         | 2004 |
| 6. | Studi Tentang Potensi Pantai Trisik di Kabupaten Kulon Progo Sebagai Kawasan Wisata Terpadu (Proses)       | DP2M Dikti       | 2008 |

#### **D. PENGALAMAN PENGABDIAN MASYARAKAT**

| No. | Judul Pengabdian   | Keterangan | Tahun |
|-----|--|------------|-------|
| 1.  | Pelatihan Pengelolaan Homestay Guna Penyiapan di Pantai Trisik Kabupaten Kulon Progo Sebagai Kawasan Wisata Terpadu (Proses) | DP2M Dikti | 2008  |

#### **E. KEGIATAN PUBLIKASI ILMIAH**

| No. | Judul  | Media                        | Tahun |
|-----|--|------------------------------|-------|
| 1.  | Upaya Pengelolaan Lingkungan Pada Masa Jawa Kuna   | Pembaruan<br>ISSN:1410-069 X | 1998  |
| 2.  | Peran Mahasiswa Dalam Pembinaan dan Pengembangan Kesadaran Masyarakat Terhadap Perlindungan Cagar Budaya | Pembaruan<br>ISSN:1410-069 X | 2000  |
| 3.  | Peran Mitos dan Legenda Dalam Pariwisata   | Pembaruan<br>ISSN:1410-069 X | 2001  |
| 4.  | Etnis Tionghoa di Indonesia  | Pembaruan<br>ISSN:1410-069 X | 2002  |
| 5.  | Tinjauan Tentang Fungsi Kraton Yogyakarta  | Pembaruan<br>ISSN:1410-069 X | 2003  |
| 6.  | Upacara Tradisional Dalam Masyarakat Indonesia   | Pembaruan<br>ISSN:1410-069 X | 2006  |

#### **KEGIATAN ILMIAH YANG DIKUTI**

| No. | Kegiatan Ilmiah   | Partisipasi | Tahun |
|-----|---|-------------|-------|
| 1.  | Pelatihan Teknik Penulisan Ilmiah Bagi Dosen PTS di Lingkungan Kopertis Wilayah V | Peserta     | 2001  |
| 2.  | Dialog Wisata Hijau Indonesia 2002 Green Tourism: Gold Future Of Business         | Peserta     | 2002  |
| 3.  | Konperensi Pariwisata Nusantara   | Peserta     | 2003  |



|    |  |         |      |
|----|--|---------|------|
| 4. | Pendidikan dan Pelatihan Wirausaha/Enterpreneur Bagi Pengelola LPM Perguruan Tinggi se DIY             | Peserta | 2006 |
| 5. | Semiloka Kiat Sukses Pengajuan Proposal Penelitian dan Pengabdian Masyarakat ke Dirjen Dikti Depdiknas | Peserta | 2006 |
| 6. | TOT Wirausaha/Enterpreneur Bagi Pengelola LPM Perguruan Tinggi se DIY                                  | Peserta | 2007 |
| 7. | Pelatihan Assesor Bidang Pariwisata  | Peserta | 2007 |
| 8. | Seminar Internasional Aktualisasi Teks-teks R.Ng. Ranggawarsito  | Peserta | 2008 |
| 9  | Seminar On Tourism Learning About The Japanese Market  | Peserta | 2009 |