

Revitalisasi Makanan Tradisional Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner di Kabupaten Semarang

Ken Widyatwati
Prodi Sastra Indonesia. Fakultas Ilmu Budaya. Universitas Diponegoro
Jl .dr. Soeroyo No. 4 Semarang
Email: kenwidyatwati@gmail.com

Abstrak

Penelitian ini bertujuan merevitalisasi dan menjelaskan potensi dan keragaman produk makanan tradisional di desa wisata Kemetul Kabupaten Semarang. Makanan tradisional di desa wisata Kemetul mempunyai potensi sebagai daya tarik wisata kuliner. Metode penelitian yang digunakan adalah metode kualitatif. Teknik pengumpulan data dengan observasi, wawancara mendalam dan studi pustaka untuk mendapatkan informasi yang lengkap tentang potensi makanan tradisional di Desa wisata Kemetul. Wawancara mendalam dilakukan pada saat observasi dengan pemilik usaha pembuatan makanan tradisional, pengrajin makanan tradisional, dan penjual makanan tradisional. Tujuan penelitian ini adalah revitalisasi dan pemetaan sebaran potensi makanan tradisional di desa wisata Kemetul. Sehingga penelitian ini dapat memberikan informasi dan data yang dapat dimanfaatkan oleh pemerintah daerah, pelaku bisnis kuliner, biro perjalanan dan masyarakat untuk mengembangkan potensi wisata. Hasil dari penelitian ini adalah Desa Wisata Kemetul dapat dikembangkan dan memiliki potensi sebagai daya tarik wisata kuliner. Wisata kuliner yang dapat dikembangkan di desa wisata Kemetul berupa produk olahan makanan tradisional seperti: *maming, krupuk, rempeyek, rangginang, sambel tumpang, gendar pecel, sega jagung*, aneka jajan pasar antara lain, *gethuk, truk bintul, meniran, hawuk-hawuk, jadah, jenang, wajik*. Makanan tradisional di Desa Kemetul mempunyai keunikan, rasa, aroma, dan kekhasan, yang dapat di publikasi melalui festival makanan tradisional, lomba memasak makanan tradisional, dan dipromosikan sebagai objek wisata kuliner. Hal ini dimaksudkan untuk melestarikan makanan tradisional, meningkatkan jumlah kunjungan wisata, dan dapat meningkatkan perekonomian masyarakat desa wisata Kemetul.

Kata kunci: Revitalisasi, makanan tradisional, peningkatan perekonomian

Revitalizing Traditional Food as an Attraction for Culinary Tourism in Semarang Regency

Abstract

*This research aims to revitalize and explain the potential and diversity of traditional food products in Kemetul tourism village, Semarang Regency. Traditional food in Kemetul tourist village has potential as a culinary tourism attraction. The research method used is qualitative method. Data collection techniques used were observation, in-depth interviews and literature studies to obtain complete information about the potential of traditional food in Kemetul Tourism Village. In-depth interviews were conducted during observations with traditional food making business owners, traditional food craftsmen, and traditional food sellers. The purpose of this research is to revitalize and map the distribution of traditional food potential in Kemetul tourism village. So that this research can provide information and data that can be utilized by local governments, culinary business people, travel agencies and the community to develop tourism potential. The result of this research is that Kemetul Tourism Village can be developed and has potential as a culinary tourism attraction. Culinary tourism that can be developed in Kemetul tourism village in the form of traditional food processing products such as: *maming, krupuk, rempeyek, rangginang, sambel tumpang, gendar pecel, sega jagung*, various market snacks including *gethuk, truk bintul, meniran, hawuk-hawuk, jadah, jenang, wajik*. Traditional food in Kemetul Village has a unique flavor, aroma, and distinctiveness, which can be publicized through traditional food festivals, traditional food cooking competitions, and promoted as a culinary tourist attraction. This is intended to preserve traditional food, increase the number of tourist visits, and can improve the economy of the Kemetul tourism village community.*

Keywords: Revitalization, traditional food, improving the economy

PENDAHULUAN

Pariwisata di Indonesia berkembang dengan cepat saat ini. Potensi wisata yang berkembang dengan cepat salah satunya adalah makanan tradisional. Makanan tradisional merupakan sajian yang diminati oleh wisatawan ketika berkunjung ke daerah wisata, sehingga wisata kuliner mulai banyak diminati wisatawan. Wisata kuliner berhubungan dengan penyediaan makanan dan minuman khas daerah wisata.

Wisata kuliner merupakan wisata pendukung bagi wisata lain seperti wisata laut, budaya, religi, sejarah maupun wisata desa. Sebagai wisata pendukung, wisata kuliner menjadi daya tarik bagi wisatawan ketika berkunjung ke daerah wisata. Pengembangan wisata kuliner merupakan salah satu cara mengembangkan desa wisata. Saat ini banyak wisatawan yang datang ke tempat wisata dengan tujuan utama untuk mengulik makanan tradisional setempat (Baiquni, 2009).

Desa Wisata adalah suatu kawasan pedesaan yang menawarkan destinasi wisata meliputi keindahan alam, sosial budaya, adat istiadat, keseharian, dan makanan tradisional yang khas. Pengembangan desa wisata dapat meningkatkan perekonomian masyarakat. Potensi desa wisata yang dapat dikembangkan antara lain adalah atraksi budaya, kerajinan tangan dan makanan atau minuman khas. Pengembangan pariwisata pedesaan dapat dilakukan dengan pemanfaatan potensi ekonomi dengan revitalisasi makanan tradisional masyarakat secara optimal (Erwan, 2022).

Pariwisata tidak hanya sekedar perjalanan dari satu tempat ke tempat lain dengan masyarakat dan budaya yang berbeda, tetapi pariwisata dapat dikemas menjadi perjalanan mengenang masa lampau dengan menikmati kuliner tradisional daerah setempat (Baiquni, 2009). Pengalaman berwisata di daerah wisata, dipastikan berhubungan dengan mencari makanan khas. Makanan dan minuman khas setempat merupakan bagian penting dari liburan, sebab kunjungan ke tempat makan merupakan pengalaman menyenangkan bagi wisatawan (Blichfeldt, B. S., Chor, J., & Ballegard, N. L.2010).

Oleh sebab itu mencicipi makanan tradisional merupakan salah satu tujuan dalam berwisata. Bahkan Hall (2003)

mengungkapkan bahwa belanja kebutuhan pangan mencapai sepertiga dari total pengeluaran para wisatawan.

Makanan tradisional masyarakat pada umumnya merupakan makanan tradisional yang keberadaannya hanya ada di daerah tersebut. Batasan makanan tradisional adalah makanan yang dibuat dari bahan yang dihasilkan di daerah tersebut, diolah dengan cara dan resep yang dikuasai oleh masyarakat setempat (Hasil lokakarya revitalisasi Pusat Kajian Makanan Tradisional, 2003). Pendapat lain mengungkapkan bahwa makanan tradisional merupakan makanan yang menggunakan bahan baku lokal, bumbu khas, mempunyai citarasa dan aroma khas (Xiaomin, 2017).

Wisata kuliner memiliki keunggulan yang kompetitif untuk dapat dikembangkan sebagai salah satu tujuan wisata dalam upaya untuk meningkatkan pendapatan masyarakat. Jumlah wisatawan yang datang ke daerah wisata berpengaruh terhadap pertumbuhan ekonomi masyarakat. Makanan tradisional dan pariwisata mempunyai kaitan erat dalam bisnis pariwisata. Kedekatan antara makanan tradisional dan pariwisata berhubungan dengan keinginan wisatawan untuk mengenal dan mencicipi makanan khas daerah wisata. Keterkaitan makanan dan pariwisata saat ini telah berkembang, tidak hanya sebagai produk kebutuhan utama oleh wisatawan, tetapi juga digunakan sebagai pembeda destinasi wisata (Kemenparekraf, 2019).

Keistimewaan mencoba makanan lokal dapat menjadi pengalaman yang menarik bagi wisatawan. Sekarang ini wisata kuliner atau memburu makanan tradisional daerah wisata menjadi salah satu tujuan utama wisatawan baik domestik maupun mancanegara (Robinson, 2016, Kemenparekraf, 2019, NA, Sunaryo, 2019, A, Max, 2017).

Keberagaman makanan tradisional juga dipengaruhi oleh beragamnya bahan baku lokal yang tersedia di setiap daerah. Makanan tradisional memiliki peluang besar untuk ditawarkan seiring meningkatnya jumlah wisatawan. Sebab kepedulian terhadap budaya lokal dan makanan tradisional dapat menjadi salah satu upaya untuk mempertahankan budaya lokal (Sims, 2009).

Banyak potensi yang dapat dikembangkan di Desa Wisata Kemetul dalam upaya meningkatkan pendapatan masyarakat. Selain wisata alam pengembangan desa

wisata Kemetul dapat dilakukan dengan mengoptimalkan pengembangan wisata kuliner yang berbasis pada makanan tradisional. Sebab selama ini wisatawan yang mengunjungi desa wisata Kemetul selain menikmati wisata budaya juga mencari makanan khas masyarakat antara lain : *sega jagung, tumpeng, jajan pasar, sega tumpang* dan dan jajanan tradisional seperti : *marning,krupuk,rempeyek,rangginang gethuk, truk bintul,meniran, hawuk-hawuk, jadah, jenang, wajik*. Menu ini sangat erat dalam tradisi kuliner masyarakat Jawa yang secara umum punya filosofi atau makna (Widyatwati, 2022).

Berdasarkan uraian di atas kajian yang dilakukan dalam penelitian ini adalah revitalisasi makanan tradisional sebagai daya tarik wisata kuliner di desa Wisata Kemerul Kabupaten Semarang. Fokus penelitian ini berkaitan dengan pengembangan wisata kuliner melalui revitalisasi makanan tradisional di desa Kemetul secara meluas dalam upaya meningkatkan perekonomian masyarakat.

KAJIAN PUSTAKA

Desa Wisata

Desa Wisata adalah kawasan pedesaan yang menawarkan suasana dan keaslian pedesaan meliputi sosial budaya, adat istiadat, makanan tradisional, keseharian, arsitektur bangunan dan struktur tata ruang desa yang khas. Desa wisata juga harus mempunyai kegiatan yang unik, menarik dan berpotensi untuk dikembangkan dalam berbagai komponen wisata seperti: alam pedesaan, atraksi budaya, dan makanan-minuman tradisional. Pengembangan wisata pedesaan didorong oleh tiga faktor, yaitu 1.potensi alam dan budaya yang otentik, 2.lingkungan yang masih asri dan belum tercemar dan 3.pemanfaatan potensi ekonomi, sosial budaya masyarakat secara optimal (Damanik, 2013).

Desa wisata ada karena desa memiliki potensi atau kekayaan yang dapat atau layak untuk dijual masyarakat pada wisatawan. Objek desa wisata adalah desa dengan segala potensinya, dan penduduk desa yang memiliki kemauan untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat.Kawasan desa wisata juga harus memiliki berbagai fasilitas untuk menunjang kawasan tersebut sebagai tujuan wisata. Fasilitas-fasilitas ini dapat memudahkan pengunjung Desa Wisata dalam melakukan

kegiatan wisata. Fasilitas-fasilitas yang sebaiknya dimiliki oleh kawasan Desa Wisata adalah sarana transportasi, telekomunikasi, dan akomodasi (Widyatwati, 2022).

Pengembangan desa menjadi desa wisata disamping identifikasi terhadap unsur yang ada di desa, penentuan desa wisata juga diimbangi dengan pemahaman terhadap karakteristik dan tatanan sosial budaya masyarakat. Hal ini dilakukan untuk dapat menentukan jenis dan tingkatan pemberdayaan masyarakat secara tepat guna dan berhasil guna. Selain itu yang lebih penting adalah untuk mengenali tingkatan penerimaan dan kesediaan masyarakat terhadap kegiatan pariwisata yang dapat dikembangkan. Dalam pengembangan desa wisata hendaknya memperhatikan prinsip-prinsip: 1.Tidak bertentangan dengan adat-istiadat atau budaya masyarakat desa setempat, 2.Pembangunan fisik ditujukan untuk meningkatkan kualitas lingkungan desa, 3. Memperhatikan unsur kelokalan dan keaslian, 4. Memberdayakan masyarakat desa wisata dan 5. Memperhatikan daya dukung dan daya tampung serta berwawasan lingkungan (Marpaung,2019, Widyatwati, 2022).

Desa wisata mempunyai potensi untuk dikembangkan dan di desain secara kualitas dalam berbagai komponen kepariwisataan berdasarkan kepada kekayaan budaya tradisional desa itu sendiri. Dengan demikian diharapkan bahwa desa wisata sebagai produk wisata dapat lebih bernuansa pedesaan berdasarkan pada pandangan hidup dan budaya, sehingga pengembangan pariwisata dapat sejalan dengan kebudayaan masyarakat setempat tanpa meninggalkan kebudayaan asli (Widyatwati, 2022).

Revitalisasi Makanan Tradisional

Makanan tradisional adalah makanan yang dikategorikan sebagai jajanan , dimana bahan yang digunakan merupakan bahan tradisional, yang dikembangkan secara khusus, diolah berdasarkan resep turun temurun dari masyarakat dengan menggunakan bahan lokal dan memiliki citarasa yang sesuai dengan selera masyarakat setempat (Erwan, 2022).

Makanan tradisional mempunyai pengertian lain yaitu makanan rakyat, baik yang berupa makanan pokok, makanan selingan, atau sajian khusus yang sudah turun-temurun. Cara pengolahan makanan tradisional dan cita rasanya umumnya juga bersifat turun temurun sehingga makanan

tradisional di setiap daerah berbeda-beda. Keanekaragaman makanan tradisional dipengaruhi oleh keadaan daerah dan budaya masyarakat setempat. Keanekaragaman makanan tradisional daerah, menyebabkan banyak makanan tradisional yang dilupakan oleh masyarakat (Erwan, 2022, Harsana, 2018).

Makanan tradisional biasanya berupa makanan yang dikonsumsi oleh masyarakat tertentu, dengan cita rasa khas. Sedangkan makanan tradisional Indonesia adalah segala jenis makanan olahan asli masyarakat Indonesia mulai dari makanan utama, selingan, jajanan dan minuman. Makanan tradisional dipengaruhi oleh kebiasaan makan masyarakat dan menyatu dengan sistem sosial budaya masyarakat. Batasan makanan tradisional adalah makanan yang dibuat dari bahan yang dihasilkan di daerah setempat, dan diolah dengan aturan yang dikuasai oleh masyarakat setempat. Produk makanan tradisional mempunyai ketampakan, citra rasa, dan aroma yang khas. Makanan tradisional juga merupakan identitas kelompok masyarakat, dan dapat digunakan sebagai pemersatu masyarakat (Harsana, 2018)

Makanan tradisional merupakan produk makanan yang dikonsumsi oleh kelompok masyarakat, diwariskan dari generasi ke generasi, dan dibuat dengan resep turun-temurun. Makanan tradisional juga dibuat tanpa adanya rekayasa, memiliki karakteristik tertentu yang membedakannya dengan makanan dari daerah lain. Karakteristik makanan tradisional adalah adanya penggunaan bahan lokal yang unik dan khas setempat. Esensi lokal dan tradisional dalam praktik kuliner berdasarkan pada metode, dan ketrampilan dalam mengolah sehingga makanan tradisional dapat bertahan ditengah perkembangan industri dan teknologi. Revitalisasi makanan tradisional mengandung arti sebagai kesadaran untuk menempatkan kembali arti penting makanan tradisional secara proporsional, dengan tujuan memberdayakan dan meningkatkan kualitas makanan tradisional sebagai upaya untuk menjaga dan melestarikan makanan tradisional (Xiaomin, 2017).

Revitalisasi makanan tradisional bukan sesuatu yang hanya berpijak pada bentuk dan cara penyajian tetapi juga harus dapat meningkatkan ekonomi masyarakat. Untuk melaksanakan revitalisasi makanan tradisional perlu adanya keterlibatan masyarakat.

Keterlibatan yang dimaksud bukan sekedar ikut serta untuk mendukung aspek revitalisasi saja, tetapi juga berpartisipasi dalam menjaga marwah makanan tradisional (Laretna, 2002). Berdasarkan pada mekanisme, revitalisasi makanan tradisional harus mampu mengangkat derajat makanan tradisional sebagai bentuk aktifitas ekonomi masyarakat. Sehingga revitalisasi makanan tradisional dapat melestarikan makanan tradisional, menjelaskan potensi dan keragaman produk makanan tradisional. Hal ini dapat menjadikan makanan tradisional berpotensi sebagai daya tarik wisata kuliner (Xiaomin, 2017).

Daya Tarik Wisata

Daya tarik wisata adalah sesuatu yang memiliki magnet untuk dilihat, dinikmati dan layak dijual ke pasar wisata (Aprilia, 2017). Sedangkan Marpaung (2019) menjelaskan bahwa daya tarik wisata adalah segala sesuatu yang memiliki keunikan, keindahan dan nilai yang beranekaragam berupa kekayaan alam, budaya dan hasil buatan manusia yang dapat dijadikan tujuan wisata.

Daya tarik wisata merupakan sesuatu yang menarik dan bernilai untuk dikunjungi dan dinikmati oleh wisatawan (Sondakh, 2016). Sedangkan (Utari, 2016) menjelaskan bahwa daya tarik wisata adalah segala sesuatu yang menjadi daya tarik wisatawan untuk mengunjungi suatu daerah tertentu.

Berdasarkan uraian di atas dapat dijabarkan bahwa daya tarik wisata merupakan sesuatu yang dapat mendorong wisatawan untuk mengunjungi daerah tujuan wisata. Menurut Zaenuri (2012) daya tarik wisata dibagi menjadi dua, yaitu objek wisata dan atraksi wisata. Objek wisata merupakan daya tarik wisata yang bersifat statis dan tangible. Sedangkan atraksi wisata merupakan daya tarik wisata yang dapat dilihat lewat pertunjukan dan membutuhkan persiapan bahkan memerlukan pengorbanan untuk menikmatinya.

Menurut (Yoeti, 2008) daya tarik wisata dapat didasarkan pada tujuan wisatawan mengunjungi daerah wisata, yaitu:

1. *Natural Attraction* meliputi pemandangan laut, pantai, danau, air terjun, kebun raya, agro wisata, gunung, dan flora dan fauna.
2. *Build Attraction* meliputi bangunan dengan arsitek yang menarik, seperti rumah adat, bangunan kuno dan klasik.
3. *Cultural Attraction* meliputi peninggalan sejarah, cerita rakyat, kesenian tradisional,

museum, upacara keagamaan dan festival kesenian.

4. *Social Attraction* meliputi tata cara hidup seperti: perkawinan, potong gigi, khitanan, tedak siten atau kegiatan sosial kemasayarakatan lainnya.

Wisata Kuliner

Kuliner lokal mempunyai peran penting dalam memperkenalkan rasa dan tradisi memasak yang berbeda pada wisatawan. Wisatawan yang berkunjung ke objek wisata berharap dapat menikmati perjalanan wisata, sehingga penyediaan layanan pada makanan dan minuman harus dapat memberikan pengalaman baru pada wisatawan tentang rasa dan aroma dari makanan tradisional. Apabila daerah tujuan wisata mempunyai makanan tradisional maka, wisatawan yang datang disamping menikmati wisata juga dapat menikmati makanan setempat.

Istilah kuliner merupakan bagian gastronomi. Gastronomi adalah segala sesuatu yang berkaitan dengan seni, praktik, dan kajian tentang pemilihan, preparasi, produksi, penyajian dan penikmatan berbagai makanan dan minuman khas. Sedangkan kuliner merupakan masakan yang bersinonim dengan istilah *cuisine*. Beragam pilihan kuliner mempunyai cita rasa khas, baik kuliner tradisional maupun kuliner modern yang tersaji mulai dari kakilima, restoran, kafe sampai hotel berbintang. Wisata kuliner merupakan bagian dari wisata gastronomi atau *gastronomy tourism* (Sims, 2009)

Wisata kuliner atau wisata gastronomi merupakan satu tren baru dalam dunia kepariwisataan. Gastronomi adalah seni atau usaha mencari kualitas makanan yang baik, termasuk dalam pemilihan, persiapan, pelayanan, pengolahan makanan, variasi dan penyajian masakan (Sims, 2009)

Wisata kuliner ialah perjalanan wisata untuk menikmati makanan dan minuman khas daerah wisata. Wisata kuliner sebagai industri pariwisata berkaitan dengan penyediaan makanan dan minuman khas daerah wisata. Hal ini dimaksudkan wisatawan yang berkunjung ke daerah wisata tidak hanya menikmati suasana alam dan ciri khasnya tetapi juga untuk menikmati makanan khas daerah wisata (Harsana, 2018)

Destinasi wisata kuliner adalah tempat wisatawan memperoleh pengalaman baru dibidang kuliner. Sehingga wisatawan dapat memilih tempat makan dengan ragam pilihan

menu dan pelayanan yang baik. Wisata kuliner dapat menjadi pengalaman perjalanan ke daerah, tidak sekedar mencari hiburan, tetapi juga mencakup kunjungan ke produsen makanan, festival kuliner, pameran makanan, acara memasak, mencicipi produk makanan lokal dan kegiatan wisata yang berhubungan dengan makanan khas daerah kunjungan wisata (*Global Report on Food Tourism*, 2012:6).

Wisata kuliner memiliki keuntungan karena dapat dijadikan sebagai pusat pengembangan tujuan wisata, yang berkontribusi pada peningkatan ekonomi masyarakat. Kunjungan wisatawan ke daerah wisata dapat menjadi dorongan bagi masyarakat dalam upaya memperkenalkan kuliner tradisional (Ottenbacher & Harrington, 2013). Mengenal kuliner tradisional dapat memberi pengalaman baru bagi wisatawan yang berkunjung (Hjalager & Richards, 2002).

Menurut Murray (2019:3) wisata kuliner dibagi menjadi 3 yaitu: 1. Perjalanan wisata yang mengapresiasi dan mengonsumsi makanan lokal maupun regional 2. Perjalanan wisata yang memiliki tujuan utama untuk memperoleh pengalaman dalam menikmati makanan atau menghadiri acara yang berhubungan dengan aktivitas kuliner dan 3. Pengalaman wisata untuk memperoleh pengetahuan baru dalam hal makan dan minum khas (Murray, 2019:3).

Pengembangan wisata kuliner bertujuan untuk memberikan wisatawan pilihan untuk relaksasi dan menjelajah kuliner baru, pengalaman untuk mencoba makanan yang berbeda dari yang biasanya, meningkatkan status sosial karena dapat mencicipi makanan mahal, menambah pengetahuan tentang berbagai jenis makanan, tatacara mengolah bahan makanan, tatacara penyajian, dan menikmati gaya hidup. Sehingga menikmati kuliner lokal menjadi bagian pokok dari pengalaman berwisata, maka wisata kuliner dapat dijadikan sebagai aktivitas belajar dan berlibur (Murray, 2019).

METODE PENELITIAN

Metode dalam penelitian ini adalah metode kualitatif. Penerapan metode kualitatif didasarkan pada tujuan penelitian yaitu mengeksplorasi dan menjelaskan potensi kuliner masyarakat desa Kemetul. Teknik penentuan narasumber dalam penelitian adalah *purposive sampling*. Narasumber dalam penelitian adalah kepala desa, tetua

adat, perajin dan penjual makanan tradisional ,pokdarwis, Karang Taruna, masyarakat, wisatawan, Dinas Pariwisata Kabupaten Semarang dan pemilik usaha makanan tradisional khas desa Kemetul .

Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini menggunakan observasi, dokumentasi, dan wawancara mendalam. Observasi dan studi dokumen diarahkan pada bentuk-bentuk visual dan verbal objek penelitian, dan aspek-aspek lainnya yang terkait dengan objek kajian. Sumber data dalam penelitian ini terdiri dari sumber data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh secara langsung dari lokasi penelitian melalui wawancara mendalam dan pengamatan langsung terhadap objek kajian. Sedangkan data sekunder diperoleh dari sumber literatur yang berhubungan dengan masalah penelitian seperti: artikel pada jurnal, hasil laporan penelitian, dokumen, dan buku-buku yang relevan. Semua data yang diperoleh kemudian di verifikasi, diinterpretasi dan disimpulkan dalam analisis menggunakan analisis kualitatif. Data yang berbentuk kata-kata disusun ke dalam teks yang lengkap melalui tiga alur kegiatan yaitu reduksi data, penyajian data dan penarikan kesimpulan (Widyatwati, 2022).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum Desa Wisata Kemetul

Desa wisata merupakan salah satu unsur penting dalam pembangunan sektor pariwisata yang menyajikan pelayanan dan fasilitas yang dapat dinikmati oleh wisatawan. Desa wisata merupakan pengembangan wisata daerah yang berbasis pada pemberdayaan masyarakat. Pemberdayaan masyarakat menurut Hadiwijoyo (2012) merupakan proses perubahan struktur yang ada di lapisan masyarakat, yang dilakukan oleh masyarakat, dan hasilnya ditujukan untuk kesejahteraan masyarakat.

Desa Kemetul terletak di Kecamatan susukan Kabupaten Semarang. Desa Kemetul terdiri dari 4 dusun yakni Dusun Kaliwarak, Dusun Kiduljurang, Dusun Krajan dan Dusun Sipenggung. Pada bulan Juni 2011 Desa Kemetul dimasukkan sebagai salah satu desa wisata di Kabupaten Semarang berdasarkan PNPM MP Pariwisata. Desa Kemetul dimasukkan dalam katagori Desa wisata karena desa Kemetul memiliki potensi wisata antara lain; wisata alam, wisata seni dan budaya, wisata religi, wisata kuliner, wisata

pancing, dan wisata pendidikan (Dinas Pariwisata Kabupaten Semarang, 2016).

Potensi wisata yang menjadi center Desa Kemetul adalah bukit Sadang yang menawarkan keindahan panorama alam dan upacara *metridesa*. Pada saat upacara *metridesa* disajikan beraneka macam makanan tradisional khas Desa Kemetul. Makanan tradisional khas yang dimiliki Desa Kemetul berupa olahan dari beras, singkong, kedelai dan jagung. Makanan tradisional ini menjadi daya tarik tersendiri bagi wisatawan.

Mayoritas penduduk Desa Kemetul mempunyai mata pencaharian sebagai petani dan pedagang. Tanaman yang biasanya ditanam masyarakat adalah sayur-mayur, padi, jagung, kedelai, ketela rambat dan ketela pohon. Sehingga makanan tradisional desa Kemetul sebagian besar merupakan hasil produksi dari hasil kebun dan ladang penduduk seperti: *marning*, *krupuk*, *rempeyek*, *rangginang*, *sambel tumpang*, *gendar pecel*, *sega jagung*, dan aneka jajan pasar antara lain, *gethuk*, *truk bintul*, *meniran*, *hawuk-hawuk*, *jadah*, *jenang*, *wajik*.

Produksi makanan dan jajanan tradisional ini tidak hanya menjadi konsumsi masyarakat Kemetul. Makanan tradisional dan jajanan yang berupa kudapan atau *snack* juga dipasarkan sampai Boyolali , Surakarta, Jogjakarta, semarang, bahkan sampai Sumatera dan Kalimantan. Berdasarkan uraian di atas maka desa wisata Kemetul dapat dikembangkan sebagai daerah tujuan wisata kuliner. Pengelolaan dan pengembangan desa Wisata Kemetul sebagai tujuan wisata kuliner menjadi tanggung jawab bersama antara aparat desa dan masyarakat setempat. Pengembangan wisata kuliner di Kemetul dimotori oleh Karang Taruna dan kelompok sadar wisata yang tatakelolanya berada dibawah koordinasi Kepala Desa Kemetul (Widyatwati, 2022).

Pemetaan dan Identifikasi Potensi Kuliner Desa Kemetul

Desa wisata merupakan kelompok atau komunitas masyarakat di wilayah tertentu yang berinteraksi untuk mengelola desa secara bersama dengan kesadaran untuk memberdayakan potensi yang ada sebagai sebuah destinasi iwisata. Desa wisata dikembangkan berdasarkan kemampuan masing-masing desa secara kondusif yang ditujukan untuk pengembangan pariwisata

berkelanjutan dan peningkatan pendapatan masyarakat (Setiyadi, 2019).

Pengembangan desa Wisata Kemetul merupakan upaya dalam meningkatkan pemberdayaan dan pendapatan masyarakat. Pengembangan ini diutamakan untuk mengembangkan Usaha Mirko Kecil dan Koperasi (UMKK) dan Lembaga Keuangan Mikro (LKM) dengan tujuan membuka lapangan kerja baru bagi masyarakat, agar masyarakat mendapatkan pekerjaan dan pendapatan yang layak (Widyatwati,2022).

Berdasarkan dari urain di atas maka, perlu adanya pengembangan usaha ekonomi dan mata pencaharian berkelanjutan di Desa Kemetul, yang dapat ditempuh dengan jalan:

- a. Usaha Ekonomi Rakyat (usaha kecil, mikro dan koperasi) yang memanfaatkan sumber daya lokal secara optimal dan lestari,
- b. Mengembangkan badan usaha milik rakyat yang dapat berdampingan dan bermitra dengan koperasi,
- c. Pengembangan klaster-klaster usaha ekonomi rakyat yang menampilkan produk-produk unggulan bernilai tinggi sebagai sentra-sentra industri kecil menuju kemandirian ekonomi rakyat (Marpaung,2019, Widyatwati,2022)

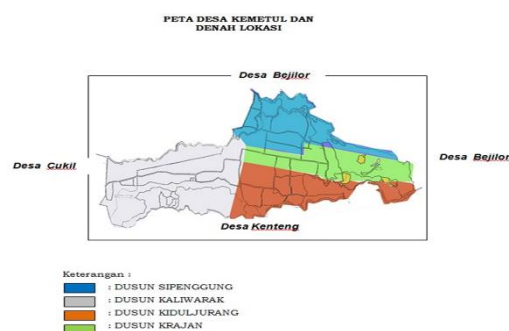
Penduduk desa Kemetul mempunyai usaha kecil, mikro, menengah yang maju dan di kelola dengan baik. Usaha tersebut merupakan usaha yang bersifat usaha turun-temurun atau dari generasi ke generasi secara berkelanjutan. Usaha dan industri kecil di desa Kemetul meliputi usaha di bidang kuliner dan makanan tradisional khas daerah Kemetul dan Jawa Tengah. Usaha kecil mikro menengah di desa Kemetul dapat dilihat pada Tabel 1. Pemetaan Potensi Industri Kecil Makanan Tradisional Desa Kemetul di bawah ini.

Tabel1. Pemetaan Potensi Industri Kecil Makanan Tradisional Desa Kemetul

No	Jenis	Perajin	Lokasi /Dsn
1	<i>Krupuk</i>	Susilowati Jiyem Sulastri Siti	Krajan Kaliwarak Sipenggung Sipenggung
2	<i>Marning rempeyek</i>	Joko Tini Kasim Wanirah	Sipenggung Sipenggung Sipenggung Gumuk
3	<i>sega jagung, gendar pecel</i>	Pardi Kamsinah	Krajan Krajan

4	<i>Rengginang</i>	Markini	Krajan
5	<i>a. Dodol Waluh, tape jadah, jenang, wajik, meniran ,hawuk- hawuk, gethuk, bintul</i>	Sri Rahayu	Kiduljurang
6	<i>Kripik & Sale Pisang</i>	Ngatini Wanirah	Kiduljurang
7	<i>Pia Kacang Hijau</i>	Arip	Krajan

Sumber : Penulis (2020)



Sumber : Monograf Desa Kemetul (2020)

Gambar 1. Peta Persebaran Industri Kecil Makanan Tradisional Desa Kemetul

Potensi Industri kecil atau *Home Industry* makanan tradisional di Desa Wisata Kemetul berkembang dengan baik (dilihat dari Tabel 1, pemetaan Potensi Industri Kecil Makanan Tradisional Desa Kemetul). Potensi dan keragaman makanan tradisional menjadi dasar dalam pengembangan Desa Wisata Kemetul sebagai tujuan wisata kuliner yang berbasis pada produk makanan tradisional dan kuliner khas. Hasil produksi dari *Home Industry* di desa Kemetul dijual tidak hanya pada saat diadakan event-event, tetapi sudah merupakan mata pencaharian baru bagi para perajin.

Hasil *home Industry* makanan tradisional Desa Kemetul mempunyai merk dagang resmi yaitu *Sekar Kanthil*. *Sekar Kanthil* diambil dari nama bunga endemik Desa Kemetul. Hasil *Home Industry* ini juga dipasarkan sampai keluar desa Kemetul seperti Boyolali, Kartasura, Surakarta, Salatiga Semarang, bahkan juga dipasarkan sampai keluar Jawa seperti: Sumatera, Kalimantan dan Sulawesi. Pemasaran ke luar Jawa biasanya dikirim atau dibawa warga yang

bekerja atau yang dahulunya mengikuti program transmigrasi (Widyatwati, 2022)



Sumber : Pokdarwis Desa Kemetul (2020)

Gambar 2. Stand Home Industry Sekar Kanthil Desa Kemetul

Pengembangan ekonomi bagi peningkatan kesejahteraan masyarakat merupakan tujuan utama pengembangan desa Kemetul sebagai desa wisata. Efektivitas pemberdayaan ekonomi rakyat dikembangkan secara partisipatif. Pengembangan ekonomi kerakyatan didasarkan pada sumber daya masyarakat seperti: prasarana fisik, transportasi, komunikasi, pelayanan dasar dan perluasan ruang publik yang bermanfaat bagi masyarakat. Pengembangan potensi ekonomi Desa Kemetul lebih ditekankan pada peningkatan kualitas dan keterampilan tenaga kerja. Peningkatan keterampilan difokuskan bagi tenaga kerja muda dengan tujuan regenerasi usaha atau industri. Program peningkatan keterampilan dan pengetahuan di bidang kuliner dan pemasaran di prioritaskan pada pemuda Karang Taruna dan Pokdarwis desa Kemetul. Program ini bertujuan untuk mewujudkan desa Kemetul sebagai salah satu destinasi wisata kuliner di Kabupaten Semarang (Widyatwati, 2022).

Revitalisasi Makanan Tradisional Khas Sebagai Wisata Kuliner Desa Kemetul

Revitalisasi mempunyai arti sebagai kesadaran untuk menempatkan kembali arti penting sesuatu secara proporsional dan kontekstual. Revitalisasi bertujuan untuk menyegarkan kembali, memberdayakan kemampuan dan meningkatkan kinerja dalam pembangunan dengan tidak mengabaikan sektor lain. Revitalisasi juga disebut sebagai proses, dan upaya menghidupkan kembali suatu hal yang kurang terberdaya menjadi sesuatu yang penting dan berarti bagi masyarakat (Erwan, 2022).

Berdasarkan uraian di atas, revitalisasi makanan tradisional adalah kesadaran masyarakat untuk menempatkan kembali arti pentingnya makanan tradisional secara proporsional, profesional, membentuk kembali, memberdayakan dan meningkatkan makanan tradisional semstinya untuk menjaga dan melestarikan makanan tradisional (Erwan, 2022).

Makanan tradisional yang dikenal masyarakat desa Kemetul antara lain: *marning, krupuk, rempeyek, rangginang, sambel tumpang, gendar pecel, sega jagung*, dan aneka jajan pasar antara lain, *gethuk, truk bintul, meniran, hawuk-hawuk, jadah, jenang, wajik*. Saat ini makanan tradisional tersebut semakin terpinggirkan dan digantikan oleh jajanan dan makanan modern. Sebagian besar masyarakat terutama anak-anak dan kalangan muda tidak tertarik pada makanan tradisional, karena makanan tradisional bentuknya sederhana, apa adanya dan cara penyajiannya tidak cantik (Widyatwati, 2022).

Budaya masyarakat adalah bentuk kultural, yang berwujud aturan dan adat istiadat masyarakat. Makanan tradisional tidak dapat dipisahkan dengan budaya lokal dan kebiasaan masyarakat pendukungnya. Gaya hidup masyarakat dapat menggambarkan status sosial dan kedudukan masyarakat. Perkembangan *lifestyle* juga dipengaruhi oleh sudut pandang masyarakat terhadap makanan tradisional dan kebiasaan makan (Rahman, 2011; 12).

Tatacara makan pada masyarakat berhubungan dengan aturan dalam mengolah dan menyajikan makanan. Kebiasaan makan juga berkaitan dengan perubahan pola pikir masyarakat karena perkembangan teknologi dan informasi. Saat ini terjadi perubahan sudut pandang masyarakat terhadap makanan tradisional. Masyarakat berpendapat bahwa menyantap makanan modern yang disajikan mewah menunjukkan tingkat ekonomi dan prestige. Keindahan makanan dan cita rasa yang tinggi menjadi ukuran kecukupan ekonomi di masyarakat (Rahman, 2011; 13).

Selain perkembangan teknologi dan informasi, perubahan sudut pandang dan kebiasaan makan masyarakat menjadi salah satu penyebab makin kurang dikenalnya makanan tradisional. Hal ini juga yang terjadi pada masyarakat Kemetul. Perubahan pandangan masyarakat pada makanan tradisional mendasari pentingnya revitalisasi makanan tradisional desa Kemetul.

Revitalisasi ini dilakukan dengan tujuan untuk melestarikan makanan tradisional dan menjadikan makanan tradisional sebagai produk wisata kuliner yang bertujuan meningkatkan perekonomian masyarakat.

Revitalisasi makanan tradisional di Kemetul dilaksanakan dengan meningkatkan kesadaran masyarakat untuk menempatkan kembali arti penting makanan tradisional dalam kehidupan keseharian mereka. Hal ini bertujuan untuk mengangkat makanan tradisional Desa Kemetul sebagai ujung tombak dalam meningkatkan pendapatan masyarakat melalui wisata kuliner. Revitalisasi makanan tradisional dapat tercapai jika ada hubungan simbiosis muualisme antara aparat desa, pemuda Karang Taruna, Pokdarwis dan masyarakat desa Kemetul. Pelestarian makanan tradisional juga dimaksudkan untuk menjaga keberadaan makanan tradisional.

Tujuan utama revitalisasi makanan tradisional di desa Kematul bukan saja agar makanan ini tetap ada, tetapi juga menjaga agar dalam perkembangannya makanan tradisional ini dapat mengikuti perubahan *lifestyle* masyarakat. Revitalisasi yang dilakukan berkaitan dengan estetika dalam penyajian dan rasa dari makanan tradisional tersebut. Dengan penyajian yang cantik dan rasa yang khas, makanan tradisional dapat naik kasta menjadi produk unggulan daerah yang dapat meningkatkan pendapatan masyarakat.

Revalitalisasi makanan tradisional di Desa Kemetul diharapkan dapat memberikan nilai tambah bagi masyarakat. Revitalisasi makanan tradisional di desa Kemetul menjadi peluang bisnis makanan atau kuliner. Masyarakat Kemetul harus terus menjaga agar makanan tradisional khas desanya menjadi warisan budaya lokal masyarakat. Revitalisasi makanan tradisional di desa Kemetul dapat dilakukan dengan beberapa langkah antara lain: 1) Pemerintah daerah dan dinas pariwisata Kabupaten Semarang membuat kebijakan berupa peraturan daerah tentang pentingnya menjaga dan melestarikan makanan tradisional, 2) Perajin makanan tradisional desa Kemetul memberikan inovasi pada cara pengolahan dan penyajian makanan tradisional menjadi menarik dan mempunyai cita rasa yang enak, 3) Memberikan sosialisasi dan pendampingan pada masyarakat bahwa makanan tradisional khas desa Kematul memiliki nilai jual tinggi dan dapat meningkatkan kunjungan wisata ke desa wisata Kemetul.,4) Memberikan pelatihan dan

pendampingan inovasi produk makanan tradisional, kemasan produk dan manajemen pemasaran.

PENUTUP

Makanan tradisional dalam konteks budaya berhubungan dengan wujud kebudayaan yaitu sebagai ide-ide, aktifitas dan sebagai benda budaya hasil karya manusia. Makanan bagi masyarakat bukan sekedar untuk mempertahankan hidup, tetapi berkaitan dengan adat istiadat masyarakat. Makanan tradisional terkait dengan ritual adat sehingga makanan tradisional bagi masyarakat mempunyai makna dan simbol tertentu. Makanan tradisional berhubungan dengan bahan, tatacara mengolah, penyajian, dan adat istiadat yang ada di masyarakat.

Penyajian makanan tradisional di desa Kemetul berkaitan dengan pola perilaku masyarakat. Waktu dan kapan makanan tradisional disajikan disesuaikan dengan waktu makan masyarakat, seperti: *gendar pecel*, *sega jagung* biasanya disajikan untuk pagi hari atau sarapan, *sambel tumpang* untuk makan siang atau makan malam, sedangkan *maring*, *krupuk*, *rempeyek*, *rangginang*, dan aneka jajan pasar antara lain, *gethuk*, *truk bintul*, *meniran*, *hawuk-hawuk*, *jadah*, *jenang*, *wajik* disajikan untuk kudapan.

Makanan tradisional di desa Kemetul merupakan bentuk kearifan lokal masyarakat, karena makanan ini terbuat dari bahan alamiah dengan cara-cara pengolahan yang sederhana. Upaya revitalisasi dilakukan bukan sekedar untuk menjaga makanan tradisional desa Kemetul tetap ada dan dapat dinikmati masyarakat. Akan tetapi revitalisasi makanan tradisional desa Kemetul merupakan salah satu wujud pemertahanan kearifan lokal masyarakat Jawa.

Revitalisasi makanan tradisional desa Kemetul dilakukan dengan kerjasama antara masyarakat, pemerintah daerah, stakeholder, dan pengelola usaha wisata khususnya yang bergerak di bidang kuliner, yang didasarkan pada peraturan pemerintah daerah tentang kelestarian makanan tradisional, inovasi makanan tradisional dan sosialisasi pada masyarakat. Sehingga revitalisasi makanan tradisional di Desa Wisata Kemetul dapat menjadi daya tarik wisata kuliner, meningkatkan kunjungan wisata, melestarikan makanan tradisional dan meningkatkan perekonomian masyarakat desa Kemetul Kabupaten Semarang.

DAFTAR PUSTAKA

- A. Mak, M. Lumbers, and A. Eves, "The Effects of Food-Related Personality Traits on Tourist Food Consumption Motivations," *Asia Pacific J. Tour. Res.*, vol. 22, no. 1, pp. 1–20, 2017, doi: 10.1080/10941665.2016.1175488.
- Baiquni, M. 2009 "Belajar Dari Pasang Surut Peradaban Borobudur Dan Konsep Pengembangan Pariwisata Borobudur". *Forum Geografi*, Vol 23 No 1: 2009.
- Blichfeldt, B. S., Chor, J., & Ballegard, N. L. (2010). The dining experience: A qualitative study of top restaurant visits in a Danish context. *Journal of Tourism*, 11(1), 43-60
- Damanik J. (2013). *Pariwisata Indonesia Antara Peluang dan Tantangan*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Erwan, Friesca.2022. "Perancangan Daya Tarik Wisata Untuk Pengembangan Desa Wisata Dan Inovasi Nilam Di Desa Ranto Sabon Kabupaten Aceh Jaya" *Jurnal JUMPA Volume 9*, Nomor 1, Juli 2022
- Hall, C.M. & Sharples, L. (2003). The consumption of experiences or the experiences of consumption? An introduction to the tourism of taste. C. In Michael Hall, Liz Sharples, Richard Mitchell, Niki Macionis, and Brock Cambourne (Ed.). *Food Tourism: Around the World: Development, Management and Markets*. Chapter 1, p.1-24, Butterworth-Heinemann, Oxford
- Harsana, Minta 2018 "Potensi Makanan Tradisional Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Di D.I. Yogyakarta". Yogyakarta Universitas Negeri Yogyakarta.
- Intani, Ria.2014.Kiat the Tips Of the Traditional Foods Seller To Emerge The Markets. *Patanjala Vol. 6 No. 2*, Juni 2014: 315-328
- Kemenparekraf. 2019. *Wisata Kuliner*.
- Marpaung, Happy. 2019. *Pengetahuan Kepariwisataaan*. Bandung: ALFABETA
- Murray, T .2019. *The Encyclopaedia of Healing Food*. New York: Atria Books.
- N.A.Sunaryo, "Potensi Wisata Kuliner di Indonesia : Tinjauan Literatur," *Semin. Nas. INOBALI*, pp. 235–242, 2019.
- Oda.2014 *Revitalisasi Jajanan Tradisional Seupan' Sebagai Warisan Budaya Sunda (Jajanan "Seupan" Sebagai Bentuk Kearifan Lokal Warisan Budaya)* Bandung: STMP-AKPAR BSI
- Peraturan Menteri (Permen) Pariwisata Republik Indonesia Nomor 14 Tahun 2016 Tentang Pedoman Destinasi Pariwisata Berkelanjutan
- Robinson and D. Getz, 2016. "Food Enthusiasts and Tourism: Exploring Food Involvement Dimensions," *J. Hosp. Tour. Res.*, vol. 40, no. 4, pp. 432–455, 2016, doi: 10.1177/1096348013503994.
- Rahman, Fadly. 2011, *Rijsttafel; Budaya Kuliner di Indonesia Masa Kolonial, 1870-142*, PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Sims, R. (2009). Food, place and authenticity: local food and the sustainable tourism experience. *Journal of Sustainable Tourism*, 17(3), 321-336. Doi :10.1080/09669580802359293
- Sukerti, Ni Wayan.2014. *Cokorda Istri Raka Marsiti, Ni Made Surian, Damiati*. 2014. *Revitalisasi Penganekaragaman Pangan Melalui Pengembangan Nasi Moran Sebagai Makanan Pokok Tradisional Bali* SEMINAR NASIONAL RISET INOVATIF II, TAHUN 2014 ISSN : 2339-1553
- Thamrin, Husni. 2014. *Revitalisasi Kearifan Lokal Melayu Dalam Menjaga Harmonisasi Lingkungan Hidup*. *Jurnal TOLERANSI: Media Komunikasi Umat Bergama*, Vol.6, No.1 Januari-Juni.

Tyas, N. W., & Damayanti, M. (2018). Potensi Pengembangan Desa Kliwonan sebagai Desa Wisata Batik di Kabupaten Sragen. *Journal of Regional dan Rural Development Planning*, 2(1), 74-89. DOI: <https://doi.org/10.29244/jp2wd.2018.2.1.74-89>

UNWTO, 2017. *Global Report on Food Tourism*. Madrid: World Tourism Organization.

Waluyo.2022. Potensi Pengembangan Wisata Halal di Wisata Religi Desa Menggoro Untuk Menunjang Ekonomi Kerakyatan. *Khasanah Ilmu: Jurnal Pariwisata Dan Budaya* Volume 13 Nomor 2, September 2022 ISSN: 2087-0086 (print), 2655-5433 (online) DOI 10.31294/khi.v13i2.1441

Widyatwati, Ken 2022. *Introduksi Toga Konsep Dasar Pengembangan Budaya Lokal Sebagai Bentuk Pengembangan Desa Wisata di Kabupaten Semarang*. Banyumas: Pena Persada.

Yulia, Cica.2017 “Revitalisasi Pemberian Makanan Tambahan Dan Integrasi Pendidikan Gizi Berbasis Kearifan Lokal Di Sekolah Sebagai Upaya Perbaikan Gizi Anak Usia Sekolah”. *Media Pendidikan, Gizi dan Kuliner*. Vol. 6, No. 1, April 2017

Xiaomin, C. 2017 “City of Gastronomy” of UNESCO Creative Cities Network: From Internasional Criteria to Local Practice” Retrieved from. <http://www.ritsumei.ac.jp/acd/re/ssrc/resulp/memoir/tokusyuuugou201707/tokusyuugou201707-08.pdf>