

## **PARTISIPASI HOTEL MENYAJIKAN MAKANAN TRADISIONAL UNTUK MEMPERKENALKAN KULINER YOGYAKARTA**

Heni Widyaningsih

Akpar BSI Yogyakarta  
Jl. Ringroad Barat, ambar ketawang, Gamping, sleman Yogyakarta  
Email : heni.widya08@gmail.com

### **ABSTRACT**

*Yogyakarta is one area that has great potential in tourism. One type is a rapidly growing travel culinary tour. Trends tourists now come to a tourist area to search or hunt for traditional food typical of the area he visited. Restaurant which is the object of this study is the hotel's restaurants in the area joined in JCJHA DIY. Traditional foods commonly consumed by a particular community, with distinctive flavor that is accepted by the society. Results from observations and interviews conducted, all hotels in Yogyakarta joined in JCJHA have an active participation of the traditional food of Yogyakarta.*

*Keywords: Participation, Hotel, Traditional foods*

### **PENDAHULUAN**

Yogyakarta merupakan salah satu daerah yang memiliki potensi besar di bidang pariwisata. Yogyakarta menjadi daerah tujuan wisata ke dua setelah Bali karena memiliki pilihan destinasi yang sangat beragam. Desa wisata berkembang dengan pesat, keindahan alam dan keberadaan Gunung Merapi menjadi daya tarik tersendiri, demikian juga kekayaan kuliner yang sangat beragam dengan cita rasa yang tidak mungkin ditemukan di daerah lain. Tersedianya sarana dan prasarana penunjang seperti hotel, restoran, biro perjalanan wisata dan yang lainnya, membuat kunjungan wisatawan ke Yogyakarta semakin meningkat. Pakar kuliner Indonesia William Wongso mengharapkan Indonesia bisa kembali memperjuangkan kuliner nusantara di negeri sendiri, hal tersebut disampaikan disaat peluncuran Gerakan Dayakan Indonesia (Kompas, Rabu 19/6). Di Indonesia khususnya Yogyakarta yang memiliki potensi makanan Khas yang begitu besar diharapkan dapat dieksplorasi dan selanjutnya diangkat sebagai icon wisata di Yogyakarta.

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 memuaskan hasrat pribadinya, dan 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 alternatif yang lebih bersifat individual

atau dalam kelompok kecil. Salah satu jenis wisata yang sekarang sedang mengalami perkembangan pesat adalah wisata kuliner. Trend wisatawan sekarang datang ke suatu daerah wisata untuk mencari atau berburu makanan tradisional khas daerah yang dikunjunginya. 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 tradisional khas daerah tujuan di sela-sela kegiatannya berwisata. Fenomena ini hendaknya dibaca sebagai sebuah peluang bagi Pemda DIY dan segenap pelaku Pariwisata DIY untuk terus mendorong dan memaksimalkan potensi daerah dalam rangka meningkatkan kunjungan wisata.

Banyaknya Hotel dan restoran yang ada di Yogyakarta membuat penulis tidak mampu untuk meneliti semuanya. Penulis membatasi Restoran yang menjadi objek penelitian ini adalah restoran-restoran hotel di wilayah DIY yang tergabung dalam JCJHA. (Jogja Central Java Hotels Association) Awalnya hotel Yogyakarta dikaitkan bawah "Casa Grande"

### **2.1. Pengertian Partisipasi**

Partisipasi oleh banyak kalangan disamakan pengertiannya dengan keikutsertaan, turut serta mengambil bagian. Hal ini menunjukkan adanya unsur keterlibatan dari dalam suatu kegiatan. Secara Etimologi kata partisipasi berasal dari bahasa Inggris

yaitu : “Participation ialah kata benda orang ikut mengambil bagian, peserta, TO Participate adalah kata kerja, ikut mengambil bagian, “participation” adalah hal mengambil bagian”. (Poerwadarminto, 2005). Pengertian tersebut menunjukkan bahwa dalam partisipasi itu terkandung adanya keterlibatan diri dari seseorang atau kelompok orang dalam suatu kegiatan. Partisipasi adalah hal ikut sertanya setiap orang dalam suatu kegiatan. Merupakan aktivitas dalam organisasinya untuk mencapai tujuan yang mereka inginkan.

Menurut Slameto (2003), partisipasi dapat dibagi menjadi lima jenis :

1. Ikut memberi input proses pembangunan, menerima imbalan atas input tersebut dan ikut menikmati hasilnya.
2. Ikut memberi input dan menikmati hasilnya.
3. Ikut memberi input dan menerima imbalan tanpa ikut menikmati hasil pembangunan secara langsung.
4. Menikmati/memanfaatkan hasil pembangunan tanpa ikut memberi input.
5. Memberi input tanpa menerima imbalan dan tidak menerima hasilnya.

## 2.2. Pengertian Hotel

Hotel adalah suatu jenis akomodasi yang mempergunakan sebagian atau seluruh bangunan untuk menyediakan jasa penginapan, makanan dan minuman serta jasa penunjang lainnya bagi umum yang dikelola secara komersial (Sulastiyono 2011). Berdasarkan SK Menparpostel RI No. PM/PW 301/PHB-77 hotel diklasifikasikan sebagai berikut:

1. Hotel berbintang 1 (satu)
2. Hotel berbintang 2 (dua)
3. Hotel berbintang 3 (tiga)
4. Hotel berbintang 4 (empat)

## 5. Hotel berbintang 5 (lima)

### 3.3. Pengertian makanan tradisional

Menurut Roedjito (1989) makanan dalam suatu masyarakat sangat ditentukan oleh keadaan sosial budayanya. Cara makan suatu masyarakat atau suatu daerah akan dapat berkembang menjadi suatu kebiasaan makan. Individu yang hidup bermasyarakat sepanjang sejarah telah mengembangkan pola tingkah laku yang khas, bertalian dengan cara mereka melakukan kegiatan yang berhubungan dengan pangan. Makanan tradisional adalah makanan yang telah membudaya di kalangan masyarakat Indonesia, serta telah ada sejak nenek moyang suku nusantara (Muhilal, 1995). Menurut Winarno (1993) makanan tradisional adalah makanan yang pekat dengan tradisi setempat. Sementara itu Hadisantosa (1993), mendefinisikan pangan tradisional sebagai makanan yang dikonsumsi oleh golongan etnik dan wilayah spesifik, diolah berdasarkan resep yang secara turun temurun. Bahan yang digunakan berasal dari daerah setempat dan makanan yang dihasilkan juga sesuai dengan selera masyarakat.

Pendapat Ernayanti (2003) dalam Ensiklopedi Makanan Tradisional di Pulau Jawa dan Pulau Madura memberikan pengertian tentang makanan tradisional memiliki nilai budaya, tradisi, serta kepercayaan yang bersumber pada budaya lokal (local indigenous). Sangat berpengaruh terhadap pola makanan suku-suku di Indonesia, termasuk diantaranya pemilihan bahan mentah, corak dan tradisi makan, kebiasaan makan dan cara penyajian. Makanan tradisional suatu daerah bisa menjadi cermin peradaban dan budaya suatu daerah, akan tepat disuguhkan serta dinikmati oleh masyarakat setempat pula.

Tabel 2.1. Makanan Tradisional Yogyakarta

NO	Menu Utama	No	Kudapan/Camilan
1	Ayam Bacem	41	Abangan
2	Bakmi Godog	42	Alen alen
3	Bakmi Jawa	43	Ampyang
4	Bebek Kremes	44	Bakmoy
5	Bebek Suwar-Suwir	45	Bakpia
6	Bunthil	46	Beer Djawa
7	Cabuk Rambak	47	Cemplon
8	Carang Gesing	48	Cenil
9	Dendeng Age	49	Enting-enting
10	Gado-Gado	50	Gaplek
11	Gudangan	51	Gathot
12	Gudeg Nangka	52	Geblek
13	Gudeg Manggar	53	Geplak

14	Lontong Kikil	54	Getuk
15	Lumpia Trubus	55	Growol
16	Mangut Lele	56	Jadah Bacem
17	Mata Kebo	57	Jadah Manten
18	Mega Mendung	58	Jamu Beras Kencur
19	Mendut	59	Jamu Kunir Asem
20	Mi Tektek	60	Jenang Gronthol
21	Nasi Goreng Magelang	61	Jenang Rumput laut
22	Nasi Kucing	62	Jenang Sungsum
23	Nasi Pecel	63	Juwawut
24	Nasi Wiwit	64	Kipo
25	Ndog Gludug	65	Klepon
26	Opor Ayam	66	kopi Jos arang
27	Opor Telur	67	Legomoro
28	Pecel	68	Lempeng Legendar
29	Sambal Goreng Krecek Kacang Tolo	69	Lempeng Telo
30	Sambel Goreng Krecek	70	Onde-onde
31	Sate Klathak	71	Ongol-ongol
32	Sate Kocor	72	Wajik
33	Sate Manis	73	Wedang Ronde
34	Sate Winong	74	Wedang Secang
35	Sego Abang	75	Wedang Uwuh
36	Selat	76	Yangko
37	Tongseng	77	Peyek Bayem
38	Trancam	78	Peyek Dele
39	Tumpeng	79	Peyek Jingking
40	Urap	80	Peyek Kacang
		81	Rengginang
		82	Roti Jok
		83	Rujak Degan
		84	Sagon Kota Gede
		85	Semar Mesem
		86	Srabi Kocor
		87	Tempe Benguk
		88	Tempe Gembus
		89	Tempe Koro
		90	Timus
		91	Thiwul
		92	Trasikan

Sumber : Wikipedia

**METODE PENELITIAN**

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode penelitian kualitatif, dengan fokus penelitian pada partisipasi Hotel untuk menyajikan makanan tradisional Yogyakarta. Penelitian ini menggunakan metode studi pustaka, observasi langsung, dan wawancara terhadap chef hotel yang tergabung dalam JCJHA (*Jogja Central Java Hotels Association*). Data primer dikumpulkan dengan cara wawancara dan observasi langsung, sedangkan pengumpulan data sekunder dilakukan dengan studi pustaka melalui buku sebagai referensi.

**PEMBAHASAN****4.1 Deskripsi Objek Penelitian**

Restoran yang menjadi objek penelitian ini adalah restoran-restoran hotel di wilayah DIY yang tergabung dalam JCJHA. (*Jogja Central Java Hotels Association*) Awalnya hotel Yogyakarta dikaitkan bawah "Casa

Grande" (dalam bahasa Italia berarti rumah besar), yang didirikan oleh Andreas Herbal sebagai General Manager Hotel Aquila Prambanan Yogyakarta pada tahun 1995. Kemudian pada tahun 1996 nama Casa Grande berubah menjadi JCJHA (*Jogja Jawa Tengah Hotel Association*) sebagai hotel Jawa Tengah bergabung dengan Asosiasi yang saat ini sudah terdiri dari 36 Hotel dan restoran. Semua hotel yang terkait akan bekerja sama untuk citra Jogja dan Jawa Tengah dengan memberikan layanan terbaik mereka sesuai dengan kategori Hotel. Properti tergabung dalam JCJHA dapat melakukan lebih dari satu properti tunggal dalam hal pemasaran yang bertujuan untuk berpartisipasi di beberapa pameran Industri Pariwisata seperti perlunya membangun kesadaran dalam menggali potensi wisata.

**4.2 Anggota JCJHA di wilayah DIY**

Tabel 4.1. Anggota JCJHA wilayah DIY

No	Nama Hotel	Alamat
1	Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa	Jl. Laksda Adisucipto km 8,7 Yogyakarta 55282, Indonesia T. +62 (274) 488 588
2	Hyatt Regency Yogyakarta	Jl. Palagan Tentara Pelajar Yogyakarta 55581, Indonesia T. +62 (274) 869 123
3	Melia Purosani	Jl. Suryotomo 31 Yogyakarta 55122, Indonesia T. +62 (274) 589 521
4	The Phoenix Hotel Yogyakarta	Jl. Jend. Sudirman no. 9 Yogyakarta 55223, Indonesia T. +62 (274) 566 617
5	The Cangkringan Jogja - Villa & Spa	Jl. Raya Merapi Golf, Desa Umbulharjo, Cangkringan, Yogyakarta 55583, Indonesia T. +62 (274) 898 180, 746 506
6	Grand Quality Hotel Yogyakarta	Jl. Laksda. Adisucipto No. 48 Yogyakarta 55281, Indonesia T. +62 (274) 485 005
7	Santika Premiere Hotel	Jl. Jend. Sudirman No. 19 Yogyakarta 55233, Indonesia T. +62 (274) 563 036, 562 743
8	Novotel Yogyakarta	Jl. Jend. Sudirman no. 89 Yogyakarta 55223, Indonesia T. +62 (274) 580 930
9	Inna Garuda	Jl. Malioboro 60 Yogyakarta 55213, Indonesia T. +62 (274) 566 353, 566 322
10	Saphir Yogyakarta	Jl. Laksda Adisucipto No. 38 Yogyakarta 55001, Indonesia T. +62 (274) 566 222
11	The Jayakarta Yogyakarta Hotel & Spa	Jl. Laksda Adisucipto (Jl. Solo) Km.

		8 Yogyakarta 55283, Indonesia T. +62 (274) 488 418
12	Jogjakarta Plaza Hotel	Jl. Affandi - Gejayan, Complex Colombo Yogyakarta 55281, Indonesia T. +62 (274) 584 222
13	Ibis Malioboro Yogyakarta	Jl. Malioboro No. 52 - 58 Yogyakarta 55001, Indonesia T. +62 (274) 516 974
14	D'Omah Hotel Yogyakarta	Tembi, Jl. Parangtritis Km. 8.5 Sewon, Bantul, Yogyakarta, Indonesia T. +62 (274) 368 050
15	Grand Aston Yogyakarta	Jl. Urip Sumoharjo No. 37 Yogyakarta T: +62 (274) 566 999
16	Royal Ambarukmo Yogyakarta	Jl. Adisucipto No. 81, Yogyakarta 55281 - Indonesia Tel. +62 (274) 488 488

Hasil dari observasi dan wawancara yang dilakukan, semua hotel di Yogyakarta yang tergabung dalam JCJHA mempunyai partisipasi aktif dalam menyajikan makanan tradisional Yogyakarta. Hal tersebut terbukti

bahwa disetiap hotel menyajikan makanan tradisional (makanan tradisional yang disajikan dan prosentase dari makanan yang disajikan terhadap makanan tradisional Yogyakarta dapat dilihat pada table 4.2).

Tabel 4.2. Makanan Tradisional yang disajikan secara A'la carte

No	Nama Hotel	Makanan Tradisional yang disajikan	Prosentase dari Makanan Tradisional Jogja
1	Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa	Ayam goreng Kalasan, Gudeg, Tahu Guling, gado-gado, sate, Bebek Bakar, Nasi goreng	7,6 %
2	Hyatt Regency Yogyakarta	Nasi Goreng magelangan, mie Jowo , soto Madura, Bebek Goreng, Gudeg, rawon ,	6,5 %
3	Melia Purosani	Gado-gado , pecel madiun, Rawon , soup kikir, mie godog, nasi goreng, soup buntut, gudeg, nasi timbel	9,8 %
4	The Phoenix Hotel Yogyakarta	Rujak cinggur, rawon, Gudeg, nasi liwet, mie jowo, bebek goreng,	6,5 %
5	The Cangkringan Jogja - Villa & Spa	Soup Buntut, gado-gado, lotek, nasi goreng, sate campur	5,4 %
6	Grand Quality Hotel Yogyakarta	Nasi goreng, bebek goreng, ayam goreng lengkuas. Rawon, gulai ikan, Gudeg	6,5 %
7	Santika Premiere Hotel	Mangut ikan , gudeg, nasi goreng, Mie Jowo, sate campur, rica-rica	6,5 %

8	Novotel Yogyakarta	Lotek, Gudeg, mie Jowo, sate campur, Ayam penyet. Sop Buntut , nasi goreng, soto Kudus	8,6 %
9	Inna Garuda	Soto banjar, nasi goreng ndeso, sate mlangi, bebek goreng, ayam goreng kremes	6,5 %
10	Saphir Yogyakarta	Nasi Liwet, gudeg, sate campur , Ayam goreng morosono, mie jowo	5,4 %
11	The Jayakarta Yogyakarta Hotel & Spa	Mie Jowo, nasi magelangan. Sego gandum, tahu gimbal, gado-gado	5,4 %
12	Jogyakarta Plaza Hotel	Mie Jowo, Nasi goreng magelangan, bebek kremes, soto ambengan, ikan bakar colo-colo, Iga ala Made, soto ambengan	7,6 %
13	Ibis Malioboro Yogyakarta	Krengsengan, bebek bakar, soup buntut, ayam goreng kremes, rawon , Gudeg, nasi liwet	7,6 %
14	D'Omah Hotel Yogyakarta	Gudeg, nasi liwet, gado-gado	3,3 %
15	Grand Aston Yogyakarta	Ayam taliwang, lotek, gado-gado, mie jowo, sate campur, gudeg, jadah tempe, nasi goreng kampung, soto kudus , sop kikil	10,9 %
16	Royal Ambarukmo Yogyakarta	Pecel, Gado-gado, soto kudus, nasi goreng kampung, ayam goreng lengkuas. Gulai ikan	6,5 %

Sumber: Kepala Dapur (Chef) dan atau Kepala Restoran (F&B Manager) di semua Hotel di Yogyakarta yang tergabung dalam JCJH.

Berdasarkan observasi dan wawancara yang dilakukan di Hotel yang tergabung dalam JCJHA tersebut, Kemajemukan bangsa Indonesia yang terdiri dari berbagai etnis, menyebabkan corak ragam makanan tradisional di nusantara juga sangat beranekaragam. Globalisasi dan kemajuan pembangunan ekonomi saat ini memberikan pengaruh kepada pergeseran pola konsumsi makanan ke arah produk makanan import. Sejalan dengan era global dan sistem ekonomi dunia yang semakin liberal, berpengaruh pada pergeseran pola konsumsi dan senantiasa menghantui akan hilangnya keanekaragaman makanan khas tradisional bangsa Indonesia. Berdasarkan hal tersebut, upaya melestarikan dan mengembangkan makanan tradisional nusantara merupakan hal yang sangat penting dan harus segera ditindak lanjuti.

Pengembangan kuliner nusantara tidak saja mampu mengatasi persoalan ketidakseimbangan pola konsumsi produk import dan tradisional, tetapi juga memberi manfaat ekonomi secara langsung kepada para pelaku ekonomi terutama petani tradisional, kesempatan kerja dan lebih jauh meningkatkan efektifitas berfungsinya organisasi-organisasi sosial kemasyarakatan dalam upaya melindungi keberlanjutan sistem produksi makanan tradisional. Dengan diberdayakannya hasil pertanian sebagai bahan baku masakan tradisional, maka kehidupan ekonomi petani akan meningkat, sehingga akan berpengaruh terhadap peningkatan taraf perekonomian nasional.

Berdasarkan wawancara yang dilakukan oleh kelompok kepada chef di semua Hotel di Yogyakarta yang tergabung dalam JCJHA bahwa mereka belum secara optimal menyajikan makanan tradisional Yogyakarta dan baru berkisar antara 3,3% sampai 10,9% dari makanan tradisional Yogyakarta karena:

Makanan Tradisional Yogyakarta pembuatannya rumit.

Memerlukan waktu yang lama untuk memasak Customer dari luar Yogya tidak mengetahui makanan tradisional Yogya, sehingga permintaan terhadap masakan tradisional sedikit.

Adanya pandangan *myopic* terhadap masakan tradisional. Tamu yang menginap di Hotel menganggap bahwa masakan luar negeri lebih keren daripada makanan tradisional sehingga

makanan yang bukan tradisional lebih banyak disajikan.

Kurangnya kemampuan Chef dalam memasak makanan tradisional Yogyakarta.

Daya simpan masakan tradisional Yogyakarta tidak lama.

Melihat perkembangan jumlah kunjungan wisatawan ke Yogyakarta yang cenderung terus meningkat serta berkembangnya wisata kuliner, prospek makanan tradisional Yogyakarta sebagai menu untuk wisata kuliner masih sangat besar. Untuk itu sangatlah diperlukan strategi bisnis yang tepat agar makanan tradisional Yogyakarta bisa diterima oleh wisatawan. Perencanaan strategi merupakan proses penyusunan perencanaan jangka panjang dengan menggunakan analisis lingkungan baik lingkungan internal maupun lingkungan eksternal. Melalui perencanaan strategi yang tepat, sasaran perusahaan akan dapat tercapai.

#### KESIMPULAN

Berdasarkan uraian di atas, dapat disimpulkan bahwa kota Yogyakarta merupakan kota yang mempunyai potensi wisata kuliner. Aneka jajanan tradisional dan masakan khas di kota Yogyakarta mempunyaidaya tarik tersendiri. Makanan khas Yogyakarta ini memiliki kenikmatan dan suasana tersendiri yang tidak bisa ditemukan di kota lain. Melestarikan dan mengenalkan masakan tradisional kepada wisatawan nusantara maupun wisatawan mancanegara merupakan salah satu cara memperkenalkan daerah tujuan wisata.

Hotel berbintang yang tergabung dalam JCJHA sudah menyajikan menu masakan tradisional akan tetapi belum secara optimal, untuk itu perlu adanya kegiatan kegiatan yang mendorong agar hotel mempunyai apresiasi yang positif terhadap makanan tradisional. Dengan mengenal masakan tradisional Yogyakarta, maka juga akan mengenal daerah asal makanan tersebut. Yogyakarta, kota yang terkenal dengan budaya dan Malioboro ini akan menjadi semakin tenar dengan aneka kuliner yang “ngangeni”

#### DAFTAR PUSTAKA

Ernayanti, dkk. 2003. *Ensilopedi Makanan Tradisional di Pulau Jawa dan Pulau Madura*. Deputi bidang pelestarian dan pengembangan kebudayaan, asdep. Urusan kepercayaan terhadap

- Tuhan Yang Maha Esa. Jakarta: Proyek pelestarian dan pengembangan tradisi dan kepercayaan.
- Perpres No. 22 tahun 2009 tentang kebijakan percepatan penganekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya local
- Purwadarminta, 2005. Kamus Umum Bahasa Indonesia. Jakarta : Balai Pustaka.
- Rangkuti, F, 2006. Analisis SWOT, Tehnik Membedah Kasus Bisnis-Reorientasi Konsep Perencanaan Strategis Untuk Menghadapi Abad 21. Cetakan ke 14. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Sulastiyono, Agus. 2011. *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Bandung: Alfabeta.
- SK Menparpostel RI No. PM/PW 301/PHB-77
- Slameto, 2003. Belajar dan Faktor-Faktor Yang Mempengaruhinya. Jakarta: PT. RinekaCipta.



