



# **PENGEMBANGAN EKOWISATA KULINER TRADISIONAL DI KECAMATAN SEMANU, KABUPATEN GUNUNGGKIDUL PROVINSI DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA**

**HANA KRISTIANTI**



**PROGRAM STUDI EKOWISATA  
SEKOLAH VOKASI  
INSTITUT PERTANIAN BOGOR  
BOGOR  
2024**

- Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
    - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
    - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
  2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



## PERNYATAAN MENGENAI PROYEK AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa proyek akhir dengan judul **“Pengembangan Ekowisata Kuliner Tradisional di Kecamatan Semanu, Kabupaten Gunungkidul Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta”** adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir laporan akhir ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Juni 2024

Hana Kristianti  
J0302201003



## ABSTRAK

HANA KRISTIANTI. Pengembangan Ekowisata Kuliner Tradisional di Kecamatan Semanu, Kabupaten Gunungkidul, Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta. Dibimbing oleh IRA RESMAYASARI dan MELEWANTO PATABANG.

Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi dan menginventarisasi kuliner tradisional, mengetahui persepsi wisatawan mengenai kuliner tradisional, menganalisis tingkat minat dan tingkat frekuensi wisatawan terhadap kuliner tradisional dan menyusun strategi untuk mengembangkan wisata kuliner tradisional di Kecamatan Semanu. Data dikumpulkan melalui observasi, wawancara, dan penyebaran kuesioner. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat 25 sumberdaya kuliner tradisional Semanu dan 12 kuliner diantaranya ialah kuliner unggulan menurut persepsi wisatawan yang dinilai berdasarkan aspek harga, rasa dan tampilan serta kepuasan. Tingkat minat wisatawan mengkonsumsi kuliner tradisional Semanu termasuk ke dalam kategori tinggi sedangkan tingkat frekuensi konsumsi wisatawan terhadap kuliner tradisional Semanu berada pada kategori sangat rendah. Strategi akhir yang diperoleh ialah strategi SO (*strength opportunity*) sehingga diperlukan pengembangan berkelanjutan seperti penawaran program wisata yang didukung dengan promosi wisata kuliner tradisional secara efektif seperti berupa rancangan *e-book*, *flyer* dan video promosi.

**Kata Kunci:** ekowisata desa, kuliner, pengembangan, strategi pemasaran

## ABSTRACT

HANA KRISTIANTI. *Development of Traditional Culinary Ecotourism in Semanu District, Gunungkidul Regency, Yogyakarta Special Region Province. Supervised by IRA RESMAYASARI dan MELEWANTO PATABANG.*

*This research aims to identify and inventory traditional culinary delights, determine tourists' perceptions of traditional culinary delights, analyze the level of interest and frequency of tourists towards traditional culinary delights and develop strategies for developing traditional culinary tourism in Semanu District. Data was collected through observation, interviews and distributing questionnaires. The results of the research show that there are 25 sources of traditional Semanu culinary delights and 12 of them are superior culinary delights according to tourists' perceptions which are assessed based on aspects of price, taste and appearance as well as satisfaction. The level of tourist interest in consuming traditional Semanu culinary delights is in the high category, while the level of frequency of tourist consumption of traditional Semanu culinary delights is in the very low category. The final strategy obtained is the SO (*strength opportunity*) strategy so that sustainable development is needed such as offering tourism programs supported by effective promotion of traditional culinary tourism such as designing *e-books*, *flyers* and promotional videos.*

**Keywords:** *culinary, development, marketing strategy, village ecotourism*



Judul Proyek Akhir : Pengembangan Ekowisata Kuliner Tradisional di Kecamatan Semanu, Kabupaten Gunungkidul, Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta

Nama : Hana Kristianti  
NIM : J0302201003

Disetujui oleh

Pembimbing 1:  
Ira Resmayasari, S.S., M.Par., MTHM

Pembimbing 2:  
Dr. Melewanto Patabang, S.Hut., M.Si

Diketahui oleh

Ketua Program Studi:  
Kania Sofiantina Rahayu, S.I.Kom., M.Par., MTHM  
NPI. 201807198501202001

Dekan Sekolah Vokasi :  
Dr. Ir. Aceng Hidayat, M.T.  
NIP. 196607171992031003

Tanggal Ujian: 02 Juli 2024

Tanggal Lulus:

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang  
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :  
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah  
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.  
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

## PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yesus Kristus atas segala karunia-Nya sehingga proyek akhir ini berhasil diselesaikan. Penelitian yang telah dilaksanakan sejak bulan Januari 2024 sampai bulan Maret 2024 ini memiliki tema Wisata Kuliner, dengan judul **“Pengembangan Ekowisata Kuliner Tradisional di Kecamatan Semanu, Kabupaten Gunungkidul, Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta”**.

Terima kasih penulis ucapkan kepada Bapak Sukiyata selaku ayah dari penulis, Ibu Muharti selaku ibu dari penulis, Mas Yusuf Waskitho, dan Abang Jani Ramasakti Damanik, Amd yang telah memberikan dukungan, saran, bantuan, motivasi, doa serta kasih sayang baik dalam bentuk materi dan non materi kepada penulis selama ini. Ungkapan terima kasih juga disampaikan kepada keluarga besar yang ada di Yogyakarta atas dukungan, bantuan, perhatian dan kasih sayang selama melakukan penelitian terutama saat pengambilan data hingga sampai tersusunnya laporan ini.

Ucapan terima kasih penulis sampaikan kepada Ibu Kania Sofiantina Rahayu, S.I.Kom., M.Par., MTHM selaku koordinator Program Studi Ekowisata. Terima kasih juga kepada para pembimbing Ibu Ira Resmayasari, S.S., M.Par., MTHM dan Bapak Dr. Melewanto Patabang, S.Hut., M.Si yang telah membimbing dan memberi saran. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada pembimbing akademik, moderator seminar, dan penguji luar komisi pembimbing serta dosen-dosen Program Studi Ekowisata atas pembelajaran yang bermanfaat bagi penulis. Di samping itu, penghargaan penulis sampaikan kepada seluruh responden dan narasumber yang telah turut serta membantu dalam menyelesaikan penelitian ini serta teman-teman seperjuangan Program Studi Ekowisata 57 atas dukungan, motivasi, dan rasa kepedulian kepada penulis.

Penulis menyadari banyak kekurangan dalam penulisan laporan proyek akhir ini. Penulis sangat terbuka terhadap kritik dan saran dari berbagai pihak yang telah membaca laporan ini sebagai bahan evaluasi bersama dan penulis berharap semoga proyek akhir ini bermanfaat bagi pihak yang membutuhkan.

Bogor, Juni 2024

*Hana Kristianti*



## DAFTAR ISI

<b>DAFTAR TABEL</b>	<b>iii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b>	<b>iv</b>
<b>I PENDAHULUAN</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	2
1.5 Kerangka Pemikiran	3
<b>II METODE PENELITIAN</b>	<b>4</b>
2.1 Waktu dan Tempat	5
2.2 Alat dan Bahan	5
2.3 Jenis Data	6
2.4 Metode Pengambilan Data	6
2.5 Pemilihan Sampel	7
2.6 Analisis Data	7
<b>III KONDISI UMUM</b>	<b>10</b>
3.1 Letak dan Luas	11
3.2 Kondisi Fisik	11
3.3 Kondisi Biotik	12
3.4 Kondisi Sosial Ekonomi dan Budaya	13
3.5 Kondisi Kepariwisata	14
3.6 Aksesibilitas	15
<b>IV HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	<b>16</b>
4.1 Sumberdaya Kuliner Tradisional di Kecamatan Semanu	17
4.2 Potensi Kuliner Tradisional Unggulan Kecamatan Semanu	38
4.3 Persepsi Mengenai Kuliner Tradisional Kecamatan Semanu	40
4.4 Tingkat Minat Konsumsi Wisatawan	43
4.5 Tingkat Frekuensi Konsumsi	53
4.6 Strategi Pengembangan Ekowisata Kuliner Tradisional	54
4.7 <i>Output</i> Pengembangan Ekowisata Kuliner Tradisional	64
<b>V SIMPULAN DAN SARAN</b>	<b>76</b>
5.1 Simpulan	77
5.2 Saran	77
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	<b>79</b>
<b>LAMPIRAN</b>	<b>81</b>
<b>RIWAYAT HIDUP</b>	<b>87</b>

## DAFTAR TABEL

1	Alat dan Bahan	5
2	Jenis Data Penelitian	6
3	Hasil uji reliabilitas	9
4	Indikator Penilaian Sumberdaya	9
5	Rekapitulasi sumberdaya kuliner di Kecamatan Semanu	17
6	Karakteristik Wisatawan	40
7	Matriks Faktor Strategi Internal (IFAS)	55
8	Matriks Faktor Strategi Eksternal (EFAS)	56
9	Analisis matriks SWOT pengembangan potensi ekowisata kuliner	58
10	<i>Itinerary Full Day Tour</i> Wisata Kuliner	61
11	<i>Storyline</i> rancangan <i>E-book</i>	65
12	<i>Storyline</i> rancangan media promosi berupa Video Promosi	69

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

## DAFTAR GAMBAR

1	Kerangka Pemikiran	3
2	Peta Lokasi Penelitian	5
3	Peta Lokasi Kecamatan Semanu Kabupaten Gunungkidul	11
4	Kondisi Biotik (a) Pantai Siung, (b) Monyet Ekor Panjang, (c) Goa Kalisuci, (d) Pohon Sengon	13
5	Telaga Jonge salah satu destinasi wisata di Semanu	14
6	Peta sebaran kuliner tradisional Kecamatan Semanu	19
7	Thiwul: (a dan b) Proses mengulen gapek, (c) Thiwul siap disajikan	20
8	Nasi merah (sego abang)	20
9	Empal goreng	21
10	Tempe tahu bacem	22
11	Sayur lombok ijo	23
12	Gudeg	23
13	Brongkos	24
14	Trancam	25
15	Puli tempe	26
16	Walang goreng	27
17	Ungker/ulet jati	28
18	Jadah	28
19	Bakpia basah	29
20	Bakpia kering	30
21	Apem goreng	30
22	Apem kukus	31
23	Gatot	31
24	Cemplon	32
25	Getuk	33
26	Bandhem celeng	33
27	Peyek	34
28	Proses pembuatan pathilo: (a) Singkong diparut, (b) Sari pati dicetak, (c) Pati yang telah dikukus, (d) Pati siap dijemur, (e) Pathilo sesudah dijemur, (f) Pathilo dalam kemasan	35
29	Jamu kunir asem dalam kemasan	36
30	Jamu beras kencur siap dinikmati	37
31	Jamu sinom siap dinikmati	37
32	Wedang jahe	38
33	Teh Pecut	38
34	Penilaian Potensi Kuliner Kecamatan Semanu	39
35	Persepsi wisatawan pada aspek harga	42
36	Persepsi wisatawan pada aspek rasa dan tampilan	42
37	Persepsi wisatawan pada aspek kepuasan	43
38	(a) Tingkat Minat Konsumsi Thiwul, (b) Jenis Minat Konsumsi Thiwul	44
39	(a) Tingkat minat konsumsi tahu tempe bacem, (b) Jenis minat konsumsi tahu tempe bacem	45

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :  
 a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah  
 b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.  
 2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



(a) Tingkat minat konsumsi brongkos, (b) Jenis minat konsumsi brongkos 46

(a) Tingkat minat konsumsi sayur lombok ijo, (b) Jenis minat konsumsi sayur lombok ijo 46

(a) Tingkat minat konsumsi puli tempe, (b) Jenis minat konsumsi puli tempe 48

(a) Tingkat minat konsumsi walang goreng, (b) Jenis minat konsumsi walang goreng 48

(a) Tingkat minat konsumsi ungker, (b) Jenis minat konsumsi ungker 49

(a) Tingkat minat konsumsi bakpia kering, (b) Jenis minat konsumsi bakpia kering 50

(a) Tingkat minat konsumsi apem goreng, (b) Jenis minat konsumsi apem goreng 50

(a) Tingkat minat konsumsi pathilo, (b) Jenis minat konsumsi pathilo 51

(a) Tingkat minat konsumsi wedang jahe, (b) Jenis minat konsumsi wedang jahe 52

(a) Tingkat minat konsumsi teh pecut, (b) Jenis minat konsumsi teh pecut 52

Tingkat frekuensi konsumsi 54

Diagram Kartesius Analisis SWOT kuliner tradisional Kecamatan Semanu 57

Ilustrasi menu kuliner di Telaga Jonge 63

Rancangan media promosi berupa *Flyer* 75



## DAFTAR LAMPIRAN

1	Hasil Uji Validitas	81
2	Dokumentasi Wawancara	83
3	Dokumentasi Penyebaran Kuesioner	86

### Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.