

**LAPORAN AKHIR
SKEMA PENELITIAN DASAR
DANA HIBAH INTERNAL AKADEMI SAGES
SEMESTER GENAP T/A 2021-2022**



JUDUL:
ANALISIS KULINER TRADISIONAL SURABAYA SEBAGAI
DAYA TARIK WISATA

PENELITI:
Daniel Pandu Mau, M.Par., M.M.

Sesuai Surat Perjanjian Kerja Pelaksanaan Penelitian
Nomor: 108.1/A.SAGES/A/III/2022

**LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN
KEPADA MASYARAKAT
AKADEMI SAGES
2022**

HALAMAN PENGESAHAN LAPORAN AKHIR

Judul : ANALISIS KULINER TRADISIONAL SURABAYA SEBAGAI DAYA TARIK WISATA
Lokasi Penelitian : Surabaya
Peneliti:
1) Nama : Daniel Pandu Mau, M.Par., M.M.
2) NIDN : 0728079105
3) Jabatan : -
Fungsional
4) Jabatan : Ketua LPPM Akademi Sages
Struktural
5) Program Studi : Diploma Tiga Seni Kuliner
6) Alamat : Ds. Durensewu, KM. 03, Kec. Pandaan, Kab. Pasuruan
7) Nomor Telepon : 085328002161
8) E-mail : daniel.pm@sages.ac.id
Jangka Waktu : 4 bulan (April-Juli 2022)
Pelaksanaan
Biaya Penelitian : Rp 3.500.000,-

Pasuruan, 25 Juli 2022
Peneliti,

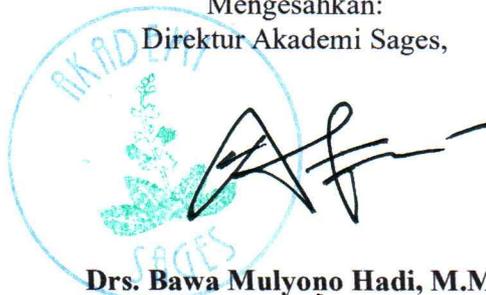
Mengetahui:
Ketua Program Studi Seni Kuliner
Akademi Sages,



Otje Herman Wibowo, S.E., M.Par.
NIDN: 071107505

Daniel Pandu Mau, M.Par., M.M.
NIDN: 0728079105

Mengesahkan:
Direktur Akademi Sages,



Drs. Bawa Mulyono Hadi, M.M.
NIDN: 0725126601

SURAT PERNYATAAN

Melalui surat ini, saya menyatakan bahwa penelitian:

Judul : ANALISIS KULINER TRADISIONAL
SURABAYA SEBAGAI DAYA TARIK WISATA

Lokasi Penelitian : Surabaya

Peneliti:

- 1) Nama : Daniel Pandu Mau, M.Par., M.M.
- 2) NIDN : 0728079105
- 3) Jabatan : -
Fungsional
- 4) Jabatan : Ketua LPPM Akademi Sages
Struktural
- 5) Program Studi : Diploma Tiga Seni Kuliner
- 6) Alamat : Ds. Durensewu, KM. 03, Kec. Pandaan, Kab.
Pasuruan
- 7) Nomor Telepon : 085328002161
- 8) E-mail : daniel.pm@sages.ac.id

Jangka Waktu : 3 bulan (April-Juni 2022)

Pelaksanaan

Biaya Penelitian : Rp 3.500.000,-

telah direvisi sesuai dengan masukan dan petunjuk yang disampaikan oleh *reviewer team*.

Demikian Surat Pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya. Apabila dikemudian hari ditemukan ketidaksesuaian, maka saya/kami bersedia menerima sanksi sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Pasuruan, 25 Juli 2022

Yang menyatakan



Daniel Pandu Mau, M.Par., M.M.
NIDN: 0728079105

SURAT PERNYATAAN

Melalui surat ini, saya menyatakan bahwa penelitian:

Judul : ANALISIS KULINER TRADISIONAL
SURABAYA SEBAGAI DAYA TARIK WISATA

Lokasi Penelitian : Surabaya

Peneliti:

- 1) Nama : Daniel Pandu Mau, M.Par., M.M.
- 2) NIDN : 0728079105
- 3) Jabatan : -
Fungsional
- 4) Jabatan : Ketua LPPM Akademi Sages
Struktural
- 5) Program Studi : Diploma Tiga Seni Kuliner
- 6) Alamat : Ds. Durensewu, KM. 03, Kec. Pandaan, Kab.
Pasuruan
- 7) Nomor Telepon : 085328002161
- 8) E-mail : daniel.pm@sages.ac.id

Jangka Waktu : 3 bulan (April-Juni 2022)
Pelaksanaan

Biaya Penelitian : Rp 3.500.000,-

telah direvisi sesuai dengan masukan dan petunjuk yang disampaikan oleh *reviewer team*.

Demikian Surat Pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya. Apabila dikemudian hari ditemukan ketidaksesuaian, maka saya/kami bersedia menerima sanksi sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Pasuruan, 25 Juli 2022

Yang menyatakan,



Daniel Pandu Mau, M.Par., M.M.
NIDN: 0728079105

RINGKASAN

Sebagai salah satu destinasi wisata di Indonesia, Surabaya memiliki kekayaan kuliner tradisional yang khas dibandingkan daerah lainnya. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan menganalisis karakteristik makanan tradisional khas Surabaya yang menjadi daya tarik, khususnya wisata kuliner. Metode penelitian yang digunakan adalah deskriptif kualitatif dengan teknik pengumpulan data melalui observasi, wawancara, serta dokumentasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kuliner tradisional, khususnya Rujak Cingur dan Rawon memiliki karakteristik unik dan tidak ditemukan di daerah lainnya sehingga mampu menjadi daya tarik. Namun demikian, diperlukan adanya sinergitas antar *stakeholder* untuk dapat melestarikannya, misalnya membeli produk makanan lokal. Selain melestarikan, wisata kuliner dapat berdampak positif dalam meningkatkan perekonomian masyarakat lokal.

Kata Kunci: Daya Tarik; Kuliner; Pariwisata

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	i
SURAT PERNYATAAN TELAH REVISI	ii
RINGKASAN	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan Penelitian	5
1.4 Manfaat Penelitian	5
BAB II METODE PENELITIAN	6
2.1 Rancangan dan Ruang Lingkup Penelitian	6
2.2 Lokasi dan Waktu Penelitian	6
2.3 Pengumpulan Data	7
2.3.1 Jenis data	7
2.3.2 Sumber data	7
2.4 Teknik Pengumpulan Data	8
2.5 Teknik Analisis Data	8
BAB III HASIL DAN CAPAIAN LUARAN	10
3.1 Hasil dan Pembahasan	10
3.2 Capaian Luaran	14
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	15
4.1 Kesimpulan	15
4.2 Saran	15
DAFTAR PUSTAKA	

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1	Capaian Luaran Hasil Penelitian	14
------------------	---------------------------------------	----

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Peta Kota Surabaya	6
-------------------	--------------------------	---

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Re-print Luaran Penelitian (Artikel Ilmiah Publikasi)	17
-------------------	---	----

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Wisata kuliner atau *culinary tourism* atau *gastronomy tourism* berkaitan dengan mengeksplorasi budaya lokal melalui makanan (Long, 2004). Konsep wisata ini memberikan pengalaman kepada wisatawan untuk mengetahui dan mendalami suatu budaya melalui makanan tradisional khas suatu destinasi. Dibutuhkan adanya kemampuan beradaptasi dan terbuka terhadap budaya baru bagi wisatawan sehingga dapat diterima dan memberikan pengalaman yang berbeda dengan budaya asalnya. Wisata kuliner mencakup berbagai jenis aktivitas, seperti mempelajari masakan tradisional suatu destinasi, mengunjungi pasar makanan tradisional, serta mencicipinya. Tujuannya adalah untuk mengenal budaya lokal melalui pengalaman berwisata kuliner. Wisata kuliner menawarkan pengalaman unik yang tidak dapat ditemukan di tempat lainnya, karena makanan tradisional adalah bagian integral dari budaya dan identitas suatu daerah. Hal inilah yang menjadikan wisata kuliner semakin populer di kalangan wisatawan, karena dapat memberikan pengalaman yang berbeda bahkan memuaskan secara sensorik, sekaligus memberikan wawasan budaya dan tradisi dari masyarakat lokal.

Adanya praktik wisata kuliner tentunya berdampak positif, khususnya bagi masyarakat lokal. Dari aspek ekonomi, hal ini dapat meningkatkan kunjungan wisatawan serta mendorong wisatawan untuk mencoba makanan lokal dan membelinya dari produsen lokal. Selain itu, menurut Rismiyanto dan Danangdjojo (2015), wisata kuliner juga berdampak untuk meningkatkan kesempatan berusaha bagi masyarakat lokal dengan memanfaatkan peluang untuk membuka tempat/lokasi baru yang menyediakan beragam kebutuhan wisatawan, khususnya wisata kuliner. Peningkatan tersebut tentunya juga akan meningkatkan kesempatan kerja bagi masyarakat yang ingin bekerja di bidang kuliner. Dari aspek budaya, adanya wisata kuliner tentunya dapat membantu melestarikan kuliner lokal sebagai warisan budaya, serta memberikan kesempatan bagi masyarakat untuk mempromosikan dan memperkenalkan makanan khasnya kepada wisatawan. Namun demikian, seperti konsep wisata lainnya, wisata kuliner juga harus

dilakukan dengan penuh tanggung jawab, yaitu dengan memperhatikan dampak lingkungan dan sosialnya. Wisatawan harus memperhatikan keberlanjutan sumber daya dan lingkungan, serta memastikan bahwa pengalaman wisata kuliner tidak merugikan masyarakat setempat atau merusak warisan budaya.

Wisata kuliner merupakan bentuk pariwisata yang menawarkan pengalaman mencicipi makanan lokal atau tradisional yang unik dan khas dari suatu daerah (Kristiana *et al*, 2018). Wisata ini lebih menekankan pada pengalaman gastronomi yang unik dan mengesankan, bukan pada kemewahan restoran maupun kelengkapan jenis makanan dan minuman yang tersedia. Beberapa daerah sudah mengembangkan konsep wisata tersebut, salah satunya adalah Yogyakarta. Melalui *Jogja Foud Tour*, daerah tersebut menawarkan pengalaman mencicipi berbagai macam makanan tradisional seperti Gudeg, Bakmi Jawa, Sate Klathak, dan makanan lainnya. Keunikan dan kekhasan yang dimiliki menjadikannya daya tarik bagi wisatawan. Selain Yogyakarta, Surabaya juga menjadikan kuliner wisata kuliner sebagai daya tarik wisata andalan (Satrya, 2010) karena memiliki beragam makanan tradisional yang unik dan terkenal, seperti Rujak Cingur dengan menggunakan cingur atau bagian hidung sapi sebagai bahan utamanya. Ketika melakukan wisata kuliner, wisatawan tidak hanya menikmati makanan yang unik dan otentik, tetapi sambil belajar tentang sejarah, budaya, dan tradisi masyarakat lokal. Hal ini tentunya dapat membantu melestarikan warisan budaya lokal, khususnya kuliner.

Destinasi pariwisata atau daerah tujuan wisata merupakan kawasan geografis yang berada dalam satu atau lebih wilayah administratif yang di dalamnya terdapat daya tarik wisata, fasilitas umum, fasilitas pariwisata, aksesibilitas, infrastruktur dan masyarakat yang saling terkait dan melengkapi terwujudnya kepariwisataan (Undang-undang Republik Indonesia, 2009). Menurut Yono (2020) Destinasi pariwisata merupakan tempat atau lokasi yang dikunjungi oleh wisatawan untuk tujuan rekreasi, liburan, atau kegiatan yang menyenangkan. Tempat tersebut dapat berupa alam (pantai, gunung, atau taman nasional), atau budaya (museum, monumen, atau situs bersejarah). Suatu destinasi wisata biasanya menawarkan berbagai macam atraksi, kegiatan, dan pengalaman yang menarik bagi wisatawan, seperti olahraga air, hiking, bersepeda, kuliner, budaya, dan atraksi lainnya.

Destinasi wisata biasanya memiliki fasilitas seperti hotel, restoran, dan tempat perbelanjaan untuk memenuhi kebutuhan wisatawan selama berwisata. Beberapa destinasi juga memiliki keunikan yang khas, seperti keindahan alam yang memukau atau adat istiadat yang unik, yang membuatnya berbeda sehingga menjadi daya tarik bagi wisatawan.

Dalam konteks pariwisata, daya tarik wisata (*attraction*) diartikan sebagai segala sesuatu yang memiliki keunikan, keindahan, dan nilai yang menarik perhatian wisatawan untuk berkunjung ke suatu tempat atau tujuan wisata tertentu (Undang-undang Republik Indonesia, 2009). Daya tarik tersebut bisa berupa keanekaragaman kekayaan alam, budaya, dan hasil buatan manusia yang menarik dan menawarkan pengalaman yang unik bagi wisatawan (Yono, 2020; Sufa *et al.*, 2020). Objek alamiah seperti pantai, pegunungan, dan taman nasional dapat menjadi daya tarik wisata karena keindahan dan keunikan alaminya. Objek budaya seperti situs sejarah, festival budaya, dan makanan khas setempat juga dapat menjadi daya tarik wisata karena keunikan dan keragaman budaya yang menarik perhatian wisatawan (Zahrulianingdyah, 2018). Sedangkan daya tarik wisata buatan manusia seperti museum, taman hiburan, dan pusat perbelanjaan juga dapat menjadi daya tarik wisata karena fasilitas dan pengalaman yang ditawarkan. Daya tarik wisata memainkan peran penting dalam menarik wisatawan untuk berkunjung ke suatu destinasi serta meningkatkan perekonomian dan pendapatan di daerah tersebut. Oleh karena itu, pengembangan dan promosi daya tarik pariwisata merupakan faktor penting dalam pengembangan pariwisata suatu daerah, khususnya potensi wisata kuliner.

Wisata kuliner adalah jenis wisata yang berfokus pada kegiatan menjelajahi kuliner atau makanan khas suatu daerah. Wisata ini tidak hanya mencakup kegiatan makan, tetapi juga aktivitas yang berkaitan dengan proses pembuatan makanan tersebut, seperti mengunjungi pasar tradisional, mencoba memasak makanan khas setempat, atau belajar tentang bahan-bahan dan rempah-rempah yang digunakan dalam masakan. Wisata kuliner menjadi semakin populer karena banyak wisatawan yang tertarik untuk mencoba makanan khas setempat dan mendapatkan pengalaman kuliner yang berbeda. Wisata kuliner juga sering dikaitkan dengan kegiatan wisata lainnya, seperti wisata budaya, wisata sejarah,

atau wisata alam, sehingga dapat memperkaya pengalaman wisatawan. Selain itu, wisata kuliner juga berkontribusi pada perekonomian lokal dan membantu melestarikan kuliner dan budaya setempat. Wisatawan yang datang untuk mencicipi makanan khas daerah dapat membantu menggerakkan industri kuliner lokal dan meningkatkan pendapatan masyarakat setempat. Selain itu, pengenalan kuliner khas suatu daerah juga dapat membantu melestarikan warisan kuliner dan budaya setempat. Secara keseluruhan, wisata kuliner tidak hanya memberikan pengalaman kuliner yang lezat, tetapi juga dapat memberikan dampak positif bagi masyarakat lokal dan membantu melestarikan budaya dan warisan kuliner suatu daerah.

Kuliner dan destinasi wisata memiliki hubungan yang erat, karena kuliner merupakan salah satu daya tarik wisata yang penting. Banyak wisatawan yang tertarik untuk mencicipi makanan khas setiap destinasi wisata yang dikunjungi. Makanan khas atau kuliner daerah dapat menjadi salah satu daya tarik utama suatu destinasi wisata, misalnya wisatawan yang berkunjung ke Bali, yang mencoba mencicipi Babi Guling, Ayam Betutu, Lawar, Sate Lilit atau hidangan khas lainnya. Wisatawan juga dapat mengunjungi pasar tradisional atau restoran lokal untuk mencoba makanan-makanan tersebut dan mendapatkan pengalaman kuliner yang berbeda. Di sisi lain, destinasi wisata juga dapat mempengaruhi kuliner atau makanan yang dikonsumsi di suatu daerah. Tempat wisata yang populer sering kali menciptakan permintaan untuk makanan dan minuman tertentu, sehingga menjadi makanan khas atau kuliner daerah yang terkenal. Selain itu, destinasi wisata juga dapat mempengaruhi cara penyajian atau presentasi makanan dan minuman. Misalnya, di daerah wisata pedesaan (*rural tourism*), makanan sering kali dihidangkan dengan cara yang sederhana, tetapi artistik dan kreatif. Secara keseluruhan, kuliner dan destinasi wisata saling mempengaruhi dan dapat memberikan pengalaman wisata yang lebih beragam dan mendalam bagi wisatawan, termasuk Surabaya yang memiliki beragam keunikan makanan/masakan tradisional.

Dikenal sebagai kota pahlawan yang memiliki nilai historis tinggi, Surabaya menjadi kota yang layak untuk dikunjungi. Selain memiliki begitu banyak monumen, museum, dan tempat bersejarah lainnya, Surabaya juga memiliki spot-spot wisata kuliner tradisional yang legendaris dengan beragam jenis makanan yang

khas dan unik. Sebagai suatu destinasi, pemerintah kota Surabaya mengakui jika kuliner menjadi salah satu kekuatan atau komoditas pariwisata di Surabaya, selain *shopping*, MICE (*meeting, incentive, convention, and exhibition*), *heritage*, dan lainnya (Satrya, 2010). Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan menjelaskan peran makanan tradisional khas Surabaya sebagai daya tarik wisata, khususnya Rujak Cingur dan Rawon yang menjadi keunikan dan otentisitas Surabaya.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijabarkan sebelumnya, maka diformulasikan beberapa rumusan masalah, yaitu:

- 1) Apa saja ragam kuliner khas Surabaya?
- 2) Bagaimana peran makanan tradisional khas Surabaya sebagai daya tarik wisata yang menjadi keunikan dan otentisitasnya?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah tersebut, maka tujuan penelitian adalah sebagai berikut:

- 1) Untuk mengetahui ragam kuliner kuliner khas Surabaya.
- 2) Untuk mengetahui dan menganalisis peran makanan tradisional khas Surabaya sebagai daya tarik wisata yang menjadi keunikan dan otentisitasnya.

1.4 Manfaat Penelitian

Secara teoritis/akademis, penelitian ini diharapkan dapat memberi kontribusi ilmiah terhadap pengembangan ilmu kepariwisataan, khususnya terkait pengembangan daya tarik wisata kuliner. Secara praktis, hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi bagi *stakeholders* dalam merumuskan kebijakan pengembangan pariwisata di Surabaya melalui pemanfaatan kuliner tradisional guna menjadi daya tarik pendukung pada destinasi pariwisatanya.

BAB II

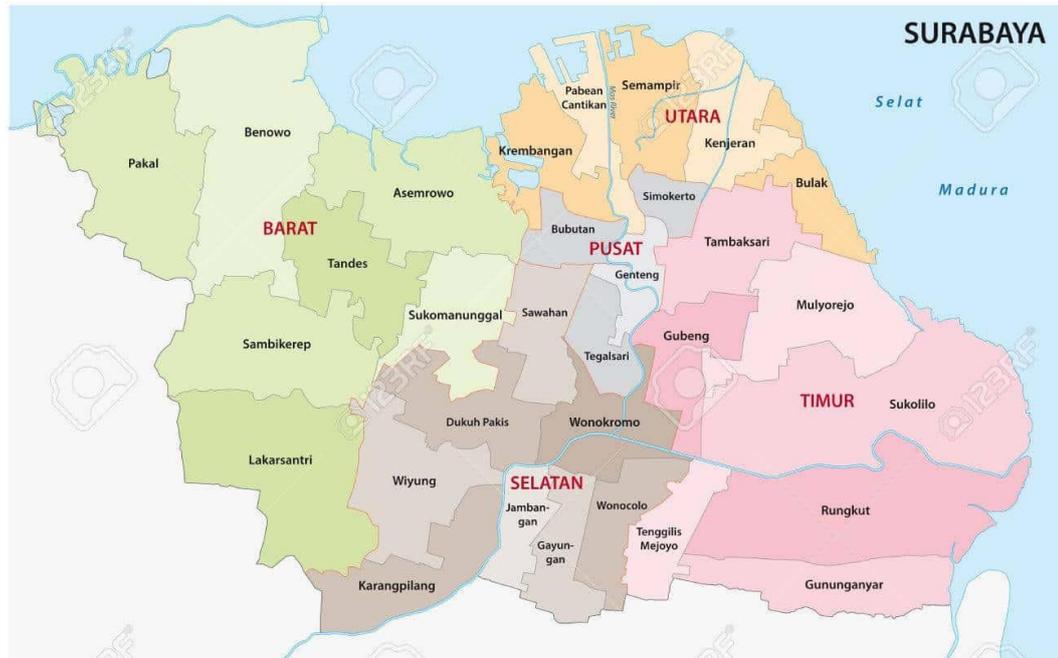
METODE PENELITIAN

2.1 Rancangan dan Ruang Lingkup Penelitian

Penelitian ini dilakukan menggunakan metode kualitatif melalui pendekatan studi kasus, yaitu di Kota Surabaya. Tujuannya adalah untuk menganalisis potensi kuliner untuk dikembangkan sebagai daya tarik pendukung destinasi pariwisata di Surabaya. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi, baik secara teoritis, yaitu pengembangan ilmu pengetahuan terkait pengembangan daya tarik wisata, dan secara praktis sebagai rekomendasi bagi *stakeholders* dalam mengembangkan destinasi pariwisata melalui pemanfaatan kuliner tradisional guna daya tarik pendukung pada destinasi pariwisata di Surabaya.

2.2 Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian yang berlokasi di Surabaya ini dilakukan dalam rentang waktu September sampai dengan Nopember 2021. Dikenal sebagai kota pahlawan yang memiliki nilai historis tinggi, Surabaya menjadi kota yang layak untuk dikunjungi. Selain memiliki begitu banyak monumen, museum, dan tempat bersejarah lainnya, Surabaya juga memiliki spot-spot wisata kuliner tradisional yang legendaris dengan beragam jenis makanan yang khas dan unik. Sebagai suatu destinasi, pemerintah kota Surabaya mengakui jika kuliner menjadi salah satu kekuatan atau komoditas pariwisata di Surabaya, selain *shopping*, MICE (*meeting, incentive, convention, and exhibition*), *heritage*, dan lainnya (Satria, 2010). Kuliner tradisional yang dimiliki menjadi keunikan dan otentisitas Surabaya. Lokasi ini dipilih berdasarkan latar belakang masalah yang dihadapi dan kesesuaian akan kebutuhan data dengan tujuan penelitian. Lokasi tersebut dapat dilihat pada Gambar 2.1 berikut.



Gambar 2.1 Peta Kota Surabaya

2.3 Pengumpulan Data

2.3.1 Jenis data

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini, yaitu:

1) Data Kualitatif

Data tersebut berupa uraian/penjabaran dan deskripsi rinci mengenai berbagai kuliner khas Surabaya serta perannya dalam pengembangan destinasi pariwisata, khususnya sebagai daya tarik pendukung. Data-data tersebut dijabarkan secara rinci dan jelas untuk menarik suatu simpulan.

2) Data Kuantitatif

Data tersebut berupa data statistik kunjungan wisatawan dari Data BPS Kota Surabaya Tahun 2021 untuk melihat perkembangan kunjungannya.

2.3.2 Sumber data

Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini didapat melalui dua sumber, yaitu:

1) Sumber Primer

Sumber data primer diperoleh langsung dilapangan, baik melalui pengamatan dan observasi, maupun dari informan melalui wawancara mendalam. Informan tersebut didapatkan melalui dua cara. Pertama, *purposive* atau dilakukan dengan mengambil informan yang dipilih

berdasarkan pertimbangan bersifat khusus atau tertentu karena informan yang bersangkutan memiliki kapasitas informasi yang diharapkan. Kedua, *snowball* atau penentuan informan sebagai sumber data berdasarkan rujukan informan kunci pertama atau makna yang ditangkap dari pernyataan yang signifikan dari informan kunci pertama.

Selain itu, informan yang menjadi sumber data primer juga didapatkan melalui *accidental sampling*, yaitu teknik pengambilan sampel pada saat informan dijumpai di tempat daya tarik wisata. Informan dalam hal ini adalah wisatawan yang sedang melakukan aktivitas wisata, khususnya wisata kuliner sehingga mereka bisa menjelaskan bagaimana perannya sebagai daya tarik wisata pendukung di Kota Surabaya.

2) Sumber Sekunder

Data tersebut diperoleh dari sumber-sumber lain sebagai penunjang dalam penelitian ini yang sudah diolah dan tersusun dari berbagai sumber, meliputi Data BPS Kota Surabaya Tahun 2021, serta berbagai sumber literatur atau daftar pustaka, seperti buku-buku penelitian, majalah, jurnal ilmiah (cetak dan elektronik) dan sumber-sumber resmi lainnya yang mendukung terkait dengan permasalahan penelitian.

2.4 Teknik Pengumpulan Data

Penelitian ini bertumpu pada triangulasi data, yaitu wawancara (*interview*), observasi (*observation*), serta telaah catatan organisasi (*document record*). Selain ketiga teknik di atas, penelitian ini juga melakukan pencatatan data ke dalam arsip penelitian terkait dengan hasil wawancara, foto-foto, serta waktu dan kondisi pada saat pertemuan. Data tersebut dituangkan dalam bentuk catatan kerja di kertas kerja. Arsip penelitian ini merupakan bukti tentang segala temuan yang dikaitkan dengan ragam kuliner tradisional di Surabaya sebagai daya tarik pendukung destinasi pariwisatanya

2.5 Teknik Analisis Data

Hasil data dianalisis menggunakan teknik interaktif dari Miles, Huberman, & Saldana (2014), yaitu *data collection*, *data condensation*, *data display*, dan

conclusion. Observasi dilakukan secara langsung ke lapangan guna mendapatkan gambaran terkait ragam kuliner serta perkembangan usaha kuliner di Surabaya yang kemudian hasilnya dikonfirmasi dengan para informan melalui wawancara mendalam. Data yang dibutuhkan berupa informasi mengenai ragam kuliner dan perkembangan usaha kuliner, serta perannya sebagai daya tarik wisata pendukung. Data tersebut kemudian dikondensasi untuk mendapatkan data yang kuat guna menjawab pertanyaan penelitian. Selanjutnya, data diorganisir dan disajikan dalam bentuk uraian naratif agar semakin mudah dipahami. Proses terakhir adalah penarikan kesimpulan hingga mendapatkan kesimpulan yang menjawab tujuan penelitian.

BAB III

HASIL DAN CAPAIAN LUARAN

3.1 Hasil dan Pembahasan

3.1.1 Rujak Cingur dan Rawon: Kuliner tradisional Surabaya

Rujak Cingur merupakan makanan khas Surabaya yang terkenal dan populer di Jawa Timur. Makanan ini terbuat dari campuran sayuran segar seperti timun, kol, tauge, kacang panjang, dan kangkung yang dicampur dengan cingur (bagian hidung sapi) yang telah dimasak terlebih dahulu. Campuran bahan tersebut kemudian disiram dengan bumbu rujak yang terbuat dari petis, gula merah, garam, dan cabai yang dihaluskan. Rujak cingur memiliki cita rasa yang unik, segar, dan sedikit pedas, serta aroma yang khas. Kelezatan makanan ini terletak pada perpaduan antara cita rasa bahan-bahan yang segar dengan bumbu rujak yang gurih dan pedas, serta tekstur kenyal dari cingur yang memberikan sensasi unik dalam setiap gigitannya. Makanan ini biasanya disajikan dengan kerupuk udang dan ditaburi dengan bawang goreng dan kacang tanah. Rujak Cingur dapat ditemukan di berbagai warung makan atau rumah makan di Surabaya dan sekitarnya, serta menjadi salah satu kuliner yang wajib dicoba bagi wisatawan yang berkunjung ke Surabaya dan ingin mencicipi makanan khas setempat.

Orang-orang menyukai Rujak Cingur karena memiliki cita rasa yang khas dan unik, serta terbuat dari bahan-bahan yang segar dan sehat. Beberapa alasan mengapa makanan ini menjadi populer di kalangan masyarakat, di antaranya: (1) Cita rasa yang unik, segar, dan sedikit pedas, serta aroma yang khas. Perpaduan antara rasa asin, manis, pedas, dan gurih membuat makanan ini memiliki cita rasa yang kaya dan kompleks; (2) Bahan-bahan yang segar, yang terbuat dari campuran sayuran segar seperti timun, kol, tauge, kacang panjang, dan kangkung yang kaya akan nutrisi dan serat. Selain itu, cingur yang terbuat dari bagian hidung sapi juga mengandung protein dan kolagen yang baik untuk kesehatan kulit dan rambut; (3) Cocok dijadikan sebagai makanan ringan atau camilan karena citarasa yang segar dan nikmat. Selain itu, makanan ini juga mudah ditemukan di berbagai tempat, baik di warung pinggir jalan maupun di restoran-restoran terkenal; dan (4) Kaya akan budaya lokal, karena merupakan makanan khas Surabaya yang menjadi bagian dari

identitas budaya lokal. Oleh karena itu, makanan ini juga menjadi salah satu alasan mengapa orang-orang ingin mencicipi makanan ini ketika berkunjung ke Surabaya atau daerah sekitarnya. Dengan keunikan dan kelezatannya, rujak cingur menjadi salah satu kuliner yang paling dicari dan disukai di Surabaya dan sekitarnya.



Gambar 3.1 Rujak Cingur

Untuk mendapatkan Rujak Cingur, dapat ditemukan di berbagai warung makan atau pedagang kaki lima di Surabaya atau daerah sekitarnya. Rujak Cingur biasanya tersedia sepanjang hari dan harganya juga relatif terjangkau. Berikut adalah beberapa cara untuk mendapatkan rujak cingur: (1) mengunjungi warung makan atau rumah makan; (2) pecinta kuliner dapat mencari referensi dari teman atau mencari informasi melalui mesin pencari atau media sosial; (3) pedagang kaki lima; (4) rujak cingur juga sering diujakan oleh pedagang kaki lima; (5) sepanjang jalan atau di pasar tradisional; (6) membuat sendiri, dengan mencari resep dan bahan-bahan yang dibutuhkan di toko bahan makanan atau pasar tradisional di daerah; atau (7) membelinya secara *online*.

Selain Rujak Cingur, Rawon juga merupakan salah satu hidangan khas dari Surabaya. Hidangan ini terdiri dari daging sapi yang dimasak dalam kuah hitam pekat yang khas, yang dihasilkan dari rebusan bahan-bahan rempah-rempah dan bahan utama pembuatannya yaitu kluwek. Kluwek sendiri adalah biji-bijian yang tumbuh di pohon Kluwak dan mengandung senyawa pewarna alami yang memberikan warna hitam kebiruan pada kuah Rawon. Selain kluwek, bumbu-bumbu lain yang digunakan dalam kuahnya antara lain bawang merah, bawang

putih, jahe, laos, serai, cabai, dan kunyit. Daging sapi yang digunakan untuk Rawon biasanya adalah daging bagian sandung lamur atau daging sapi bagian tengah yang telah direbus terlebih dahulu hingga empuk. Dalam penyajiannya, Rawon biasanya disajikan dengan nasi putih, tauge, potongan mentimun dan daun bawang, serta kerupuk udang.



Gambar 3.2 Rawon

Rawon memiliki rasa gurih dan pedas yang khas, serta aroma rempah yang kuat. Hidangan ini sering dijadikan sebagai hidangan utama dalam acara-acara spesial seperti pernikahan dan acara keluarga. Rawon juga mudah ditemukan di restoran dan warung makan di Surabaya dan beberapa kota besar di Indonesia.

3.1.2 Peran kuliner tradisional sebagai daya tarik wisata

Kuliner daerah memiliki daya tarik tersendiri bagi para wisatawan yang berkunjung ke suatu daerah. Hal ini didukung penelitian (Pakpahan & Kristiana, 2019) menyatakan makanan tradisional kuliner mampu menjadi daya tarik. Beberapa faktor yang mempengaruhinya: (1) Keunikan, karena kuliner daerah memiliki cita rasa dan bahan-bahan yang unik dan tidak bisa ditemukan di tempat lain. Hal ini membuat wisatawan penasaran dan ingin mencicipi makanan khas tersebut. Setiap daerah memiliki kuliner khasnya masing-masing, sehingga wisatawan dapat menikmati variasi kuliner yang berbeda-beda di setiap tempat yang dikunjungi. (2) Budaya dan sejarah, karena makanan khas daerah sering kali

terkait dengan budaya dan sejarah masyarakat setempat. Oleh karena itu, mencicipi kuliner daerah dapat memberikan pengalaman yang lebih mendalam dalam memahami kebudayaan dan sejarah suatu daerah. (3) Nilai artistik, karena tidak hanya enak, makanan khas daerah sering kali dihidangkan dengan cara yang artistik dan indah, seperti penyajian di atas daun pisang, piring keramik khas, atau bentuk unik dari bahan makanan itu sendiri. Hal ini menambah nilai estetika pada pengalaman wisata kuliner. (4) Komunitas lokal, karena kuliner daerah juga dapat menjadi pintu masuk untuk berinteraksi dengan masyarakat lokal. Wisatawan dapat mengunjungi pasar tradisional, warung kaki lima, atau restoran yang dimiliki oleh penduduk setempat dan merasakan kehangatan dan keramahan masyarakat sekitar. Kuliner daerah adalah bagian yang tak terpisahkan dari pengalaman wisata. Selain tempat wisata, mencicipi makanan khas daerah dapat menjadi aktivitas yang menyenangkan dan memberikan pengalaman yang tak terlupakan bagi wisatawan (Pakpahan & Kristiana, 2019; Wijayanti *et al.*, 2020).

Surabaya memiliki banyak makanan khas yang unik dan tidak dapat ditemukan di daerah lain. Berikut adalah beberapa makanan khas Surabaya yang terkenal dan tidak ada di daerah lain: (1) Rawon, yaitu makanan khas Surabaya yang terbuat dari daging sapi yang dimasak dengan bumbu rempah-rempah dan pewarna alami dari kulit kluwek. Biasanya disajikan dengan nasi, telur asin, dan emping. (2) Rujak Cingur, yaitu makanan khas Surabaya yang terbuat dari irisan cingur (bagian hidung sapi yang dimasak dan dipotong-potong), irisan buah-buahan, dan sayuran yang dicampur dengan bumbu rujak khas Surabaya. (3) Lontong Balap, yaitu makanan ringan khas Surabaya yang terdiri dari lontong, tauge, lentho (bakwan kacang hijau), kerupuk, dan sambal petis. (4) Semanggi, yaitu makanan khas Surabaya yang terbuat dari daun semanggi yang diolah dengan bumbu kacang, tempe goreng, dan lontong. (5) Tahu Telur, yaitu makanan khas Surabaya yang terdiri dari tahu goreng yang dipotong-potong, dicampur dengan telur, dan disiram dengan saus kacang. Ketika berkunjung ke Surabaya, wisatawan dapat mencoba makanan khas yang unik dan otentik tersebut. Makanan khas Surabaya tidak hanya lezat, tetapi juga menggambarkan budaya, sejarah, dan tradisi masyarakat setempat.

Ada beberapa alasan mengapa orang menyukai makanan khas Surabaya: (1) Rasa yang lezat dan unik, karena makanan khas Surabaya memiliki rasa yang khas dan unik, seperti Rawon dengan bumbu rempah-rempah dan pewarna alami dari kulit kluwek, Rujak Cingur dengan rasa yang asam dan gurih, dan lontong balap dengan kuah kacang yang gurih. (2) Beragam dan variasi, karena makanan khas Surabaya memiliki beragam pilihan, dari hidangan berat hingga makanan ringan, sehingga dapat memuaskan selera setiap orang. (3) Tradisi dan sejarah, karena makanan khas Surabaya terkait dengan sejarah dan tradisi kota, seperti rawon yang berasal dari abad ke-15 dan dikaitkan dengan kerajaan Majapahit awal abad ke-20. (4) Mudah dijumpai, karena makanan ini dapat ditemukan di banyak tempat, dari warung pinggir jalan hingga restoran dan kafe, sehingga mudah diakses dan dicicipi. (5) Harga yang terjangkau, karena makanan khas Surabaya umumnya memiliki harga yang terjangkau, sehingga dapat dinikmati oleh berbagai kalangan. Ketika berkunjung ke Surabaya, mencicipi makanan khas menjadi salah satu pengalaman yang tidak boleh dilewatkan.

3.2 Capaian Luaran

Luaran wajib dari hasil penelitian ini adalah artikel ilmiah yang akan dipublikasi di jurnal ilmiah nasional terakreditasi. Rincian capaian luaran dapat dilihat pada **Tabel 3.1** berikut:

Tabel 3.1 Capaian Luaran Hasil Penelitian

Capaian Luaran	Judul	Jurnal Tujuan	Status Kemajuan
Publikasi Artikel di Jurnal Nasional	KULINER TRADISIONAL SEBAGAI DAYA TARIK WISATA SURABAYA	The Sages Journal: Culinary Science and Business	Published

BAB IV

KESIMPULAN DAN SARAN

4.1 Kesimpulan

Wisata kuliner tradisional khas Surabaya menawarkan beragam hidangan yang lezat dan kaya akan rasa dan tradisi. Dikenal sebagai kota kuliner yang kreatif, Surabaya memiliki beragam hidangan khas yang mampu menjadi daya tarik bagi wisatawan. Beberapa diantaranya adalah Rujak Cingur dan Rawon yang memiliki kekhasan dan keunikan khususnya dari segi rasa yang bersumber dari bahan dan ragam rempah yang digunakan. Secara keseluruhan, kuliner Surabaya mencerminkan keanekaragaman budaya dan cita rasa Indonesia Timur. Dari hidangan tradisional hingga inovasi modern, Surabaya memiliki banyak pilihan untuk dinikmati para wisatawan, khususnya pecinta wisata kuliner.

4.2 Saran

Untuk menjaga kelestarian kuliner khas Surabaya, perlu dilakukan peningkatan kesadaran masyarakat lokal tentang pentingnya menjaga dan melestarikan kuliner khas Surabaya sebagai sebuah identitas yang unik dan otentik. Melalui pendidikan dan kampanye yang tepat, masyarakat dapat memahami nilai budaya dan sejarah yang terkandung dalam hidangan tersebut. Pemerintah dan komunitas setempat dapat memberikan dukungan kepada pengusaha kuliner lokal yang menjaga keaslian hidangan tradisional Surabaya. Ini dapat dilakukan melalui program pelatihan, pendampingan, serta penyediaan/pemberian fasilitas penunjang dan insentif guna membantu mereka untuk tetap beroperasi sehingga menghidupkan warisan kuliner khas tersebut. Kelestarian kuliner tradisional akan mampu meningkatkan kunjungan wisatawan, serta berdampak positif terhadap peningkatan perekonomian, khususnya bagi masyarakat lokal.

DAFTAR PUSTAKA

- Kristiana, Y., Suryadi, M.T., & Sunarya, S.R. (2018). Eksplorasi potensi wisata kuliner untuk pengembangan pariwisata di kota tangerang. *Khasanah Ilmu: Jurnal Pariwisata dan Budaya*, 9(1), 18-23. <https://doi.org/10.31294/khi.v9i1.3604>
- Miles, M.B., Huberman, A.M., & Saldana, J. (2014). *Qualitative data analysis: A Methods Sourcebook*. Arizona State University.
- Long, L. (2004). *Culinary tourism: Exploring the other through food (Ed.)*. University of Kentucky Press.
- Pakpahan, R. & Kristiana, Y. (2019, October 23rd – 25th). *Pengenalan kuliner tradisional sebagai daya tarik wisata belitung* [Paper Presentation]. Konferensi Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat dan Corporate Social Responsibility (PKM-CSR), Surabaya, Indonesia. <https://doi.org/10.37695/pkmsr.v2i0.276>
- Rismiyantio, E., & Danangdjojo, T. (2015). Dampak wisata kuliner oleh-oleh khas yogyakarta terhadap perekonomian masyarakat. *Jurnal Maksipreneur: Manajemen, Koperasi, dan Entrepreneurship*, 5(1), 46-64. <https://ejournal.up45.ac.id/index.php/maksipreneur/article/view/144/140>
- Satrya, D.G. (2010). Wisata kuliner sebagai penyelamat PKL di Kota Surabaya. *Jurnal Berkala Ilmu Ekonomi*, 4(1), 1-17, <https://doi.org/10.21107/nbs.v4i1.578.g548>
- Sufa, S. A., Subiakto, H., Octavianti, M., & Kusuma, E. A. (2020). Wisata gastronomi sebagai daya tarik pengembangan potensi daerah kabupaten Sidoarjo. *Mediakom: Jurnal Ilmu Komunikasi*, 4(1), 75–86. <http://dx.doi.org/10.35760/mkm.2020.v4i1.2497>
- Yono, F. (2020). *Pengelolaan destinasi pariwisata (Edisi 1)*. Uwais Inspirasi Indonesia. https://www.researchgate.net/publication/350513025_Pengelolaan_Destinas_i_Pariwisata
- Zahrulianingdyah, A. (2018). Kuliner sebagai pendukung industri pariwisata berbasis kearifan lokal. *TEKNOBUGA: Jurnal Teknologi Busana dan Boga*, 6(1), 1–9. <https://doi.org/10.15294/teknobuga.v6i1.16667>

Lampiran 1: Re-print Luaran Penelitian (Artikel Publikasi Ilmiah)