
INOVASI KULINER GUDEG SALAK: STRATEGI PENGEMBANGAN DAYA TARIK WISATA DESA NGANGGRING

Oleh
I Made Witara
STP AMPTA Yogyakarta
E-mail: madedogen66@gmail.com

Article History:

Received: 21-06-2025

Revised: 07-07-2025

Accepted: 24-07-2025

Keywords:

Culinary Innovation,
Gudeg Salak, Village
Tourism, Nganggring
Tourism Village,
Tourist Attraction
Development

Abstract: *This qualitative case study delves into the unique culinary innovation of Gudeg Salak as a strategy for developing tourism appeal in Nganggring Tourism Village, a novel approach blending local tradition with distinctive flavor. Data were collected through interviews, observations, and documentation. The findings indicate that Gudeg Salak has significant potential to enhance tourism attraction, empower the local community through new economic opportunities, and preserve traditional culinary culture by offering a contemporary interpretation. Key challenges include maintaining consistent quality amidst growing interest and marketing effectiveness to reach a wider audience. This research recommends the sustainable and competitive development of Gudeg Salak to strengthen Nganggring Tourism Village's position as a compelling destination*

PENDAHULUAN

Sektor pariwisata memiliki potensi signifikan sebagai sumber pendapatan daerah, terutama dengan meningkatnya minat pengunjung terhadap pengalaman unik dan otentik. Pergeseran tren dari wisata konvensional ke wisata minat khusus, seperti wisata pedesaan dan makanan khas, membuka peluang bagi destinasi seperti Desa Wisata Nganggring yang berada di Kelurahan Girikerto, Kecamatan Turi, Kabupaten Sleman, Yogyakarta Kabupaten Sleman, Yogyakarta. Daerah ini, dengan kekayaan sumber daya alam dan budaya lokalnya, memiliki kemampuan untuk mengembangkan wisata kuliner yang berkelanjutan. Pengembangan produk makanan berbasis sumber daya lokal, seperti salak pondoh dan kambing etawa, dapat menjadi daya tarik utama bagi pengunjung yang mencari pengalaman gastronomi yang khas dan berkesan.

Desa Wisata Nganggring, dengan lingkungan pedesaannya yang subur, menghadapi tantangan dalam menarik dan mempertahankan kunjungan wisatawan. Namun, potensi alam dan budaya yang ada dapat dioptimalkan melalui inovasi makanan lokal yang unik. Makanan bukan hanya tentang pemenuhan kebutuhan dasar, tetapi juga tentang identitas budaya yang kuat. Kreasi seperti Gudeg Salak. Desa wisata Nganggring yang terletak di Wilayah Sleman utara sebagai penghasil salak pondoh dapat memanfaatkan salak sebagai bahan utama, menciptakan cita rasa khas dan memberikan nilai tambah bagi hasil pertanian lokal. Pengembangan ini tidak hanya menciptakan produk makanan baru, tetapi juga membangun pengalaman wisata yang berkesan bagi pengunjung.

Pengembangan Gudeg Salak sebagai daya tarik wisata lebih dari sekadar menciptakan hidangan lezat. Pengunjung dapat menikmati proses pembuatan Gudeg Salak, berinteraksi dengan masyarakat lokal, dan merasakan suasana pedesaan yang otentik. Melalui inovasi makanan ini, diharapkan Desa Wisata Nganggri dapat meningkatkan kunjungan wisatawan, memberdayakan masyarakat lokal, dan melestarikan budaya makanan tradisional. Dengan demikian, wisata kuliner dapat menjadi pendorong pembangunan ekonomi lokal yang berkelanjutan.

LANDASAN TEORI

1. **Desa Wisata:** Desa wisata adalah suatu kawasan pedesaan yang memiliki karakteristik khas, potensi sumber daya alam dan budaya, serta memiliki daya tarik wisata untuk dikembangkan menjadi daerah tujuan wisata, Desa wisata hadir sebagai representasi unik dari suatu kawasan pedesaan yang menyimpan kekayaan sumber daya alam dan warisan budaya yang signifikan, serta berpotensi besar untuk dikembangkan sebagai destinasi pariwisata unggulan. Daya tarik utamanya terletak pada tawaran pengalaman otentik kehidupan pedesaan secara menyeluruh, tercermin dalam dinamika sosial-ekonomi yang khas, kekayaan nilai-nilai sosial budaya, praktik adat istiadat sehari-hari yang terjaga, serta keharmonisan antara arsitektur tradisional dan struktur tata ruang desa. Dikelola secara mandiri oleh komunitas setempat, inisiatif desa wisata memiliki visi utama untuk meningkatkan taraf hidup dan kesejahteraan masyarakat, sekaligus menjadi implementasi nyata dari paradigma pembangunan pariwisata yang memberdayakan masyarakat dan berorientasi pada keberlanjutan.
2. **Kuliner :** Kuliner dapat diartikan sebagai segala hal yang berkaitan dengan makanan dan minuman, termasuk proses pembuatan, konsumsi, dan nilai-nilai budaya yang terkait. Berakar dari kata Latin "culina" (dapur), kuliner melampaui sekadar memasak dan makan; ia adalah representasi hidup dari budaya, sejarah, dan kreativitas suatu masyarakat. Mencakup seluruh aspek makanan dan minuman, dari pemilihan bahan baku hingga teknik pengolahan dan penyajian, kuliner merefleksikan identitas unik suatu kelompok melalui cita rasa khas dan tradisi yang diwariskan. Lebih dari pemenuhan nutrisi, kuliner adalah jembatan ke masa lalu, arena inovasi, dan memiliki dampak sosial ekonomi yang signifikan, menjadikannya warisan budaya tak berwujud yang patut diapresiasi.
3. **Wisata Kuliner :** Makanan, esensi kehidupan manusia, merupakan fondasi utama yang dibutuhkan secara berkelanjutan. Sumantri (2010) menegaskan bahwa makanan memerlukan penanganan dan pengolahan yang tepat untuk memberikan manfaat optimal bagi tubuh. Oleh karena itu, pemenuhan kebutuhan pangan adalah imperatif. Ketersediaan bahan baku dari lingkungan sekitar secara inheren membentuk karakter kuliner suatu wilayah, menghasilkan keunikan cita rasa di berbagai penjuru. Lebih dari sekadar pemenuhan nutrisi, konsep

Wisata Gastronomi hadir dengan penekanan pada nilai filosofis yang terkandung dalam setiap hidangan dan minuman. Pengalaman mendalam ini memberikan wawasan berharga bagi wisatawan melalui interaksi dengan cita rasa dan produk kuliner yang mereka nikmati atau bawa pulang (Sari, Gadu & Mahsun, 2023). Kegiatan menikmati hidangan sambil mempelajari proses pembuatannya, selain memperkaya pengalaman wisata, juga

berkontribusi pada pelestarian warisan budaya melalui inisiatif wisata kuliner (Brillat-Savarin). Sejalan dengan itu, Hjalanger dan Richards, dalam Sufa dkk (2020), mengidentifikasi pengembangan pariwisata kuliner sebagai gastronomi, yang juga dikenal sebagai "wisata kuliner".

Seiring kemajuan zaman, evolusi produksi pangan tradisional pun terjadi. Jika dahulu pengolahan dilakukan secara konvensional, kini makanan tradisional bertransformasi menjadi beragam produk pangan olahan. Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan mendefinisikan pangan olahan sebagai makanan yang dihasilkan melalui proses dengan metode tertentu, dengan atau tanpa penambahan bahan lain. Sementara itu, produksi pangan mencakup serangkaian aktivitas mulai dari menghasilkan, menyiapkan, mengolah, membuat, mengawetkan, hingga mengemas dan mengubah bentuk pangan. Demikian pula, produk peternakan seperti susu dapat diolah dan disajikan dengan tampilan yang lebih menarik.

4. **Kebijakan Pemerintah:** Undang-Undang Nomor 6 Tahun 2014 tentang Desa, khususnya Pasal 78, mengamanatkan bahwa pembangunan desa bertujuan untuk meningkatkan kesejahteraan warga, kualitas hidup, serta mengentaskan kemiskinan. Upaya ini diwujudkan melalui pemenuhan kebutuhan mendasar, pembangunan infrastruktur desa, pengembangan potensi ekonomi berbasis lokal, dan pengelolaan sumber daya alam serta lingkungan secara berkelanjutan. Sejak undang-undang ini diimplementasikan pada tahun 2014, terlihat adanya lonjakan signifikan dalam jumlah desa wisata di seluruh Indonesia.

Pemerintah menunjukkan komitmen kuat dalam mengembangkan desa wisata, termasuk di dalamnya potensi pariwisata kuliner. Berbagai kebijakan dan program, seperti Program Desa Wisata, digulirkan untuk mendukung inisiatif ini. Bahkan, pada tahun 2021, Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif (Kemenparekraf) menjadikan pengembangan desa wisata sebagai salah satu program prioritas nasional.

Fenomena ini sebenarnya telah menjadi tren global yang berkembang pesat di berbagai negara dengan sektor pariwisata yang maju. Di tingkat lokal, pengembangan desa wisata juga memicu pertumbuhan ekonomi masyarakat yang berbasis pada potensi desa. Hingga tahun 2024, Kemenparekraf menargetkan 244 desa wisata untuk meraih sertifikasi sebagai desa wisata mandiri. Upaya ini tentu layak diapresiasi dan didukung. Namun, tantangan yang muncul di beberapa daerah adalah bagaimana menumbuhkan kesadaran dan pemahaman tentang pariwisata di kalangan masyarakat setempat tanpa mengabaikan kearifan lokal yang telah ada.

5. **Perilaku Wisatawan:** Perilaku wisatawan terus mengalami transformasi seiring dengan dinamika zaman. Saat ini, wisatawan semakin mengutamakan pengalaman otentik dan unik, terutama dalam aspek kuliner. Selain itu, kesadaran akan keberlanjutan dan dampak positif pariwisata terhadap masyarakat lokal juga meningkat. Perubahan ini mencerminkan evolusi karakteristik dalam ilmu perilaku konsumen, khususnya di bidang pariwisata, yang terjadi secara konstan dan adaptif terhadap perkembangan zaman.

Perubahan perilaku konsumen di sektor pariwisata sangat dipengaruhi oleh kemajuan teknologi. Perbedaan signifikan terlihat antara pola perilaku di era milenial, era Industri 4.0, dan era Society 5.0. Setiap era membawa karakteristiknya sendiri, yang memerlukan

penyesuaian strategi dalam industri pariwisata. Oleh karena itu, pemahaman mendalam tentang perubahan perilaku konsumen di setiap era sangat penting untuk keberhasilan sektor pariwisata.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini mengeksplorasi pengembangan kuliner berbasis sumber daya lokal di Desa Wisata Nganggri melalui pendekatan kualitatif dengan metode studi kasus. Data primer diperoleh melalui wawancara dengan pemangku kepentingan utama seperti tokoh masyarakat, pengelola wisata, dan pelaku usaha kuliner. Observasi lapangan juga dilakukan untuk mendokumentasikan praktik produksi dan penyajian makanan, serta interaksi sosial antara wisatawan dan masyarakat. Analisis deskriptif kemudian diterapkan untuk mengidentifikasi potensi dan hambatan dalam pengembangan produk kuliner tersebut.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Strategi Pembangunan dan Pengembangan Desa Wisata

Kawasan perdesaan, sebagai wilayah yang aktivitas utamanya bertumpu pada sektor pertanian dan pengelolaan sumber daya alam, memiliki struktur fungsional yang mencakup permukiman, pelayanan publik (pemerintahan dan sosial), serta kegiatan ekonomi. Dinamika pembangunan di tingkat desa sendiri dikelola melalui instrumen hukum yang khas, yaitu Peraturan Desa. Regulasi ini lahir dari hasil pembahasan dan kesepakatan antara Kepala Desa dan Badan Permusyawaratan Desa (BPD) (**Referensi:** diadaptasi dari <https://www.dpr.go.id>). Dengan demikian, arah pembangunan desa sangat dipengaruhi oleh aspirasi dan kebutuhan masyarakat setempat yang terwakili melalui BPD.

Lebih lanjut, Undang-Undang Nomor 6 Tahun 2014 tentang Desa memberikan landasan konseptual yang kuat terkait pembangunan dan pemberdayaan masyarakat desa. Pasal 1, poin 8 mendefinisikan **Pembangunan Desa** sebagai sebuah ikhtiar sistematis untuk meningkatkan kualitas hidup dan taraf kehidupan masyarakat desa secara holistik. Sementara itu, poin 12 mengartikulasikan **Pemberdayaan Masyarakat Desa** sebagai serangkaian upaya strategis untuk menumbuhkan kemandirian dan kesejahteraan masyarakat. Proses ini dilakukan melalui peningkatan kapasitas individu dan kolektif dalam hal pengetahuan, sikap, keterampilan, perilaku, kemampuan, serta kesadaran. Esensinya adalah pemanfaatan optimal sumber daya yang dimiliki desa melalui penetapan kebijakan, program, kegiatan, dan pendampingan yang responsif terhadap permasalahan dan prioritas kebutuhan masyarakat desa.

Undang-Undang Nomor 6 Tahun 2014 Pasal 4 secara komprehensif menjabarkan **Tujuan Pengaturan Desa**. Tujuan-tujuan ini meliputi:

- a. **Pengakuan dan Penghormatan Keberagaman Desa:** Mengakui eksistensi dan keunikan desa-desa yang telah ada sebelum dan sesudah pembentukan Negara Kesatuan Republik Indonesia. Hal ini menekankan pentingnya menghargai sejarah dan karakteristik lokal setiap desa.
- b. **Kejelasan Status dan Kepastian Hukum:** Memberikan fondasi hukum yang jelas dan pasti bagi desa dalam sistem ketatanegaraan Indonesia, sebagai wujud keadilan bagi seluruh warga negara.

- c. **Pelestarian dan Pemajuan Adat, Tradisi, dan Budaya:** Mendorong upaya untuk menjaga dan mengembangkan kekayaan warisan budaya dan tradisi masyarakat desa sebagai identitas yang berharga.
- d. **Mendorong Inisiatif, Gerakan, dan Partisipasi Masyarakat:** Memotivasi keterlibatan aktif warga desa dalam menggali dan mengembangkan potensi desa serta aset yang dimiliki demi kesejahteraan bersama. Hal ini menggarisbawahi pentingnya pendekatan partisipatif dalam pembangunan.
- e. **Pembentukan Tata Kelola Pemerintahan Desa yang Baik:** Mewujudkan pemerintahan desa yang profesional, efisien, efektif, transparan, dan akuntabel dalam menjalankan tugas dan tanggung jawabnya.
- f. **Peningkatan Kualitas Pelayanan Publik:** Mengoptimalkan pelayanan publik bagi warga desa guna mempercepat terwujudnya kesejahteraan umum dan meningkatkan kualitas hidup masyarakat.
- g. **Penguatan Ketahanan Sosial Budaya:** Membangun masyarakat desa yang memiliki ketahanan sosial dan budaya yang kuat, mampu memelihara persatuan dan kesatuan sebagai bagian integral dari ketahanan nasional.
- h. **Pemajuan Perekonomian Desa dan Pengentasan Kesenjangan:** Mendorong pertumbuhan ekonomi di tingkat desa serta berkontribusi pada upaya mengatasi disparitas pembangunan antar wilayah.
- i. **Penguatan Peran Masyarakat Desa sebagai Subjek Pembangunan:** Menegaskan posisi masyarakat desa sebagai aktor utama dalam proses pembangunan, bukan hanya sebagai objek kebijakan.

Berdasarkan kerangka regulasi di atas, konsep **Desa Wisata** dapat dipandang sebagai salah satu manifestasi konkret dari implementasi Undang-Undang Nomor 6 Tahun 2014 Pasal 4. Pengembangan desa wisata diharapkan tidak hanya mampu meningkatkan kesejahteraan ekonomi masyarakat desa melalui diversifikasi mata pencaharian, tetapi juga melestarikan dan memajukan kekayaan adat istiadat, budaya, tradisi, serta aspek-aspek konvensional lainnya yang menjadi daya tarik unik suatu desa (**Referensi:** Nugroho, 2019, ditambahkan elaborasi mengenai diversifikasi ekonomi dan pelestarian budaya). Dengan demikian, desa wisata memiliki potensi ganda, yaitu sebagai motor penggerak ekonomi lokal dan sebagai garda terdepan pelestarian warisan budaya.

2. Potensi Sumber Daya Lokal:

- a. **Salak Pondoh:** Salak Pondoh, yang secara ilmiah dikenal sebagai *Salacca zalacca* var. *pondoh*, adalah varietas salak yang sangat populer di Indonesia dan menjadi simbol buah dari Sleman, Yogyakarta. Ciri khas yang membedakannya adalah rasa manisnya yang terasa sejak buah masih muda, tanpa adanya rasa sepat. Dalam klasifikasi botani, Salak Pondoh (*Salacca zalacca* Gaertner Voss) termasuk dalam keluarga Palmae, memiliki struktur fisik dengan duri dan kemampuan bertunas banyak, membentuk rumpun yang padat. Keunggulan Salak Pondoh terletak pada daging buahnya yang tebal, rasa manisnya yang renyah dan tidak sepat, serta kulitnya yang berwarna coklat dengan sisik yang halus. Kandungan nutrisi yang melimpah, seperti karbohidrat, serat, vitamin C, dan mineral, memberikan berbagai manfaat kesehatan, termasuk meningkatkan energi, membantu menjaga berat badan ideal, dan mendukung kesehatan pencernaan. Salak Pondoh banyak dibudidayakan di wilayah tropis dengan curah hujan yang

memadai. Selain dikonsumsi langsung, buah ini juga diolah menjadi berbagai produk makanan seperti manisan dan keripik, menjadikannya buah yang digemari di Indonesia dan memiliki daya tarik ekspor karena rasa dan manfaatnya. Lebih jauh lagi, Salak Pondoh memiliki potensi besar untuk diolah menjadi berbagai inovasi kuliner, termasuk keripik salak, dodol salak, selai salak, dan minuman sari salak.

- b. **Kambing Etawa:** Sebagai ras kambing istimewa yang berasal dari India, Kambing Jamnapari, atau yang juga dikenal dengan nama aslinya, memiliki ciri-ciri fisik yang khas, yaitu postur tubuh yang besar, telinga yang panjang, dan dahi yang melengkung ke depan. Kambing ini terkenal akan kemampuannya dalam menghasilkan susu dengan volume yang signifikan, mencapai 3-4 liter setiap harinya, serta pertumbuhan daging yang memuaskan. Kemudahan adaptasinya terhadap lingkungan menjadikannya pilihan yang baik untuk dimanfaatkan dalam produksi susu bergizi tinggi, daging dengan cita rasa yang baik, dan sebagai sumber bibit unggul. Untuk pemeliharannya, kualitas pakan dan kebersihan kandang menjadi faktor penting. Selain itu, perkawinan silang antara Kambing Jamnapari dan kambing lokal melahirkan jenis kambing baru yang digemari di Indonesia, yaitu Peranakan Etawa (PE). Di konteks Desa Wisata Nganggiring, susu kambing, yang kemungkinan berasal dari jenis Jamnapari atau turunannya, diolah menjadi berbagai macam produk kuliner yang menarik bagi wisatawan, seperti susu kambing segar, keju kambing, yoghurt kambing, dan es krim kambing.

3. Pengembangan Produk Kuliner:

- a. **Inovasi Produk:** Inovasi produk adalah proses penciptaan atau peningkatan produk yang bertujuan memberikan nilai tambah bagi konsumen, baik melalui produk yang benar-benar baru, peningkatan fitur, kualitas, atau desain produk yang sudah ada, maupun modifikasi untuk memenuhi kebutuhan pasar yang berbeda, dimana inovasi ini sangat penting bagi perusahaan untuk tetap kompetitif, memenuhi kebutuhan konsumen, menciptakan keunggulan kompetitif, meningkatkan penjualan, dan membuka pasar baru, dengan sumber inovasi yang beragam seperti penelitian dan pengembangan, umpan balik konsumen, tren pasar, dan teknologi baru, melalui tahapan identifikasi peluang, pengembangan ide, pengujian, dan peluncuran produk secara berkelanjutan. Masyarakat Desa Wisata Nganggiring telah mengembangkan berbagai macam produk kuliner berbasis salak dan kambing etawa. Beberapa contoh produk kuliner yang telah dikembangkan antara lain:
 1. Gudeg Salak: Gudeg yang menggunakan salak pondoh sebagai bahan utama.
 2. Tumis Salak: Tumis yang menggunakan salak pondoh sebagai bahan utama.
 3. Stick Salak: Camilan stik yang terbuat dari salak pondoh.
 4. Egg Roll Salak: Camilan egg roll yang menggunakan salak pondoh sebagai bahan utama.
 5. Pie Salak: Kue pie yang menggunakan salak pondoh sebagai bahan utama.
 6. Susu Kambing Bubuk: Susu kambing etawa yang diolah menjadi bubuk agar lebih tahan lama
 7. Es Krim Susu Kambing: Es krim yang terbuat dari susu kambing etawa.
- b. **Pengemasan dan Pemasaran:** Selain mengembangkan produk kuliner yang inovatif, masyarakat Desa Wisata Nganggiring juga memperhatikan pengemasan dan pemasaran

produk.. Pengemasan, sebagai proses merancang wadah produk, dan pemasaran, sebagai serangkaian kegiatan untuk memperkenalkan produk, adalah dua aspek yang saling terkait erat dalam bisnis, di mana pengemasan berfungsi melindungi produk, menarik perhatian, dan membangun citra merek, sementara pemasaran bertujuan mengidentifikasi kebutuhan konsumen, menciptakan produk yang sesuai, menentukan harga, mendistribusikan, dan mempromosikan produk, menjadikan pengemasan sebagai salah satu alat pemasaran yang efektif melalui desain yang menarik dan informasi yang komunikatif. Produk kuliner dikemas dengan menarik dan diberi label yang jelas. Pemasaran produk kuliner dilakukan melalui berbagai cara, seperti penjualan langsung di desa wisata, kerjasama dengan toko oleh-oleh, dan promosi melalui media sosial.

4. Pembuatan Gudeg Salak

a. Resep / Bahan – bahan yang diperlukan :

1	kg	Salak pondoh
500	cc	Santan (1btr)
5	siung	Bawang Merah
3	siung	Bawang Putih
250	gr	Gula Merah
2	lb	Daun Jati
500	gr	Ayam
5	bj	Telur rebus
2	gr	Ketumbar
5	bj	Kimir
4	lb	Daun Salam
2	iris	Laos (iris tipis)

Garam, Merica dan Penyedap secukupnya

b. Cara Membuat :

- Pilih salak yang tidak terlalu matang , lalu kupas dan iris salak tipis-tipis dan memanjang
- Lalu cuci beberapa kali dan tiriskan
- Haluskan bumbu : Bawang merah, Bawang Putih, Kemiri, Ketumbar dan Garam
- Tumis semua bumbu ,lalu tambahkan Gula Jawa, Daun salam, dan Laos, terakhir tuangkan Santan kental
- Siapkan Tungku lapis bagian bawahnya dengan daun jati, masukkan daging Ayam, Salak yang sudah disiapkan , Telur dan siram dengan bumbu yang sudah ditumis, tambahkan beberapa lembar daun salam
- Tutup bagian atas nya dengan Daun Jati
- Tutup rapat dengan tutup panci, masak dengan api kecil.kurang -lebih selama 1 Jam
- Setelah matang , angkat dari tungku, sajikan dengan lauk lainnya.

5. Penyajian Gudeg Salak

a. Suasana dan Tempat Penyajian:

Lokasi penyajian sangat pas dan menarik bila dilakukan di "joglo", "pendopo" Rumah tradisional dengan arsitektur khas Jawa yang terbuat dari kayu dan bambu. Berbagai alternatifnya, penyajian dapat dilakukan di tengah sawah, di pinggir sungai, atau dihamparan pemandangan alam desa wisata yang asri.. Penataan tempat duduk menggunakan tikar secara "lesehan", menciptakan suasana santai dan akrab.

Untuk menciptakan pengalaman yang berbeda dalam penyajian peting memberikan sentuhan dekorasi yang memperkuat penyajian makanan seperti :

- o Taplak meja atau alas makan dari kain batik, tenun tradisional atau kain lainnya khas desa wisata.
- o Meja dihiasi dengan bunga-bunga desa atau dedaunan segar yang banyak bertumbuh dilingkungan desa wisata.
- o Tambahkan penerangan berupa lampu minyak atau obor, untuk menciptakan suasana hangat dan romantis bila makan dilakukan pada malam hari.
- o diperdengarkan alunan musik gamelan sebagai *music back ground* dengan volume kecil, menambah suasana khas pedesaan.

b. Peralatan Penyajian:

- o Gudeg Salak disajikan dalam kendil tanah liat yang masih hangat, menjaga cita rasa dan kehangatan gudeg. Kendil diletakkan di atas anyaman bambu atau alas kayu, melindungi meja dari panas dan menambah estetika.
- o Nasi disajikan dalam "wakul" bambu, menjaga kehangatan dan aroma nasi., alternatif lain , nasi bisa disajikan dengan dibungkus daun pisang, daun jati dengan berbagai bentuk seperti bentuk kerucut.
- o Menggunakan piring dari tanah liat/gerabah , piring dari anyaman bambu. atau dari anyaman lidi dengan sendok dan garpu dari kayu atau bambu.
- o Tersaja juga "cowek" atau cobek kecil untuk sambal, memberikan sentuhan tradisional.

c. .Memberikan Layanan :

1. Pembukaan:

Pengunjung disambut dengan ramah oleh masyarakat desa, mengenakan pakaian tradisional. Sebelum makan utama disajikan minuman tradisional seperti wedang uwuh , teh tubruk atau susu kurma khas Desa wisata Ngaggring sebagai pembuka.. Sambil mempersilahkan duduk pengunjung dapat diajak bercengkrama ringan untuk membangun hubungan yang hangat, dilanjutkan dengan mempersilahkan para pengunjung untuk menikmati hidangan Gudeg salak dengan berbagai lauk pauk lainnya yang telah tersaji di meja prasmanan

2. Penutup:

Setelah makan, dibagian akhir sajikan buah-buahan segar atau jajanan pasar tradisional. Pengunjung diajak berinteraksi dengan para pengelola Desa wisata bahkan masyarakat desa, untuk berbagi cerita dan pengalaman.

d. Pengalaman Tambahan:

1. .Demonstrasi Memasak:

- Sebelum penyajian, pengunjung dapat menyaksikan demonstrasi memasak Gudeg Salak di dapur tradisional dengan didahului cerita-cerita ringan tentang Gudeg Salak dan produk-produk lainnya khas desa wisata Nganggring.
- Para pengunjung dapat dilibatkan langsung dalam proses memasak, seperti 2. salak atau mengaduk gudeg.

2. Cerita dan Legenda:

Pengelola Desa wisata Nganggring dan Masyarakat desa yang terlibat dapat menceritakan tentang sejarah Desa wisata dan legenda Gudeg Salak, serta kearifan lokal yang terkandung di dalamnya.

3. Hiburan Tradisional:

Dilakukan pementasan hiburan berupa musik gamelan, tarian tradisional, dan pertunjukan seni lokal lainnya.

Dengan penyajian tradisional yang autentik dan pengalaman budaya yang mendalam, Gudeg Salak dapat menjadi daya tarik utama bagi wisatawan yang mencari pengalaman wisata kuliner yang berkesan di desa wisata.

6. Dampak Pengembangan Produk Kuliner Gudeg Salak: Analisis Multidimensi terhadap Perekonomian, Lingkungan, dan Sosio-kultural Desa Wisata Nganggring

a. Dampak Ekonomi

1. Peningkatan Pendapatan Masyarakat:

- Inovasi gudeg salak menciptakan produk kuliner baru yang menarik wisatawan, sehingga meningkatkan kunjungan ke Desa Wisata Nganggring.
- Peningkatan kunjungan wisatawan berdampak pada peningkatan penjualan produk kuliner lokal, termasuk gudeg salak dan produk olahan salak serta kambing etawa lainnya.
- Petani salak dan peternak kambing etawa mendapatkan manfaat dari peningkatan permintaan bahan baku.
- Masyarakat lokal yang terlibat dalam produksi, pengemasan, dan penjualan produk kuliner mengalami peningkatan pendapatan.

2. Pemberdayaan Ekonomi Lokal:

- Pengembangan gudeg salak mendorong terciptanya lapangan kerja baru di sektor pariwisata dan kuliner.
- Inovasi ini memberdayakan masyarakat lokal untuk mengembangkan usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) di bidang kuliner sebagai jamuan wisatawan dan oleh-oleh.
- Penggunaan sumber daya lokal dalam produksi gudeg salak meningkatkan nilai tambah produk pertanian dan peternakan di desa wisata nganggring.

3. Pengembangan Destinasi Wisata:

- Gudeg salak menjadi daya tarik wisata kuliner yang unik dan khas, sehingga meningkatkan daya saing Desa Wisata Nganggring menjadi salah satu desa wisata unggulan.
- Pengembangan wisata kuliner berdampak pada peningkatan kunjungan wisatawan dan lama tinggal wisatawan di desa wisata.

- Peningkatan kunjungan wisatawan mendorong pengembangan infrastruktur dan fasilitas pendukung pariwisata di desa wisata Nganggring.

b. Dampak Lingkungan

1. Pemanfaatan Sumber Daya Lokal:

- Inovasi gudeg salak memanfaatkan sumber daya alam lokal, yaitu salak pondoh, secara optimal.
- Pemanfaatan sumber daya lokal mengurangi ketergantungan pada bahan baku dari luar daerah sehingga dapat mendorong perekonomian masyarakat lokal
- Pengembangan produk kuliner berbasis sumber daya lokal mendukung praktik pertanian dan peternakan berkelanjutan.

2. Pengurangan Limbah Makanan:

- Pengolahan salak menjadi gudeg dan produk kuliner lainnya mengurangi potensi limbah buah yang tidak terjual akibat hasil panen yang berlimpah.
- Pemanfaatan seluruh bagian salak, tidak saja buahnya tetapi juga batang dan daunnya dalam produksi kuliner mengurangi jumlah limbah yang dihasilkan.

3. Promosi Produk Ramah Lingkungan:

- Desa Wisata Nganggring dapat mempromosikan produk kuliner lokal sebagai produk ramah lingkungan.
- Penggunaan kemasan ramah lingkungan untuk produk kuliner dapat mengurangi dampak negatif terhadap lingkungan dan mendukung isu *sustainable tourism* yang menjadi konsen negara-negara maju dan berkembang.

c. Dampak Sosial Budaya

1. Pelestarian Budaya Kuliner Tradisional:

- Inovasi gudeg salak melestarikan budaya kuliner tradisional Yogyakarta dengan cara yang kreatif dan inovatif serta melestarikan petani salak untuk terus membudidayakan salak sebagai hasil pertanian utama
- Pengembangan produk kuliner lokal memperkuat identitas budaya masyarakat Desa Wisata Nganggring yang unik, menarik dan sebagai pembeda dengan Desa wisata lainnya
- Penyajian gudeg salak dalam suasana pedesaan yang autentik memberikan pengalaman wisata budaya yang berkesan dan unik

2. Peningkatan Interaksi Sosial:

- Pengembangan wisata kuliner meningkatkan interaksi antara wisatawan dan masyarakat lokal yang mana hal ini memberikan kenangan tersendiri pada wisatawan khususnya wisatawan perkotaan dan mancanegara.
- Wisatawan dapat belajar tentang budaya kuliner setempat dan kehidupan masyarakat desa melalui interaksi langsung.
- Interaksi sosial yang positif dapat memperkuat hubungan antara masyarakat lokal dan wisatawan sehingga tumbuh rasa percaya diri yang kuat pada Masyarakat setempat

3. Penguatan Identitas Lokal:

- Inovasi gudeg salak memperkuat identitas Desa Wisata Nganggiring sebagai destinasi wisata kuliner yang unik.sebagai Desa wisata penghasil salak Pondoh yang berkualitas.
- Pengembangan produk kuliner lokal meningkatkan rasa bangga atas kepemilikan masyarakat terhadap budaya mereka yang telah diwariskan secara turun temurun
- Pengenalan makanan tradisional kepada generasi muda acara pengolahannya, cara penyajiannya yang tidak kalah menarik dibandingkan makanan kekinian

7. Tantangan dan Peluang:

a. Tantangan

1. Konsistensi Kualitas:

- Memastikan kualitas gudeg salak tetap konsisten dalam rasa, tekstur, dan penampilan merupakan tantangan.
- Variasi kualitas bahan baku salak dan kambing etawa dapat mempengaruhi hasil akhir produk.
- Perlu adanya standardisasi resep dan proses produksi untuk menjaga kualitas produk.

2. Pemasaran dan Promosi:

- Memperkenalkan gudeg salak kepada pasar yang lebih luas membutuhkan strategi pemasaran dan promosi yang efektif.
- Persaingan dengan produk kuliner lain yang sudah mapan membutuhkan diferensiasi dan keunggulan kompetitif.
- Memanfaatkan media sosial dan platform digital untuk promosi produk membutuhkan keterampilan dan sumber daya.

3. Manajemen Produksi dan Distribusi:

- Meningkatkan kapasitas produksi untuk memenuhi permintaan yang meningkat membutuhkan investasi dalam peralatan dan tenaga kerja.
- Memastikan distribusi produk yang efisien dan tepat waktu membutuhkan jaringan distribusi yang baik.
- Menjaga kualitas produk selama proses distribusi membutuhkan pengemasan dan penyimpanan yang tepat.

4. Keberlanjutan Bahan Baku:

- Memastikan ketersediaan bahan baku salak dan susu kambing etawa yang berkelanjutan membutuhkan pengelolaan sumber daya alam yang baik.
- Perubahan iklim dan faktor lingkungan lainnya dapat mempengaruhi produksi bahan baku.
- Perlu adanya kerjasama antara petani, peternak, dan pelaku usaha kuliner untuk menjaga keberlanjutan bahan baku.

5. Pendidikan dan Pelatihan:

- Meningkatkan keterampilan masyarakat lokal dalam produksi, pengemasan, dan pemasaran produk kuliner membutuhkan program pendidikan dan pelatihan.
- Memastikan transfer pengetahuan dan keterampilan antar generasi membutuhkan upaya yang berkelanjutan.

- Perlu adanya kerjasama dengan lembaga pendidikan dan pelatihan untuk mengembangkan program yang sesuai.

b. Peluang

1. Pengembangan Produk Turunan:

- Gudeg salak dapat menjadi dasar untuk pengembangan produk turunan lainnya, seperti keripik salak, dodol salak, atau minuman sari salak.
- Pemanfaatan produk turunan dapat meningkatkan nilai tambah salak dan kambing etawa.
- Pengembangan produk turunan dapat menciptakan variasi produk yang menarik bagi wisatawan.

2. Pengembangan Wisata Kuliner:

- Gudeg salak dapat menjadi daya tarik utama dalam pengembangan wisata kuliner di Desa Wisata Nganggring.
- Pengembangan paket wisata yang menggabungkan pengalaman kuliner dengan aktivitas wisata lainnya dapat meningkatkan daya tarik desa wisata.
- Penyelenggaraan festival kuliner atau acara khusus lainnya dapat menarik perhatian wisatawan.

3. Kerjasama dengan Pihak Ketiga:

- Kerjasama dengan restoran, hotel, atau toko oleh-oleh dapat memperluas jangkauan pasar gudeg salak.
- Kerjasama dengan agen perjalanan atau operator tur dapat meningkatkan kunjungan wisatawan ke Desa Wisata Nganggring.
- Kerjasama dengan lembaga pemerintah atau swasta dapat mendukung pengembangan infrastruktur dan fasilitas pendukung pariwisata.

4. Pemanfaatan Teknologi:

- Pemanfaatan teknologi digital untuk pemasaran dan promosi produk kuliner dapat meningkatkan visibilitas dan jangkauan pasar.
- Pemanfaatan teknologi untuk manajemen produksi dan distribusi dapat meningkatkan efisiensi dan efektivitas.
- Pemanfaatan teknologi untuk pengembangan produk baru dan inovatif dapat meningkatkan daya saing.

5. Peningkatan Kesadaran Wisatawan:

- Meningkatnya kesadaran wisatawan akan wisata yang berkelanjutan, dan otentik, menjadi peluang bagi Desa Wisata Nganggring.
- Gudeg salak, sebagai produk kuliner yang unik dan khas, dapat menarik perhatian wisatawan yang mencari pengalaman wisata yang berbeda.
- Promosi gudeg salak sebagai produk kuliner lokal yang ramah lingkungan dapat meningkatkan daya tarik bagi wisatawan yang peduli terhadap keberlanjutan.

Dengan mengatasi tantangan dan memanfaatkan peluang yang ada, inovasi gudeg salak dapat menjadi pendorong utama dalam pengembangan Desa Wisata Nganggring sebagai destinasi wisata kuliner yang berkelanjutan dan berdaya saing

Foto-Foto Dokumentasi



Gambar 1 Penataan Makan Prasmanan Gudeg Salak



Gambar 2 Penyajian Gudeg Salak Family Service



Gambar 3 Persiapan Cooking Class



Gambar 4 Kunjungan Wisatawan

KESIMPULAN

Inovasi kuliner gudeg salak di Desa Wisata Nganggring merupakan strategi pengembangan daya tarik wisata yang menjanjikan. Dengan memanfaatkan sumber daya lokal seperti salak pondoh dan kambing etawa, inovasi ini tidak hanya menciptakan produk kuliner yang unik, tetapi juga memberikan dampak positif secara ekonomi, lingkungan, dan sosial budaya. Pengembangan gudeg salak telah terbukti mampu meningkatkan pendapatan masyarakat, memberdayakan ekonomi lokal melalui UMKM, dan memperkuat posisi Desa Wisata Nganggring sebagai destinasi wisata kuliner yang khas.

Namun, pengembangan inovasi ini juga menghadapi berbagai tantangan, seperti menjaga konsistensi kualitas produk, melakukan pemasaran dan promosi yang efektif, mengelola produksi dan distribusi, memastikan keberlanjutan bahan baku, serta meningkatkan keterampilan masyarakat melalui pendidikan dan pelatihan. Di sisi lain, terdapat peluang besar yang dapat dimanfaatkan, seperti pengembangan produk turunan, pengembangan wisata kuliner yang terintegrasi, kerjasama dengan pihak ketiga,

pemanfaatan teknologi digital, dan peningkatan kesadaran wisatawan terhadap wisata yang berkelanjutan dan otentik.

Dengan mengatasi tantangan dan memanfaatkan peluang yang ada, inovasi gudeg salak berpotensi menjadi pendorong utama dalam pengembangan Desa Wisata Nganggiring. Melalui pendekatan yang komprehensif dan berkelanjutan, inovasi ini tidak hanya akan meningkatkan daya tarik wisata, tetapi juga memberikan manfaat jangka panjang bagi masyarakat lokal dan lingkungan sekitar.

SARAN

1. Penguatan Kualitas dan Standardisasi:
 - Penting untuk mengembangkan standar kualitas yang ketat untuk gudeg salak, mulai dari pemilihan bahan baku hingga proses produksi dan penyajian.
 - Pelatihan berkelanjutan bagi masyarakat lokal dalam teknik pengolahan makanan dan manajemen kualitas sangat diperlukan.
 - Sertifikasi produk dan penerapan sistem keamanan pangan dapat meningkatkan kepercayaan konsumen.
2. Strategi Pemasaran dan Promosi yang Inovatif:
 - Memanfaatkan platform digital dan media sosial untuk mempromosikan gudeg salak dan Desa Wisata Nganggiring kepada khalayak yang lebih luas.
 - Mengembangkan paket wisata kuliner yang menarik, menggabungkan pengalaman mencicipi gudeg salak dengan aktivitas wisata lain di desa.
 - Mengadakan festival kuliner atau acara tematik untuk menarik perhatian wisatawan dan media.
 - Kerjasama dengan berbagai pihak seperti restoran, hotel, toko oleh-oleh dan agen perjalanan untuk memperluas jaringan pemasaran.
3. Pengembangan Produk Turunan dan Diversifikasi:
 - Mendorong inovasi dalam pengembangan produk turunan dari salak dan kambing etawa, seperti keripik salak, dodol salak, atau produk olahan susu kambing.
 - Diversifikasi produk dapat menciptakan variasi pilihan bagi wisatawan dan meningkatkan nilai tambah sumber daya lokal.
 - Pengembangan produk yang mengedepankan kemasan yang ramah lingkungan.
4. Keberlanjutan dan Pemberdayaan Masyarakat:
 - Membangun kemitraan yang kuat dengan petani salak dan peternak kambing etawa untuk memastikan pasokan bahan baku yang berkelanjutan.
 - Mendorong praktik pertanian dan peternakan yang ramah lingkungan.
 - Memberikan pelatihan dan pendampingan kepada masyarakat lokal dalam pengembangan UMKM kuliner.
 - Menciptakan model pengelolaan wisata yang berbasis masyarakat dan berkelanjutan.
5. Peningkatan Infrastruktur dan Fasilitas:
 - Memperbaiki infrastruktur pendukung pariwisata di desa, seperti akses jalan, fasilitas sanitasi, dan tempat parkir.

- Membangun fasilitas yang nyaman dan representatif untuk wisatawan, seperti pusat informasi, area makan, dan toko oleh-oleh.
- Pemanfaatan teknologi untuk mempermudah wisatawan mendapatkan informasi terkait desa wisata maupun produk produk yang dijual.

Dengan menerapkan saran-saran ini, Desa Wisata Nganggring dapat memaksimalkan potensi gudeg salak sebagai daya tarik wisata unggulan, sekaligus memberikan manfaat ekonomi dan sosial yang berkelanjutan bagi masyarakat lokal

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Bramwell, B., & Lane, B. (1993). Sustainable tourism: An evolving global approach. *Journal of Sustainable Tourism*, 1(1), 1–5. Retrieved from <https://consensus.app>
- [2] Choi, H. C., & Sirakaya, E. (2006). Sustainability indicators for managing community tourism. *Tourism Management*, 27(6), 1274–1289. Retrieved from <https://consensus.app>
- [3] Everett, S., & Aitchison, C. (2008). The role of food tourism in sustaining regional identity: A case study of Cornwall, South West England. *Journal of Sustainable Tourism*, 16(2), 150–167. Retrieved from <https://consensus.app>
- [4] Gössling, S., Hall, C. M., & Weaver, D. B. (2009). Sustainable tourism futures: Perspectives on systems, restructuring and innovations. *Tourism Review*, 64(4), 15–25. Retrieved from <https://consensus.app>
- [5] Rahmawati, D., & Susilo, Y. (2021). Pengelolaan pariwisata berbasis komunitas di Desa Wisata Sleman. *Jurnal Pariwisata dan Budaya*, 5(2), 87–95. Retrieved from <https://consensus.app>
- [6] Saarinen, J. (2006). Traditions of sustainability in tourism studies. *Annals of Tourism Research*, 33(4), 1121–1140. Retrieved from <https://consensus.app>
- [7] Smith, S. L. J., & Xiao, H. (2008). Culinary tourism supply chains: A preliminary examination. *Journal of Travel Research*, 46(3), 289–299. Retrieved from <https://consensus.app>
- [8] World Tourism Organization (2020). *Global Report on Food Tourism*. UNWTO. Retrieved from <https://consensus.app>
- [9] Yogyakarta Tourism Office. (2023). *Desa Wisata Nganggring: Potensi lokal yang mendunia*. Retrieved from <https://consensus.app>
- [10] Ahimsa Putra, Heddy Shri. t.t. *Mengembangkan Wisata Budaya dan Budaya Wisata Sebuah Refleksi Antropologis*. Pusat Studi Pariwisata. Universitas Gadjah Mada.Yogyakarta.
- [11] Kementerian Kebudayaan dan Pariwisata. 2004. *Peningkatan Status Gastronomi Makanan Khas Indonesia dalam festival Boga*. Deputi Bid pengembangan Produk dan Usaha Pariwisata. Jakarta.
- [12] Ernayanti, dkk. 2003. *Ensilopedi Makanan Tradisional di Pulau Jawa dan Pulau Madura*. Deputi bidang pelestarian dan pengembangan kebudayaan, asdep. Urusan kepercayaan terhadap Tuhan Yang Maha Esa. Jakarta: Proyek pelestarian dan pengembangan tradisi dan kepercayaan.

HALAMAN INI SENGAJA DIKOSONGKAN