

Pola Perjalanan Digital Wisata Gastronomi Berdasarkan Perilaku Wisatawan di Kabupaten Purworejo

Fera Widi Astuti^{1*}, Dewi Turgarini², Armandha Redo Pratama³

Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosiasl, Universitas Pendidikan Indonesia
Jalan Dr. Setiabudhi Nomor 229, Bandung, Indonesia

¹ferawidia@upi.edu, ²dewiturgariniresearch@upi.edu, ³armandharedo@upi.edu

* Corresponding author

Received: April, 2024

Accepted: May, 2024

Published: June, 2024

Abstract

The decline in the number of tourist visits in 2020 has made the Regional Government of Purworejo Regency strive to increase tourism in Purworejo Regency again. These efforts can be realized by increasing the typical food of Purworejo Regency through gastronomic tourism, considering that there are still many tourists who do not know the typical food of Purworejo Regency and gastronomic tourism has not been developed in Purworejo Regency, so that the development of typical food of Purworejo Regency can be used as a tourist destination for gastronomic tourism. This study uses a qualitative method that collects interviews, observations, documentation, and questionnaires. The results of this study are dawet ireng, clorot, kue lompong, and geblek can be developed into gastronomic tourism through creativepreneurship in the form of gastronomic tour packages based on the behavior of Purworejo Regency tourists and the travel patterns of Purworejo Regency tourists.

Keywords: *Tourism; Travel Pattern; Tour Package; Gastronomy Tourism; Tourist Behavior; Purworejo Regency*

Abstrak

Terjadinya penurunan jumlah kunjungan wisatawan pada tahun 2020 membuat Pemerintah Daerah Kabupaten Purworejo berupaya untuk meningkatkan kembali pariwisata di Kabupaten Purworejo. Upaya tersebut dapat direalisasikan dengan meningkatkan makanan khas Kabupaten Purworejo melalui wisata gastronomi, mengingat masih banyak wisatawan yang belum mengetahui makanan khas Kabupaten Purworejo dan wisata gastronomi belum dikembangkan di Kabupaten Purworejo, sehingga pengembangan makanan khas Kabupaten Purworejo bisa dijadikan sebagai daerah tujuan wisatawan untuk wisata gastronomi. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif yang menghimpun wawancara, observasi, dokumentasi, dan kuesioner. Hasil penelitian ini yakni dawet ireng, clorot, kue lompong, dan geblek dapat dikembangkan menjadi wisata gastronomi

melalui creativepreneurship dalam bentuk paket wisata gastronomi yang berdasarkan perilaku wisatawan Kabupaten Purworejo dan pola perjalanan wisatawan Kabupaten Purworejo.

Kata kunci: Pariwisata; Pola Perjalanan; Paket Wisata; Wisata Gastronomi; Perilaku Wisatawan; Kabupaten Purworejo.

1. PENDAHULUAN

Kabupaten Purworejo adalah kabupaten di wilayah Jawa Tengah yang termasuk dalam Jaringan Jalan Lintas Selatan (JJLS). Kabupaten Purworejo juga termasuk dalam zona otorita pada Kawasan Pariwisata Borobudur (Peraturan Presiden Nomor 46 Tahun 2017). Posisi strategis tersebut menjadi faktor Kabupaten Purworejo dikunjungi oleh wisatawan.

Dinas Kepemudaan, Olahraga dan Pariwisata Kabupaten Purworejo (2021) mengemukakan terjadi penurunan jumlah kunjungan wisatawan yang sangat signifikan karena pandemi Covid-19. Pemerintah Daerah Kabupaten Purworejo berupaya untuk meningkatkan kembali pariwisata di Kabupaten Purworejo melalui misi ketiga pada Rencana Pembangunan Jangka Menengah Daerah (RPJMD) Kabupaten Purworejo tahun 2021-2026, yaitu “meningkatkan daya saing pertumbuhan ekonomi daerah berbasis UMKM, perdagangan, industri, serta potensi pariwisata dan seni budaya”. Misi tersebut dapat direalisasikan dengan mengembangkan wisata gastronomi yang berfokus pada makanan khas Kabupaten Purworejo, mengingat saat ini masih banyak wisatawan yang belum mengetahui kekayaan kuliner daerah ini. Wisata gastronomi, menurut Ningsih & Turgarini (2020), adalah perjalanan yang dilakukan dengan tujuan menikmati makanan dan minuman sebagai faktor utama dalam menentukan kunjungan. Ini relevan dengan kondisi Kabupaten Purworejo, di mana pengenalan makanan khas lokal dapat menjadi daya tarik utama untuk meningkatkan jumlah kunjungan wisatawan.

Berdasarkan permasalahan tersebut, dibutuhkan kajian mengenai wisata gastronomi yang bertujuan untuk mendorong wisata gastronomi di Kabupaten Purworejo sesuai amanat Rencana Pembangunan Jangka Menengah Daerah (RPJMD) Kabupaten Purworejo Tahun 2021-2026. Kajian tersebut bisa terkait pola perjalanan digital wisata gastronomi di Kabupaten Purworejo. Pola perjalanan adalah kegiatan yang dirancang secara khusus untuk rencana perjalanan yang sesuai dengan standar yang berlaku untuk mencapai tujuan produk pariwisata di tujuan wisata (Nuriata & Nurjamal, 2014). Prakoso (2016) menambahkan bahwa pola perjalanan atau *travel pattern* adalah pola perjalanan wisata yang disusun melalui identifikasi dan pemetaan potensi dan keanekaragaman daya tarik wisata, fasilitas pendukung, aksesibilitas, dan lama tinggal serta jarak menuju suatu daya tarik wisata. Pola perjalanan dibagi menjadi beberapa tipe yaitu *single point*, *base site*, *stepover*, *chaining loop*, *destination region loop*, dan *complex neighbourhood* (Lew & McKercher, 2006).

Penelitian ini akan mengidentifikasi pola perjalanan wisatawan di Kabupaten Purworejo untuk kemudian merancang paket wisata gastronomi. Metodologi yang digunakan akan mencakup survei dan wawancara dengan wisatawan untuk memahami preferensi dan perilaku mereka, serta analisis potensi kuliner lokal. Paket wisata gastronomi tersebut dapat dirancang dengan melihat potensi wisata gastronomi di Kabupaten Purworejo, pola perjalanan wisatawan Kabupaten Purworejo, serta perilaku wisatawan yang pernah berwisata di Kabupaten Purworejo. Perilaku wisatawan adalah tindakan-tindakan yang dilakukan oleh individu, kelompok atau organisasi yang berhubungan dengan proses pengambilan keputusan dalam menilai, merencanakan, memilih, mendapatkan, dan menggunakan barang-barang atau jasa ekonomis yang dapat dipengaruhi lingkungan (Subianto, 2007).

Berdasarkan uraian di atas, maka tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut.

- 1) Mengidentifikasi potensi wisata gastronomi di Kabupaten Purworejo dengan mengidentifikasi sembilan unsur wisata gastronomi (Turgarini, 2018), yaitu (1) kuliner/masak-memasak; (2) bahan baku; (3) mencicipi; (4) menghidangkan; (5) mempelajari, meneliti, dan menulis makanan; (6) mencari pengalaman; (7) pengetahuan dan gizi; (8) filosofi, sejarah, tradisi, dan sosial; dan (9) etika dan etiket,
- 2) Mengidentifikasi *creativepreneurship* pengembangan wisata gastronomi di Kabupaten Purworejo menurut Nona Helix, yang terdiri dari Pengusaha, Pemerintah, Pekerja, Pemasok, Pakar, Pemerhati, Penikmat, Lembaga Swadaya Masyarakat, dan Teknologi Informasi. (Turgarini, 2021)
- 3) Mengidentifikasi perilaku wisatawan di Kabupaten Purworejo yang diukur dengan variabel (1) *Who is the user*; (2) *Why they choose it*; (3) *What they choose*; (4) *Who participates in the decision making*; (5) *When they go*; (6) *How they go*; (7) *How often they go*; dan (8) *How they impression it*. (Agustina, Trisnawati, & Kresna, 2009)
- 4) Menganalisis pola perjalanan digital wisata gastronomi di Kabupaten Purworejo yang diketahui melalui (1) asal perjalanan/lokasi akomodasi, (2) tujuan perjalanan/lokasi objek wisata, dan (3) aksesibilitas transportasi (Lew & McKercher, 2006).
- 5) Merencanakan paket wisata gastronomi yang berjudul '*Gastronomy of Purworejo*' yang disusun dengan memperhatikan faktor-faktor seperti (1) rute perjalanan; (2) variasi objek; dan (3) tata urutan kunjungan. (Fiatiano, 2009)

2. METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif yang melibatkan tiga teknik utama pengumpulan data: pengamatan, wawancara mendalam, dan penelaahan dokumen (Kusumastuti & Khoiron, 2019). Pengamatan akan dilakukan di lokasi-lokasi wisata gastronomi di Kabupaten Purworejo untuk mencatat perilaku dan interaksi wisatawan. Wawancara mendalam akan dilakukan dengan partisipan yang dipilih untuk mendapatkan wawasan tentang pengalaman dan persepsi mereka terkait wisata gastronomi. Penelaahan dokumen akan mencakup analisis laporan resmi, catatan sejarah kuliner, dan dokumen relevan lainnya. Jenis pendekatan penelitian ini yaitu pendekatan deskriptif yang di mana data berupa kata-kata dan gambar yang berasal dari naskah wawancara, catatan lapangan, kuesioner, dokumen pribadi, dokumen resmi lainnya yang relevan dengan penelitian ini.

Penelitian ini dilaksanakan di Kabupaten Purworejo Jawa Tengah. Partisipan dalam penelitian ini terdiri dari berbagai kelompok yang termasuk dalam konsep Nona Helix: pengusaha (misalnya, pemilik restoran lokal), pemerintah (pejabat dinas pariwisata), pekerja (karyawan di sektor pariwisata), pemasok (penyedia bahan makanan lokal), pakar (ahli kuliner), pemerhati (aktivis budaya), penikmat (wisatawan), lembaga swadaya masyarakat (LSM yang fokus pada pengembangan pariwisata), dan teknologi informasi (penyedia layanan digital untuk pariwisata). Setiap kategori partisipan dipilih untuk memberikan perspektif yang berbeda tentang wisata gastronomi di Kabupaten Purworejo. Penelitian ini menggunakan metode snowball sampling untuk pengusaha, pemerintah, pekerja, pemasok, pakar, pemerhati, lembaga swadaya masyarakat, dan teknologi informasi karena partisipan ini dapat saling merujuk individu lain yang relevan dalam jaringan mereka. Metode purposive sampling digunakan untuk penikmat atau wisatawan karena pemilihan partisipan didasarkan pada kriteria tertentu, seperti pengalaman mereka dalam wisata gastronomi di Kabupaten Purworejo. Pemilihan kedua metode ini didasarkan pada kebutuhan untuk mendapatkan informasi mendalam dari berbagai perspektif yang berbeda.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Potensi Wisata Gastronomi di Kabupaten Purworejo

Makanan khas yang berpotensi menjadi wisata gastronomi adalah dawet ireng, kue lompong, clorot, dan geblek karena eksistensinya termasuk tinggi dan banyak pelaku usaha yang memproduksinya.

Tabel 1: Potensi Wisata Gastronomi di Kabupaten Purworejo
[Sumber: Data diolah peneliti, 2024]

Indikator	Potensi Wisata Gastronomi			
	Dawet Ireng	Clorot	Kue Lompong	Geblek
Filosofi, sejarah, tradisi, dan sosial	<ul style="list-style-type: none"> - Makanan khas yang tumbuh di Kecamatan Butuh - Awalnya hanya hidangan musiman yang ada di musim panen - Zaman dahulu dawet ireng ditukar dengan padi, jadi menggunakan sistem barter 	<ul style="list-style-type: none"> - Makanan turun-temurun yang berasal dari Kecamatan Grabag - Ada sejak zaman dahulu sebagai sajian acara hajatan - Nama clorot berasal dari kata "menclorot" yang artinya bercahaya seperti lentera 	<ul style="list-style-type: none"> - Muncul setelah era kemerdekaan ketika masyarakat gemar membuat dodol/jenang - Berasal dari pengembangan dodol/ jenang yang dikemas - Pertama kali dibuat oleh orang Tionghoa - Diresmikan sebagai makanan khas setelah sering dijadikan sajian tamu di Pemerintahan Daerah 	<ul style="list-style-type: none"> - Kabupaten Purworejo dan Wates memiliki satu kesamaan sejarah, sehingga geblek juga terdapat di daerah Wates - Kabupaten Purworejo juga memiliki banyak lereng untuk bisa tumbuhnya singkong, sehingga produsen dan bahan baku geblek ada banyak di Kabupaten Purworejo
Etika dan Etiket	<ul style="list-style-type: none"> - Tidak ada etika dan etiket khusus - Dawet ireng hanya makanan biasa yang dinikmati menggunakan mangkuk kecil dan sendok bebek 	<ul style="list-style-type: none"> - Pengolahannya diharuskan bersih supaya clorot yang dihasilkan bisa tahan lama - Cara menikmati clorot harus 'diclorotkan' 	<ul style="list-style-type: none"> - Pengolahannya harus bersih seperti kuku tangan tidak boleh panjang - Bungkus kue lompong dibuka mengikuti serat klaras agar lebih mudah dibuka 	<ul style="list-style-type: none"> - Cara mengulennya tidak boleh terlalu bertenaga agar teksturnya bagus - Baiknya dikonsumsi ketika masih panas/hangat agar tidak keras
Kuliner/ Masak-Memasak	<ol style="list-style-type: none"> 1) Campur air pewarna dengan tepung gelang dan tepung hunkwe 2) Dimasak hingga mengental seperti jenang 3) Adonan dicetak menggunakan alat pencetak khusus <ul style="list-style-type: none"> - Adonan yang tercetak dimasukkan ke wadah berisi air dingin agar adonan mengeras 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Tepung beras yang diuleni bersama kapur sirih dan didiamkan semalaman 2) Tepung beras dicampur dengan air gula yang sudah direbus 3) Adonan dimasukkan ke dalam selongsong. <ul style="list-style-type: none"> - Clorot dikukus hingga tanak 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Beras ketan lumbu direndam sebelum diproses menjadi tepung 2) Tepung beras ketan dicampur oman sebagai pewarna hitam 3) Adonan dibentuk dan diberi isian kacang karamel 4) Adonan disimpan di wadah berisi minyak goreng agar tidak lengket 5) Adonan dibungkus menggunakan klaras dan diikat 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Pati singkong diuleni dengan bumbu 2) Adonan dicetak menjadi bentuk cincin atau angka 8 <ul style="list-style-type: none"> - Goreng geblek dengan api kecil.

Indikator	Potensi Wisata Gastronomi			
	Dawet Ireng	Clorot	Kue Lompong	Geblek
			- Dikukus selama ±1 jam agar matang sempurna	
Bahan Baku	Tepung ganyong, namun bisa diganti dengan tepung gelang dicampur tepung hunkwe, kelapa, gula merah, oman.	Tepung beras, gula jawa, kapur sirih/tepung kanji, vanili, dan garam.	Tepung ketan lumbu, kacang tanah, gula, dan oman.	Pati singkong, bawang putih, kemiri, dan garam.
Mencicipi	Rasa manis dan segar.	Rasa manis dan tekstur kenyal.	Rasa manis dan gurih.	Rasa gurih dan tekstur kenyal.
Menghidangkan	Dihidangkan dengan mangkuk kecil dan sendok bebek. Bisa ditambah tape ketan.	Disajikan sebagai camilan atau sajian untuk tamu tanpa makanan pendamping.	Ditaruh di atas piring saji untuk disajikan kepada tamu tanpa adanya makanan pendamping.	Dihidangkan di atas piring saji dan dinikmati dengan bumbu pecel.
Mempelajari, Meneliti, dan Menulis	Kebudayaan di daerah suku Jawa lebih banyak disebarluaskan melalui oral atau mulut ke mulut dibandingkan tertulis, sehingga masih sedikitnya dokumentasi tertulis mengenai dawet ireng.	Tahun 1972 ada yang membukukan sejarah tentang clorot. Buku tersebut disimpan di perpustakaan kantor kecamatan.	Pengusaha kue lompong tidak bisa membagikan informasi yang lebih detail tentang resep, sejarah, dan tradisi dari kue lompong karena hal tersebut masih bersifat privasi.	Adanya informasi geblek di Art Center Purworejo mencakup bahan baku, cara mencicipi, dan keunikan yang dipresentasikan dengan replika geblek.
Pengalaman Unik	Warna hitam yang berasal dari bubuk padi kering.	- Bentuk bungkus yang seperti terompet - Cara menikmati clorot yang 'diclorotkan'	Bungkusnya menggunakan daun pisang kering, membuat kue lompong memiliki nuansa zaman dulu.	Bentuk geblek yang seperti cincin atau angka 8.
Pengetahuan Gizi	- Energi: 878kkal - Karbohidrat: 175,4g - Protein: 11,25g - Lemak: 14,9g - Vitamin C: 2mg	- Energi: 143,8kkal - Protein: 1,71kkal - Lemak: 8,56kkal	- Energi: 132,2kkal - Protein: 3,03kkal - Lemak: 2,80kkal	- Energi: 84kkal - Karbohidrat: 21g - Protein: 0g - Lemak: 0g

3.2 *Creativepreneurship* Pengembangan Wisata Gastronomi di Kabupaten Purworejo Menurut Nona Helix atau Salapan Cinyusu

Berikut *creativepreneurship* pengembangan wisata gastronomi menurut Nona Helix.

- Menurut Pemerintah, upaya yang sudah dilakukan oleh pemerintah adalah (1) menjadikan makanan khas sebagai sajian kepada tamu; dan (2) mengusulkan dawet ireng sebagai WBTB. Saran yang diberikan oleh pemerintah adalah (1) meningkatkan kemasan dari makanan khas tersebut; dan (2) memperbaiki SDM dari pelaku usaha.
- Menurut Pengusaha, target penjualan mereka adalah masyarakat dan wisatawan. Produknya dipasarkan dengan cara membuka lapak, dititipkan di toko/warung, dijual secara *online*, dan melalui mulut ke mulut.

- c. Menurut Pekerja, pelatihan yang pernah diikuti adalah pembinaan dari Dinas KUKMP, pelatihan tentang pemasaran, manajemen, pemodal, dan kemasan, serta pelatihan dari tempat kerja.
- d. Menurut Pemasok, bahan baku akan selalu tersedia namun tidak setiap hari karena hanya memproduksi dua hari sekali.
- e. Menurut Pakar, makanan khas Kabupaten Purworejo berpotensi dijadikan wisata gastronomi jika makanan tersebut lestari atau sering digunakan sehari-hari. Saran yang diberikan oleh Pakar adalah (1) produk dikemas dengan kemasan yang menarik (2) bungkusnya bisa diganti dengan bungkus yang *edible*; (3) cara penyajian diperbaiki agar lebih estetik; dan (4) produk dikampanyekan di media sosial.
- f. Menurut Pemerhati, eksistensi makanan khas Kabupaten Purworejo belum ada di angka cukup karena pelaku usahanya masih ada di level mikro, namun berpotensi besar untuk dijadikan wisata gastronomi. Upaya yang bisa dilakukan oleh Pemerhati adalah (1) melakukan pembinaan dan pengembangan UMKM; dan (2) mengubah *mindset* UMKM dari sisi peluang, potensi, dan kemampuan.
- g. Menurut Lembaga Swadaya Masyarakat, upaya yang bisa dilakukan adalah (1) melakukan orasi ke hotel agar produk diterima sebagai sajian di hotel; (2) mengikuti pameran nasional dan internasional; (3) membuat konten di *expo*; (4) membantu desa wisata membuat paket wisata; (5) mengadakan *tour* desa wisata atau uji paket wisata; dan (6) menjadi *talent* untuk sebuah konten promosi.
- h. Menurut Teknologi Informasi, peran yang dapat dilakukan adalah memperkenalkan makanan khas Kabupaten Purworejo dalam bentuk tulisan, foto, video, atau produk jurnalistik yang dimuat di media massa.

3.3 Perilaku Wisatawan di Kabupaten Purworejo

Berikut hasil jawaban kuesioner dari 100 wisatawan yang menjadi responden kuesioner mengenai perilaku wisatawan di Kabupaten Purworejo.

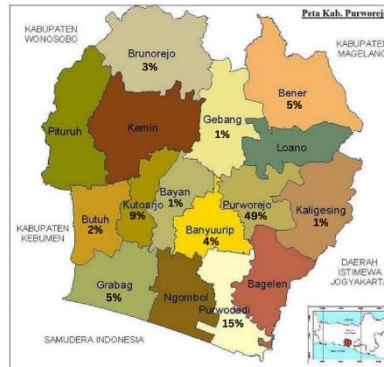
- a. Berdasarkan *'What they choose'*, mayoritas wisatawan sebanyak 80,6% wisatawan memilih wisata alam sebagai wisata yang dipilih ketika berkunjung ke Kabupaten Purworejo,
- b. Berdasarkan *'Why they choose it'*, mayoritas wisatawan sebanyak 93,5% wisatawan mengunjungi wisata di Kabupaten Purworejo untuk rekreasi atau liburan.
- c. Berdasarkan *'Who is the user'*, mayoritas wisatawan sebanyak 65,6% wisatawan berjenis kelamin perempuan, 93,5% wisatawan berusia 18-25 tahun, 32,3% wisatawan memiliki pendidikan terakhir di tingkat SMA/SMK, dan 49,5% wisatawan memiliki status pekerjaan sebagai pelajar/mahasiswa.
- d. Berdasarkan *'Who participates in the decision making'*, mayoritas wisatawan sebanyak 44,1% direkomendasikan oleh keluarga untuk berwisata di Kabupaten Purworejo.
- e. Berdasarkan *'When they go'*, mayoritas wisatawan sebanyak 46,2% wisatawan berwisata di hari libur nasional.
- f. Berdasarkan *'How they go'*, mayoritas wisatawan sebanyak 66,7% wisatawan mengunjungi wisata di Kabupaten Purworejo menggunakan kendaraan pribadi.
- g. Berdasarkan *'How often they go'*, mayoritas wisatawan sebanyak 41,9% wisatawan berkunjung ke 2-5 tempat wisata ketika berwisata di Kabupaten Purworejo.
- i. Berdasarkan *'How they impression it'*, mayoritas wisatawan sebanyak 95,7% akan berwisata kembali di Kabupaten Purworejo.

3.4 Pola Perjalanan Digital Wisata Gastronomi di Kabupaten Purworejo

3.4.1 Gambaran Pola Perjalanan Digital Wisata Gastronomi di Kabupaten Purworejo

- 1) Asal Perjalanan atau Lokasi Akomodasi

Berikut asal perjalanan wisatawan Kabupaten Purworejo ketika berwisata di Kabupaten Purworejo.



Gambar 1. Asal Perjalanan atau Lokasi Akomodasi

[Sumber: Data diolah peneliti, 2024]

Berdasarkan gambar di atas, mayoritas responden sebanyak 49% responden asal perjalanannya di daerah Kecamatan Purworejo.

2) Tujuan Perjalanan atau Lokasi Objek Wisata

Berikut tujuan perjalanan atau lokasi objek wisata yang dikunjungi wisatawan ketika berwisata di Kabupaten Purworejo.

Tabel 2: Tujuan Perjalanan atau Lokasi Objek Wisata

[Sumber: Data diolah peneliti, 2024]

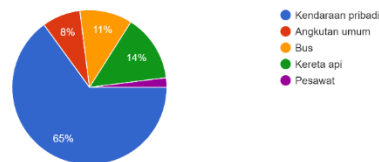
Jenis Wisata	Tujuan Perjalanan	Jumlah	Persentase
Wisata Alam	Curug Gunung Putri	37	37%
	Pantai Ketawang	39	39%
	Hutan Pinus Kalilo	34	34%
	Pantai Jetis	36	36%
	Pantai Jatimalang	34	34%
	Goa Seplawan	22	22%
	Taman Sidandang	16	16%
	Curug Siklothok	12	12%
	Curug Muncar	9	9%
	Curug Lumbung	8	8%
	Lainnya	2	2%
	Tidak Ada	5	5%
Wisata Budaya	Masjid Agung Purworejo	56	56%
	Museum Tosan Aji	26	26%
	Pasar Menoreh	23	23%
	Pasar Inis	12	12%
	Tidak Ada	20	20%
Wisata Buatan	Alun-Alun Purworejo	69	69%
	Glamping De Loano	24	24%
	Rafting Bogowonto	11	11%
	Tidak Ada	13	13%
Wisata Kuliner	Pusat Kuliner Purworejo	54	54%

Dawet Ireng Jembatan Butuh	42	42%
Bebek Goreng Pak H. Dargo	29	29%
Soto Pak Rus	18	18%
Sop Kondang Roso	12	12%
Warung Bakmi Suka	16	16%
Bakso Muncul	14	14%
Warung Lesehan Mbak Tin	12	12%
Tidak Ada	8	8%

3) Aksesibilitas Transportasi

Berikut transportasi yang digunakan wisatawan ketika berwisata di Kabupaten Purworejo.

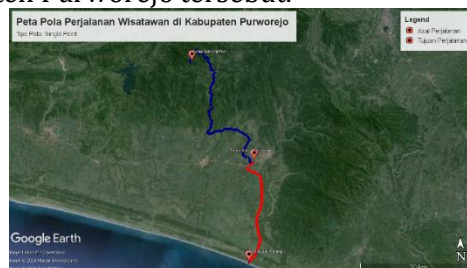
Apa sarana transportasi yang Anda gunakan saat mengunjungi wisata di Kabupaten Purworejo?
100 jawaban



Gambar 2. Aksebilitas Transportasi
[Sumber: Data diolah peneliti, 2024]

Berdasarkan bagan di atas, mayoritas responden sebanyak 65% responden mengunjungi wisata di Kabupaten Purworejo menggunakan kendaraan pribadi.

Oleh karena itu, dihasilkan pola perjalanan wisatawan Kabupaten Purworejo dengan beberapa tipe, yaitu *single point*, *stopover*, dan *base site*. Berikut gambaran peta perjalanan wisata di Kabupaten Purworejo tersebut.



Gambar 3 Peta Pola Perjalanan Wisatawan Tipe *Single Point*
Sumber: Data diolah peneliti (2024)

Tipe pola perjalanan *single point* dalam penelitian ini diperoleh dari dua wisatawan yang pernah berwisata di Kabupaten Purworejo.



Gambar 4 Peta Pola Perjalanan Wisatawan Tipe *Stepover*
Sumber: Data diolah peneliti (2024)

Tipe pola perjalanan *stopover* dalam penelitian ini diperoleh dari 22 wisatawan yang pernah berwisata di Kabupaten Purworejo.



Gambar 5 Peta Pola Perjalanan Wisatawan Tipe *Base Site*
Sumber: Data diolah peneliti (2024)

Tipe pola perjalanan *base site* dalam penelitian ini diperoleh dari 67 wisatawan yang pernah berwisata di Kabupaten Purworejo.

Berdasarkan pola perjalanan wisatawan di Kabupaten Purworejo yang telah terlampir di atas, dapat disimpulkan bahwa mayoritas wisatawan di Kabupaten Purworejo memiliki pola perjalanan dengan tipe *base site*.

3.4.1 Perencanaan Paket Wisata: *Gastronomy of Purworejo*

Berikut perencanaan paket wisata gastronomi yang berjudul *Gastronomy of Purworejo*.

Tabel 1: Perencanaan Paket Wisata: *Gastronomy of Purworejo*
[Sumber: Data diolah peneliti, 2024]

Waktu	Lokasi	Atraksi	PIC	Harga	Keterangan
Hari ke-1					
07.00 – 08.00	Alun-Alun Purworejo	• Foto bersama	<i>Tour Guide</i>	<i>Banner:</i> Rp100.000 Parkir: Rp25.000	Titik kumpul wisatawan
08.00 – 08.15	Perjalanan dari Alun-Alun Purworejo menuju Geblek Wariyati				
08.15 – 09.45	Geblek Wariyati	• Mengenalkan geblek • Melihat proses pembuatan clorot • Mencicipi geblek • Membeli geblek sebagai oleh-oleh	<i>Tour Guide</i>	Rp150.000/15 <i>pack</i>	Wisata gastronomi terkait geblek
09.45 – 10.00	Perjalanan dari Geblek Wariyati menuju Dawet Ireng Gimun				
10.00 – 11.30	Dawet Ireng Gimun	• Mengenalkan dawet ireng • Melihat proses pembuatan dawet ireng • Mencicipi dawet ireng	<i>Tour Guide</i>	Rp75.000/15 porsi	Wisata gastronomi terkait dawet ireng
11.30 – 13.00	Perjalanan dari Dawet Ireng Gimun menuju Curug Gunung Putri				
13.00 – 15.00	Curug Gunung Putri	• Sejarah dan budaya Curug Gunung Putri • Istirahat dan makan • Berekreasi • Foto bersama	<i>Tour Guide</i>	Tiket masuk: Rp75.000/15 orang Parkir: Rp25.000	Wisata alam untuk berekreasi

Waktu	Lokasi	Atraksi	PIC	Harga	Keterangan
15.00 – 16.30		Perjalanan dari Curug Gunung Putri menuju Lokasi Akomodasi			
Hari ke-2					
07.00 – 07.05		Perjalanan dari Lokasi Akomodasi menuju Kue Lompong Happy			
07.05 – 08.35	Kue Lompong Happy	<ul style="list-style-type: none"> ● Mengenalkan kue lompong ● Melihat proses pembuatan kue lompong ● Membeli kue lompong sebagai oleh-oleh 	<i>Tour Guide</i>	Rp563.500/15 pack	Wisata gastronomi terkait kue lompong
08.35 – 09.15		Perjalanan dari Kue Lompong Happy menuju Hutan Pinus Kalilo			
09.15 – 10.30	Hutan Pinus Kalilo	Berekreasi	<i>Tour Guide</i>	Tiket masuk: Rp75.000/15 orang Parkir: Rp25.000	Wisata alam untuk berekreasi
10.30 – 11.35		Perjalanan dari Hutan Pinus Kalilo menuju Clorot Pendowo Snack			
11.35 – 14.00	Clorot Pendowo Snack	<ul style="list-style-type: none"> ● Istirahat dan makan ● Mengenalkan clorot ● Belajar membuat slongsong ● Melihat proses pembuatan clorot ● Mencicipi clorot ● Membeli clorot sebagai oleh-oleh 	<i>Tour Guide</i>	Rp225.000/15 pack	Wisata gastronomi terkait clorot
14.00 – 14.20		Perjalanan dari Clorot Pendowo Snack menuju Pantai Ketawang			
14.20 – 16.30	Pantai Ketawang	Berekreasi	<i>Tour Guide</i>	Parkir: Rp25.000	Wisata alam untuk berekreasi
16.30 – 18.30		Perjalanan dari Pantai Ketawang menuju Glamping de Loano			
18.30 – selesai	Glamping de Loano	<ul style="list-style-type: none"> ● <i>Barbeque</i> bersama ● Istirahat 	<i>Tour Guide</i>	Sewa glamping: Rp1.800.000/3 glamping Parkir bus: Rp25.000	Wisata buatan untuk berekreasi
Hari ke-3					
06.00 – 10.30	Glamping de Loano	<ul style="list-style-type: none"> ● Senam bersama ● Sarapan ● Berekreasi 	<i>Tour Guide</i>	(terlampir)	Wisata buatan untuk berekreasi
10.30 – 11.30		Perjalanan dari Glamping de Loano menuju Masjid Agung Purworejo			
11.30 – 12.30	Masjid Agung Purworejo	<ul style="list-style-type: none"> ● Sejarah dan budaya Masjid Agung Purworejo ● Solat dzuhur berjamaah 	<i>Tour Guide</i>	Parkir: Rp25.000	Wisata budaya untuk edukasi

Waktu	Lokasi	Atraksi	PIC	Harga	Keterangan
12.30 – 12.35	Perjalanan dari Masjid Agung Purworejo menuju Pusat Kuliner Purworejo				
12.35 – 13.35	Pusat Kuliner Purworejo	Istirahat dan makan	Tour Guide	(biaya masing-masing wisatawan)	Wisata kuliner untuk mencicipi makanan
13.35 – 13.40	Perjalanan dari Pusat Kuliner Purworejo menuju Museum Tosan Aji				
13.40 – 15.10	Museum Tosan Aji	<ul style="list-style-type: none"> ● Sejarah dan budaya Museum Tosan Aji ● Foto bersama 	Tour Guide	Tiket masuk: Rp75.000/15 orang	Wisata budaya untuk edukasi
Biaya Tour Guide selama 3 hari				Rp900.000	2 orang
Biaya transportasi selama 3 hari				Rp3.000.000	Long elf
Biaya akomodasi selama 1 malam				Rp2.250.000	
Biaya konsumsi peserta untuk 2 hari				Rp900.000	60 pack
Total biaya paket wisata				Rp9.838.500	
Harga paket wisata				Rp700.000/pack	Min. 15 peserta

Berdasarkan tabel di atas, paket wisata *Gastronomy of Purworejo* dilaksanakan selama 3 hari 2 malam dengan jumlah destinasi wisata yang dikunjungi yaitu 12 objek wisata dengan harga Rp700.000 per paket untuk satu orang peserta dengan minimal peserta 15 orang. Harga tersebut sudah termasuk fasilitas seperti *tour guide*, transportasi, akomodasi, konsumsi, tiket masuk wisata, dan juga sudah termasuk oleh-oleh makanan khas Kabupaten Purworejo yang mudah untuk dibawa sebagai oleh-oleh, yaitu kue lompong, geblek, dan clorot.

4. KESIMPULAN

Kabupaten Purworejo memiliki berbagai macam makanan khas, namun yang memiliki potensi tinggi untuk dikembangkan sebagai wisata gastronomi adalah dawet ireng, kue lompong, clorot, dan geblek. Makanan-makanan ini dipilih berdasarkan eksistensi yang tinggi dan jumlah pelaku usaha yang memproduksinya. Meskipun beberapa upaya telah dilakukan oleh stakeholder dalam mengembangkan *creativepreneurship* wisata gastronomi, terdapat kebutuhan mendesak untuk meningkatkan kapasitas sumber daya manusia dari pelaku usaha melalui pelatihan dan pendampingan

Berdasarkan analisis perilaku wisatawan, mayoritas wisatawan di Kabupaten Purworejo memilih wisata alam sebagai destinasi utama mereka dengan tujuan berlibur atau berekreasi, dan durasi kunjungan rata-rata berkisar antara 2-5 hari. Selain itu, pola perjalanan yang dominan adalah base site, di mana wisatawan menggunakan satu tempat sebagai titik awal untuk menjelajahi berbagai destinasi. Temuan ini menunjukkan peluang besar untuk membuka paket wisata gastronomi yang dapat menggabungkan pengalaman kuliner dengan eksplorasi alam. Oleh karena itu, peneliti merancang paket wisata yang berjudul 'Gastronomy of Purworejo' yang mengintegrasikan rute perjalanan, variasi objek wisata, dan urutan kunjungan yang menarik..

PERNYATAAN PENGHARGAAN

Ucapan terima kasih saya sampaikan kepada Ibu Dr. Dewi Turgarini, S.S., MM.Par dan Bapak Armandha Redo Pratama, S.Pd, M.Sc selaku pembimbing dalam penelitian ini, serta pengusaha, pemerintah, pekerja, pemasok, pakar, pemerhati, penikmat, lembaga swadaya masyarakat, dan teknologi informasi di Kabupaten Purworejo yang bersedia

menjadi narasumber atau responden untuk berpartisipasi dalam penelitian ini sehingga penelitian ini dapat diselesaikan dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, M., Trisnawati, J. D., & Kresna, N. (2009). *Studi Perilaku Konsumen Wisatawan di Surabaya yang Berwisata ke Wisata Bahari Lamongan*. Bunga Rampai Penelitian Pariwisata di Jawa Timur.
- Fiatio, E. (2009). Perencanaan Paket Wisata atau Tur. *Jurnal Korespondensi*, 22(2), 171-178.
- Kusumastuti, A., & Khoiron, A. M. (2019). *Metode Penelitian Kualitatif*. Semarang: Lembaga Pendidikan Sukarno Pressindo.
- Lew, A., & McKercher, B. (2006). Modeling Tourist Movements. *Annals of Tourism Research*, 33(2).
- Ningsih, C., & Turgarini, D. (2020). Pelestarian dan Pengembangan Kampung Nikmat Cigugurgirang Sebagai Destinasi Wisata Warisan Budaya Gastronomi Sunda. *Tourism Scientific Journal*, 5(2), 265-275.
- Nuriata, S. (2014). *Perencanaan dan Pelaksanaan Perjalanan Wisata Konsep dan Aplikasi*. Bandung: Alfabeta.
- Peraturan Daerah Kabupaten Purworejo Nomor 11 Tahun 2021 tentang Rencana Pembangunan Jangka Menengah Daerah Kabupaten Purworejo Tahun 2021-2026. (t.thn.). Diambil kembali dari JDIH BPK RI: <https://peraturan.bpk.go.id/Home/Details/189172/perda-kab-purworejo-no-11-tahun-2021>
- Peraturan Presiden (PERPRES) Nomor 46 Tahun 2017 tentang Badan Otorita Pengelola Kawasan Pariwisata Borobudur. (2017). Diambil kembali dari JDIH BPK RI: <https://peraturan.bpk.go.id/Home/Details/72903/perpres-no-46-tahun-2017>
- Prakoso, A. A. (2016). *Environment Impact Assesment*. Modul Perkuliahan, Yogyakarta.
- Subianto, T. (2007). Studi tentang Perilaku Konsumen beserta Implikasinya terhadap Keputusan Pembelian. *Jurnal Ekonomi Modernisasi*, 3(3).
- Turgarini, D. (2018). *Gastronomi Sunda sebagai Atraksi Wisata di Kota Bandung*. Doctoral Dissertation, Universitas Gadjah Mada.
- Turgarini, D. (2021). *The Salapan Cinyusu (Nona Helix) as a "creativepreneurship" support model for gastronomy tourism in Bandung city* (Routledge ed.). Promoting Creative Tourism: Current Issues in Tourism Research.