



## Persepsi Wisatawan Nusantara Terhadap Makanan Tradisional Dalam Perkembangan Wisata Kuliner di Kota Blitar, Jawa Timur

Nina Indra Kristiana<sup>1\*</sup>, I Nyoman Darma Putra<sup>2</sup>, A.A. Ngurah Anom Kumbara<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Program Studi Seni Kuliner, Hospitality, Politeknik Pariwisata Bali  
Jl. Dharmawangsa, Benoa, Kec. Kuta Sel., Kabupaten Badung, Bali 80361

<sup>2,3</sup>Sastra Indonesia, Ilmu Budaya, Universitas Udayana  
Jalan P.B. Sudirman, Dangin Puri Klod, Kec. Denpasar Bar., Kota Denpasar, Bali 80234

<sup>1\*)</sup> ninaindra88@gmail.com, <sup>2)</sup> idarmaputra@yahoo.com, <sup>3)</sup> anom\_kumbara@yahoo.com

Received: Agustus, 2022

Accepted: September, 2022

Published: April, 2023

### Abstract

*This research aimed to investigate the importance of traditional culinary in supporting the growth of culinary tourism in Blitar City, East Java. The study focused on the perception of local tourists toward traditional food and the role of the government and traditional food in tourism development. Data was collected using interviews, questionnaires, observations, and documentation. The data analysis was conducted using both descriptive qualitative and statistic descriptive methods. The findings revealed that the perception of local tourists toward traditional food and beverages in Blitar City was "very good", with the service, cleanliness, food's price, and atmosphere categorized as good. The government of Blitar City played a vital role in supporting the development of traditional culinary, including supervising, evaluating, promoting, holding cooperation with stakeholders, developing infrastructure, training local tourism guides, and holding tourism workshops and seminars. This research suggests that traditional culinary is a crucial aspect in the growth of culinary tourism in Blitar City, and the government's support is crucial to promote and develop it further.*

**Keywords:** traditional food, culinary tourism, local tourist, perception

### Abstrak

*Penelitian ini bertujuan untuk menginvestigasi pentingnya kuliner tradisional dalam mendukung pertumbuhan pariwisata kuliner di Kota Blitar, Jawa Timur. Studi ini difokuskan pada persepsi wisatawan lokal terhadap makanan tradisional dan peran pemerintah dan makanan tradisional dalam pengembangan pariwisata. Data dikumpulkan menggunakan wawancara, kuesioner, observasi, dan dokumentasi. Analisis data dilakukan menggunakan metode deskriptif kualitatif dan deskriptif statistik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa persepsi wisatawan lokal terhadap makanan dan minuman tradisional di Kota Blitar sangat baik, dengan layanan, kebersihan, harga makanan, dan suasana yang dikategorikan sebagai baik. Pemerintah Kota Blitar memainkan peran penting dalam mendukung pengembangan kuliner tradisional, termasuk dalam pengawasan, evaluasi, promosi, kerjasama dengan para pemangku kepentingan, peningkatan sarana prasarana, pelatihan pemandu pariwisata dan industri, serta penyelenggaraan seminar dan workshop pariwisata. Penelitian ini menyimpulkan bahwa kuliner tradisional merupakan aspek penting dalam pertumbuhan*

*pariwisata kuliner di Kota Blitar, dan dukungan dari pemerintah sangat penting untuk mempromosikan dan mengembangkannya lebih lanjut.*

**Kata kunci:** *makanan tradisional, wisata kuliner, wisatawan nusantara, persepsi*

## 1. PENDAHULUAN

Wisata kuliner dalam beberapa tahun terakhir ini berkembang pesat di Indonesia. Banyak daerah wisata menjadi terkenal karena makanan khas yang disajikan seperti Ubud yang terkenal akan hidangan bebek goreng dan babi guling, Palembang terkenal karena empek-empek, dan Lombok terkenal akan ayam taliwang (Pitanatri dan Putra 2016; Sucita Yanthy et. al. 2016). Wisatawan nusantara yang berkunjung ke suatu daerah karena tertarik dengan wisata kulinernya biasanya menyukai wisata kuliner makanan tradisional yang khas dari daerah wisata tersebut. Wisata kuliner makanan tradisional ini banyak digemari wisatawan karena keunikan dan citarasanya yang berbeda di setiap daerah. Selain itu, juga karena menikmati kuliner adalah kebutuhan sehari-hari dan kebutuhan pelengkap pengalaman berwisata bagi wisatawan.

Kota Blitar juga mengembangkan beberapa macam wisata kuliner khususnya makanan tradisional. Makanan tradisional itu diantaranya nasi pecel, nasi ampok, peyek uceng, geti, wajik kletik, es drop, dan es pleret. Makanan-makanan tradisional tersebut biasanya dinikmati langsung oleh wisatawan nusantara di daerah wisata tetapi bisa juga dijadikan sebagai oleh-oleh. Obyek-obyek wisata yang sering dikunjungi wisatawan nusantara di Kota Blitar untuk menikmati wisata kuliner makanan tradisional ini adalah Makam Bung Karno dan Alun-Alun Blitar.

Wisata kuliner di Kota Blitar semakin berkembang dan diminati wisatawan nusantara. Penelitian ini mengkaji tentang peran makanan tradisional dalam meningkatkan wisata kuliner di Kota Blitar, Jawa Timur. Masalah yang diteliti pada penelitian ini adalah persepsi wisatawan nusantara terhadap makanan tradisional sebagai daya tarik wisata di Kota Blitar, peran Pemerintah Kota Blitar terhadap perkembangan makanan tradisional sebagai daya tarik wisata di Kota Blitar, dan peran makanan tradisional sebagai daya tarik wisata terhadap perkembangan pariwisata di Kota Blitar.

## 2. METODE PENELITIAN

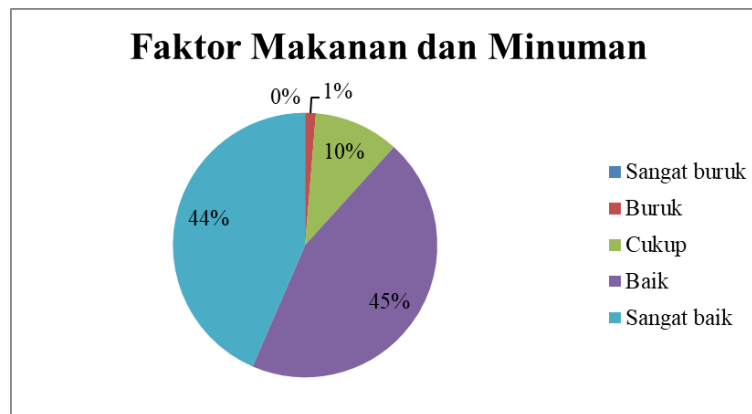
Teori yang digunakan dalam penelitian ini adalah teori persepsi, teori gastronomi, dan teori pengembangan destinasi. Lokasi penelitian adalah Kota Blitar khususnya Makam Bung Karno dan Alun-Alun Blitar. Sedangkan, jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data kualitatif dan data kuantitatif. Sumber data pada penelitian menggunakan sumber data primer dan sumber data sekunder dan metode yang digunakan dalam pengumpulan data adalah wawancara, kuesioner, observasi, dan dokumentasi. Informan pada penelitian ini adalah Kepala Bidang Potensi Pariwisata dan Ekonomi Kreatif di Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Kota Blitar, praktisi kuliner dan pedagang makanan tradisional. Teknik penentuan sample untuk responden menggunakan accidental sampling dari 2.358 orang. Data tersebut berasal dari rata-rata wisatawan nusantara yang mengunjungi Makam Bung Karno pada hari Sabtu dan Minggu serta data tersebut diolah menggunakan rumus Slovin yang menghasilkan sebanyak 96 responden.

Sumber data diolah secara deskriptif kualitatif dan statistik deskriptif. Analisis deskriptif kualitatif menjelaskan peran Pemerintah Kota Blitar terhadap perkembangan makanan tradisional sebagai daya tarik wisata di Kota Blitar dan peran makanan tradisional sebagai daya tarik wisata terhadap perkembangan pariwisata di Kota Blitar dari sudut pandang pedagang makanan tradisional, praktisi kuliner, serta Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Kota Blitar. Analisis statistik deskriptif dengan kuesioner yang disebarakan melalui google form dan menggunakan Skala Likert yang memakai lima skala yaitu sangat buruk-buruk-cukup-baik-sangat baik untuk mengukur persepsi wisatawan nusantara yang pernah berkunjung ke area Makam Bung Karno dan Alun-Alun Blitar dan menikmati wisata kuliner makanan tradisional. Hasil analisis data disajikan berupa grafik dan penjelasan deskriptif.

### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

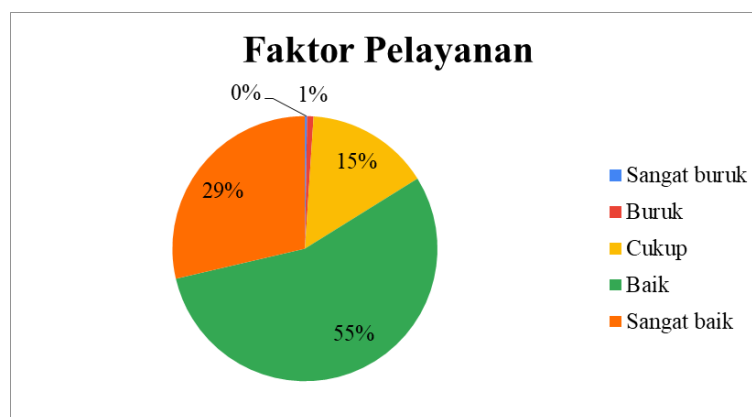
#### 3.1 Persepsi Wisatawan Nusantara Terhadap Makanan Tradisional Sebagai Daya Tarik Wisata Di Kota Blitar

Berdasarkan hasil penelitian, terdapat lima faktor yang mempengaruhi persepsi wisatawan nusantara terhadap makanan tradisional. Faktor makanan dan minuman menurut wisatawan nusantara yang berkunjung ke Kota Blitar mendapatkan kriteria “sangat baik” dengan empat variabel yaitu variasi makanan tradisional yang dijual dengan kriteria “sangat baik”, rasa makanan tradisional dengan kriteria “baik”, presentasi makanan tradisional (tata cara penghidangan) dengan kriteria “baik” dan ukuran porsi makanan tradisional dengan kriteria “baik”.



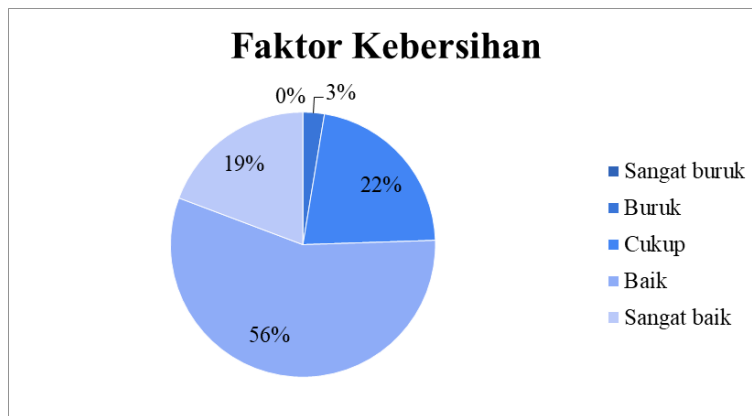
Gambar 1 Grafik Faktor Makanan dan Minuman  
[Sumber: data peneliti]

Dari faktor pelayanan, berdasarkan persepsi wisatawan nusantara memperoleh kriteria “baik” yang memiliki empat variabel yaitu kecepatan pelayanan dengan kriteria “baik”, ketepatan pelayanan dengan kriteria “baik”, jam operasional pedagang makanan tradisional dengan kriteria “baik” dan perilaku pedagang dalam melayani dengan kriteria “baik”.



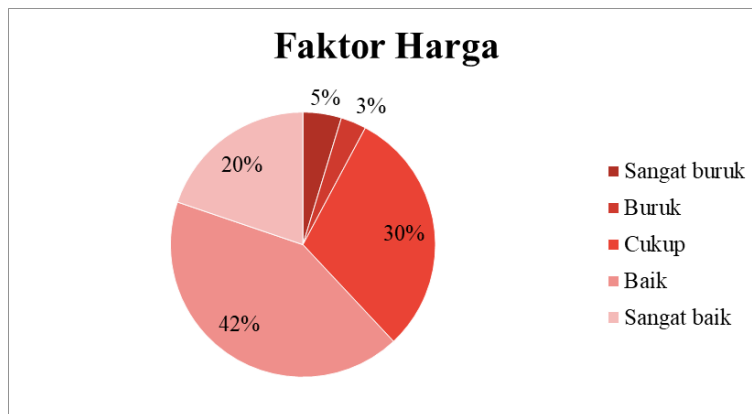
Gambar 2 Grafik Faktor Pelayanan  
[Sumber: data peneliti]

Faktor kebersihan mendapatkan kriteria “baik” dengan dua variabel yaitu penampilan pedagang dengan kriteria “baik” dan kebersihan di sekitar pedagang dengan kriteria “baik”.



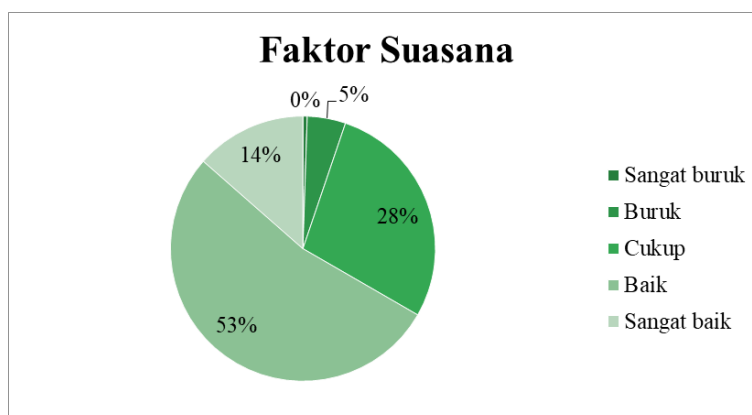
Gambar 3 Grafik Faktor Kebersihan  
[Sumber: data peneliti]

Faktor harga juga mendapatkan kriteria “baik” dari wisatawan nusantara yang berkunjung ke Kota Blitar dengan dua variabel yaitu harga jual dengan kriteria “baik” dan pemberian diskon dengan kriteria “cukup”.



Gambar 4 Grafik Faktor Harga  
[Sumber: data peneliti]

Faktor terakhir pada persepsi wisatawan nusantara yaitu faktor suasana mendapatkan kriteria “baik” yang mempunyai dua variabel yaitu desain tempat berjualan dengan kriteria “baik” dan penataan meja makan dengan kriteria “baik”.



Gambar 5 Grafik Faktor Suasana  
[Sumber: data peneliti]

### **3.2 Peran Pemerintah Kota Blitar terhadap Perkembangan Makanan Tradisional Sebagai Daya Tarik Wisata Di Kota Blitar**

Peran Pemerintah Kota Blitar terhadap perkembangan makanan tradisional sebagai daya tarik wisata antara lain melakukan pengawasan, evaluasi, promosi, kerja sama dengan stakeholder, peningkatan sarana prasarana, pelatihan pemandu wisata dan industri serta workshop dan seminar pariwisata. Pengawasan atau monitoring yang dilakukan Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Kota Blitar terhadap destinasi wisata yang bisa dikunjungi oleh wisatawan baik mancanegara maupun nusantara meliputi keseluruhan jenis wisata. Pengawasan ini dilakukan untuk memantau destinasi wisata agar tetap berjalan sesuai peraturan atau perundang-undangan yang berlaku. Pengawasan dilakukan sesuai dengan arahan Kepala Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Kota Blitar. Kegiatan pengawasan ini dilakukan rutin setiap tiga bulan sekali terhadap tempat wisata yang ada di Kota Blitar.

Evaluasi ini merupakan rangkuman kegiatan pengawasan dan mencari jalan keluar dari masalah yang timbul akibat kegiatan pariwisata di Kota Blitar. Misalnya seperti banyaknya jalan berlubang menuju daerah wisata. Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Kota Blitar akan melaporkan kepada Pemerintah Kota Blitar untuk memperbaiki jalan tersebut. Kegiatan ini biasanya disesuaikan dengan anggaran dan tingkat urgent sesuai dengan aturan yang berlaku di wilayah Kota Blitar.

Promosi yang dilakukan Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Kota Blitar meliputi media sosial (whatsapp, facebook, dan instagram), papan informasi serta website. Instagram Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Kota Blitar dapat ditemui pada akun @parbudkotablitar dan juga @serambi\_budaya\_kota\_blitar. Facebook Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Kota Blitar dapat dilihat di visitblitar, sedangkan untuk informasi yang ingin ditanyakan mengenai pariwisata di Kota Blitar lewat whatsapp bisa melalui +62 856-4861-8278. Acara-acara untuk pengenalan pariwisata Kota Blitar terutama wisata kuliner yang biasanya bisa ditemui tiap tahunnya adalah Bazar Blitar Jadoel, pawai budaya, hari jadi Kota Blitar dan acara-acara lainnya yang biasanya acara tersebut dilakukan selama satu bulan penuh pada bulan April di tiap tahunnya. Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Kota Blitar juga mempromosikan pariwisata yang ada di Kota Blitar melalui Duta Wisata Kangmas Diajeng. Acara pemilihan Duta Wisata Kangmas Diajeng ini rutin digelar setiap tahunnya.

Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Kota Blitar juga melakukan kerja sama dengan stakeholder di bidang industri pariwisata. Industri pariwisata yang sudah lama terbentuk maupun baru terbentuk akan didata oleh Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Kota Blitar dan bekerja sama untuk meningkatkan pariwisata di Kota Blitar.

Sarana dan prasarana juga sangat diperhatikan oleh Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Kota Blitar guna memberikan pelayanan yang terbaik terhadap wisatawan yang datang berkunjung ke Kota Blitar. Renovasi yang dilakukan terhadap Makam Bung Karno merupakan salah satu bentuk perbaikan tersebut. Perbaikan jalan di sekitar area wisata untuk memudahkan akses para wisatawan untuk menuju daerah destinasi wisata. Penyediaan fasilitas tempat sampah di semua area wisata untuk memberikan gambaran Kota Blitar yang ramah lingkungan dan cinta kebersihan. Hal ini dapat dilihat pada jalan menuju Makam Bung Karno yang selalu bersih dan rapi.

Pelatihan terhadap para pemandu wisata atau guide dilakukan Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Kota Blitar secara rutin tiap tahunnya. Peserta dari kegiatan ini biasanya hanya dibatasi sekitar 20 orang. Materi yang diberikan berupa tata cara aktif dan kreatif mensukseskan pariwisata di Kota Blitar. Acara ini merupakan tindak lanjut dari Kebijakan Pemerintah Kota Blitar dalam mewujudkan masyarakat yang memiliki kredibilitas dalam kepariwisataan.

Workshop dan seminar pariwisata digelar guna menambah pengetahuan stakeholder pariwisata mengenai perkembangan pariwisata di Kota Blitar.

Kendala dalam perkembangan makanan tradisional di Kota Blitar antara lain kurangnya modal, pengelolaan keuangan yang salah, cakupan promosi dan pemasaran kurang luas serta kurang paham dalam promosi dan juga pemasaran, kurangnya kreatifitas dalam memadupadankan makanan, dan fondasi bisnis kuliner tidak kuat.

Kendala pertama yaitu mengenai kurangnya modal. Modal adalah satu hal penting dalam mengelola sebuah tempat usaha. Modal yang cukup akan dapat membantu keberlangsungan dari suatu usaha. Kekurangan modal biasanya membuat suatu usaha menjadi tersendat atau bahkan diam di tempat. Modal untuk mengembangkan industri kuliner terutama makanan tradisional memerlukan modal yang terus berputar setiap hari karena biasanya para pedagang makanan tradisional ini biasanya menggunakan beberapa bahan segar untuk keperluan berdagang di setiap harinya. Jadi makanan yang menggunakan bahan segar yang tidak laku terjual hari itu tidak bisa

digunakan atau dijual untuk hari berikutnya. Hal inilah yang memerlukan modal untuk tetap berjualan atau berdagang pada hari berikutnya.

Kendala kedua adalah pengelolaan keuangan yang salah. Ada beberapa pedagang yang tidak mengelola dengan benar sistem atau tata cara keuangannya, apalagi untuk pedagang makanan tradisional yang memiliki lapak-lapak kecil di sekitar area Makam Bung Karno atau Alun-Alun Blitar. Pedagang seperti ini lebih rentan untuk menyalahgunakan pengelolaan keuangan karena sistem yang mereka gunakan biasanya masih manual. Perhitungan untung dan rugi tidak terlalu diperhatikan dengan benar sehingga pemasukan dan pengeluaran tidak seimbang dan lebih menghasilkan banyak kerugian.

Kendala ketiga yaitu cakupan promosi dan pemasaran kurang luas serta kurang paham dalam promosi dan juga pemasaran. Pedagang makanan tradisional merupakan salah satu usaha yang memerlukan promosi atau pemasaran agar lebih dikenal masyarakat. Promosi dan pemasaran yang benar akan membuat usaha makanan tradisional ini lebih banyak menggaet wisatawan atau pengunjung untuk menikmati makanan tradisional tersebut. Kebanyakan pedagang makanan tradisional menengah ke bawah kurang memperhatikan tata cara promosi dan pemasaran yang benar, biasanya mereka hanya mengandalkan kenalan dan promosi lewat mulut ke mulut.

Kendala keempat yaitu kurangnya kreatifitas dalam memadupadankan makanan. Kreatifitas di dalam industri makanan sangat diperlukan guna tetap menjaga eksistensi dari suatu produk makanan. Bukan berarti suatu produk makanan tradisional diubah total atau dimodifikasi sehingga kehilangan dari jati dirinya, tetapi tetap memperhatikan unsur-unsur awalnya. Kreatifitas ini bisa juga dilihat dari cara menyajikan makanan tradisional tersebut. Tata cara penyajian makanan tradisional ini sangat beragam, misalnya pada makanan tradisional nasi pecel dan nasi ampok.

Kendala kelima adalah fondasi bisnis kuliner tidak kuat. Ada tiga fondasi dalam bisnis kuliner yang harus diperhatikan oleh para pengusaha terutama pedagang makanan tradisional. Ketiga hal tersebut adalah pengetahuan, skill dan resep standar. Pengetahuan dalam bidang kuliner sangat diperlukan untuk tetap menjaga eksistensi produk makanan tradisional sesuai dengan kriteria yang diinginkan. Skill ini bisa diasah dari sekolah maupun dari pengalaman yang pernah didapatkan. Seringnya membuat atau mengerjakan suatu pekerjaan terutama dalam proses pembuatan makanan tradisional akan lebih meningkatkan skill yang dimiliki. Resep standar merupakan hal yang sangat penting dalam menjaga keaslian suatu produk makanan tradisional. Resep standar ini biasanya didapatkan turun temurun atau dari generasi sebelumnya ke generasi berikutnya, jika ada perubahan dalam sebuah resep standar biasanya akan berpengaruh kepada pelanggan yang sudah sering mengunjungi pedagang makanan tradisional tersebut.

### **3.3 Peran Makanan Tradisional Sebagai Daya Tarik Wisata Terhadap Perkembangan Pariwisata Di Kota Blitar**

Makanan tradisional khas suatu daerah yang akan memberikan pengalaman unik tersendiri kepada wisatawan yang berkunjung untuk menikmati makanan dengan tradisi dan rasa yang berbeda dari daerah asalnya. Makanan tradisional sebagai daya tarik wisata yang dapat ditemui di Kota Blitar dan sangat terkenal salah satunya adalah nasi pecel. Komposisi dari nasi pecel Blitar ini yang menjadikan wisatawan ingin menikmati nasi pecel Khas Blitar. Isian dari nasi ini antara lain adalah nasi putih, sayuran rebus, tempe goreng yang disiram sambal pecel dan diberi topping rempeyek. Selain nasi pecel, ada nasi ampok yang isianya terdiri dari nasi jagung yang ditambahkan lauknya seperti rempeyek, timun, dan oseng kates. Selain itu ada sayurannya juga seperti urap-urap serta ikan asin yang digoreng.



Gambar 6 Nasi Ampok Blitar  
[Sumber: data peneliti]

Selanjutnya ada peyek uceng yang merupakan salah satu makanan khas yang biasanya bisa juga dijadikan oleh-oleh untuk wisatawan yang datang berkunjung. Uceng merupakan salah satu jenis ikan menyerupai lele tetapi kecil sebesar jari-jari tangan. Rasa rempeyek ini gurih dan bertekstur rapuh atau renyah.

Wajik kletik adalah salah satu oleh-oleh paling laris yang dapat dijumpai di seluruh area Kota Blitar. Wajik kletik terbuat dari beras ketan, kelapa parut, gula pasir dan daun pandan. Rasa dan warna dari wajik kletik ini sekarang sudah beraneka ragam, ada yang menambahkan dengan buah nanas untuk memperkuat aromanya. Selain itu ada juga yang menambahkan pewarna makanan untuk mempercantik tampilannya. Sedangkan untuk tampilan luarnya, juga banyak jenis kertas atau pembungkus yang digunakan disesuaikan dengan kebutuhan.

Makanan tradisional Kota Blitar lainnya yaitu Geti. Geti terbuat dari kacang tanah, biji wijen dan gula merah, tetapi ada juga geti yang hanya terbuat dari kacang tanah saja atau wijen saja. Bentuk geti umumnya persegi panjang seukuran permen pada umumnya. Rasa dari geti ini adalah manis dan gurih yang didapatkan dari manisnya gula dan gurihnya kacang atau wijen yang telah disangrai.

Es drop adalah salah satu jenis es yang sangat terkenal di Kota Blitar. Es drop biasanya dijual dalam termos-termos kecil yang mempunyai lapisan kaca di bagian dalamnya. Es drop terbuat dari gula jawa dan santan yang diberi berbagai macam perasa makanan, sehingga rasa dan warnanya beraneka ragam. Ada beberapa macam rasa dari es drop ini antara lain cokelat, stroberi, vanilla, durian, kacang hijau dan pudding. Es ini ditusuk pada tusukan yang terbuat dari bambu kemudian dibungkus dengan pembungkus kertas. Rasanya yang manis dan menyegarkan membuat salah satu jenis es ini menjadi pilihan wisatawan yang berkunjung ke Kota Blitar untuk menghilangkan dahaga. Es drop dapat ditemui di sepanjang jalan tempat wisata yang ada di Kota Blitar.

Makanan tradisional terakhir yang juga sangat terkenal di Kota Blitar adalah es pleret. Pedagang es pleret ini paling banyak ditemui di sekitar Alun-Alun Blitar. Mereka biasanya berjualan di bawah pepohonan yang rindang. Rasa dari es pleret ini manis dan menyegarkan yang cocok dinikmati pada siang hari yang terik. Hal inilah yang membuat para pedagang mulai bermunculan dan berjualan pada siang hari. Bahan utama dari es pleret ini adalah tepung beras. Es pleret disajikan dengan kuahnya, kuah ini terbuat dari gula merah, santan dan daun pandan serta ditambahkan es batu agar lebih segar. Es pleret Kota Blitar pernah mengikuti dan memenangkan Rekor MURI (Museum Rekor Indonesia) pada tanggal 12 Mei 2018 sebagai "Sajian Es Pleret Terbanyak" yaitu 22.000 porsi yang diberikan gratis kepada wisatawan maupun masyarakat Blitar yang datang berkunjung di Alun-Alun Blitar yang mematahkan rekor sebelumnya yaitu sebanyak 8.000 porsi.

Peran makanan tradisional sebagai daya tarik wisata terhadap Kota Blitar antara lain untuk menarik wisatawan. Keunikan makanan di setiap destinasi wisata ini bisa dimanfaatkan oleh stakeholder pariwisata di suatu daerah untuk menarik lebih banyak wisatawan sehingga ingin menikmati atau berkunjung kembali. Selain itu juga untuk mengenalkan makanan tradisional kepada

wisatawan. Pengenalan ini bisa dengan cara promosi seperti yang sudah dilakukan Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Kota Blitar atau membuat area khusus yang hanya menjual beraneka ragam jenis makanan tradisional di sekitar daerah wisata seperti penjual makanan yang ada di area Makam Bung Karno atau Alun-Alun Blitar. Selain souvenir, wisatawan juga sangat tertarik dengan oleh-oleh makanan tradisional khas suatu daerah.

Dan juga, banyaknya wisatawan yang berkunjung secara otomatis akan meningkatkan perekonomian Kota Blitar dan masyarakat yang berhubungan langsung dengan destinasi wisata tersebut misalnya seperti pedagang yang ada di sekitar destinasi wisata. Untuk mempertahankan nilai budaya juga bisa dilakukan karena makanan tradisional suatu daerah berbeda antara satu daerah dengan daerah yang lainnya sehingga memiliki filosofi yang berhubungan dengan budaya suatu daerah tersebut.

Peran terakhir yaitu mengembangkan perindustrian pariwisata. Semua jenis perindustrian yang ada di Kota Blitar meningkat seiring dengan wisatawan yang banyak berkunjung ke destinasi wisata Kota Blitar salah satunya di bidang kuliner, karena kuliner atau pangan merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia yang diperlukan di manapun tempatnya.

Peran makanan tradisional sebagai daya tarik wisata terhadap pedagang antara lain menaikkan pendapatan pedagang, mengurangi pengangguran, dan menaikkan branding produknya.

Pariwisata yang terus berkembang di Kota Blitar juga berpengaruh terhadap pendapatan masyarakat Kota Blitar yang menekuni bidang kuliner salah satunya pedagang makanan tradisional.

Pariwisata merupakan salah satu solusi dari banyaknya pengangguran dari setiap daerah. Daerah sadar wisata biasanya banyak merekrut warga atau masyarakat sekitar untuk bergabung mengelola pariwisata yang ada di daerahnya. Warga masyarakat ini bisa berpartisipasi untuk lebih meningkatkan dan mengembangkan pariwisata di daerahnya. Partisipasi ini bisa dilakukan dengan cara berdagang makanan tradisional yang menjadi incaran wisatawan terutama wisatawan nusantara yang lidahnya bisa langsung beradaptasi dengan makanan suatu daerah wisata di wilayahnya.

Branding suatu produk makanan jika sudah terkenal tidak perlu melakukan promosi karena pelanggan akan datang dengan sendirinya untuk mencicipi kembali makanan tersebut, hal itu juga berlaku terhadap makanan tradisional.

Peran makanan tradisional sebagai daya tarik wisata terhadap industri pariwisata adalah menambah daya tarik wisata, membantu mengenalkan pariwisata di sekitar wisata kuliner, dan menguatkan identitas sebagai daerah pariwisata.

Pariwisata di Kota Blitar yang sangat terkenal di kalangan wisatawan saat berkunjung ke Kota Blitar adalah wisata sejarah, dengan adanya perkembangan wisata kuliner diharapkan mampu menambah jenis-jenis pariwisata di Kota Blitar yang kemudian dapat dipilih oleh wisatawan yang mengunjungi atau berlibur di Kota Blitar.

Dengan pembukaan kembali serta berkembangnya wisata kuliner, wisata lainnya yang ada di sekitaran Makam Bung Karno dan Alun-Alun Blitar diharapkan ikut berkembang dan menjadi destinasi tujuan wisata bagi wisatawan yang berkunjung ke Kota Blitar. Pengenalan daya tarik wisata ini bisa dilakukan oleh guide yang biasanya menemani wisatawan, pedagang makanan tradisional yang biasanya dikunjungi wisatawan serta program-program promosi yang dilakukan oleh Pemerintah Kota Blitar.

Selain itu, berkembangnya pariwisata di Kota Blitar terutama wisata kuliner, bisa menguatkan identitas Kota Blitar untuk menjadi daerah pariwisata yang terkenal diantara para wisatawan.

#### **4. KESIMPULAN**

Terdapat lima faktor yang mendasari persepsi wisatawan nusantara terhadap makanan tradisional yaitu faktor makanan dan minuman, faktor pelayanan, faktor kebersihan, faktor harga dan faktor suasana. Peran Pemerintah Kota Blitar terhadap perkembangan makanan tradisional sebagai daya tarik wisata antara lain melakukan pengawasan, evaluasi, promosi, kerja sama dengan stakeholder, peningkatan sarana prasarana, pelatihan pemandu wisata dan industri serta workshop dan seminar pariwisata. Peran makanan tradisional sebagai daya tarik wisata terhadap Kota Blitar antara lain menarik wisatawan, mengenalkan makanan tradisional kepada wisatawan, meningkatkan perekonomian, mempertahankan nilai budaya dan mengembangkan perindustrian pariwisata. Tujuh jenis makanan tradisional yang telah menjadi daya tarik wisata kuliner adalah nasi pecel, nasi ampok, peyek uceng, wajik kletik, geti, es drop dan es pleret. Peran makanan tradisional



sebagai daya tarik wisata terhadap pedagang antara lain menaikkan pendapatan pedagang, mengurangi pengangguran, dan menaikkan branding produknya. Peran makanan tradisional sebagai daya tarik wisata terhadap industri pariwisata adalah menambah daya tarik wisata, membantu mengenalkan pariwisata di sekitar wisata kuliner, dan menguatkan identitas sebagai daerah pariwisata.

Saran untuk Pemerintah Kota Blitar adalah mematenkan beberapa makanan tradisional dan minuman tradisional yang khas di Kota Blitar sehingga masyarakat atau wisatawan yang berkunjung mengenal makanan tersebut sebagai makanan tradisional milik Kota Blitar, menggelar lebih sering dan secara rutin cara-acara bertajuk makanan tradisional dan minuman tradisional ataupun menyelipkan acara-acara tersebut pada agenda acara besar yang akan dilaksanakan di Kota Blitar hingga masyarakat atau wisatawan bisa lebih mengenal makanan dan minuman tradisional khas Kota Blitar, dan membuat tempat khusus untuk para pedagang makanan tradisional berjualan setiap harinya di dekat daerah wisata yang banyak dikunjungi wisatawan. Saran untuk pedagang makanan tradisional dengan mengikuti kegiatan pameran atau festival makanan dan minuman tradisional yang digelar oleh Pemerintah Kota Blitar baik melalui Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Kota Blitar maupun event-event yang serupa sehingga bisa mengenalkan makanan dan minuman tradisional kepada pengunjung serta menaikkan branding produk makanan dan minuman yang dijual, membuat inovasi yang kreatif dari makanan tradisional yang dijual sehingga wisatawan yang berkunjung tertarik untuk mencicipi wisata kuliner makanan tradisional tersebut, bisa juga dengan mengemas makanan tersebut hingga bisa dibawa pulang untuk dijadikan oleh-oleh dan juga memberikan diskon atau potongan harga kepada pembeli atau wisatawan yang membeli makanan tradisional di hari-hari tertentu misalnya Hari Ulang Tahun Kota Blitar atau memberikan diskon jika pembeli tersebut membeli makanan tradisional dalam jumlah banyak.

#### **PERNYATAAN PENGHARGAAN**

Penulis ucapkan terimakasih kepada kepada Dr. Ir. I Gusti Ayu Oka Suryawardani, M.Mgt.,Ph.D selaku Ketua Program Studi Magister Pariwisata Universitas Udayana yang telah memberikan kesempatan untuk mengenyam pendidikan pada Program Studi Magister Pariwisata. Terimakasih juga penulis sampaikan kepada Dr. Ir. I Made Adhika, MSP, Dr. Drs. I Putu Anom, M.Par. serta Dr. Drs. Nyoman Wardi, M.Si. sebagai pennguji yang telah memberikan masukan, saran dan koreksi yang telah diberikan saat penyelesaian penulisan ini.

#### **DAFTAR PUSTAKA**

- Atmaja, I Made Purwa Dana. 2018. 'Persepi Wisatawan Terhadap Wisata Kuliner Ikan Mujair NyatNyat di Desa Kedisan, Kecamatan Kintamani, Kabupaten Bangli', *International Journal of Natural Sciences and Engineering*, Vol. 2, No. 3, pp. 103-116.
- BPS Kota Blitar. 2020. Kota Blitar Dalam Angka 2020. Kota Blitar: BPS Kota Blitar.
- BPS RI. 2019BPS RI. 2019. Statistik Wisatawan Nusantara 2018. Jakarta: BPS RI.
- Cousin, Foskett, Gillespie. 2002. *Food and Beverage Managemen Second Edition*. Prentice Hall.
- Deni, Fitra dan Pian Sopian. 2017. 'Peran Asean Tourism Forum Dalam Meningkatkan Pariwisata Indonesia Periode 2011-2015', *International & Diplomacy*, Vol. 2, No. 2, pp. 279-307.
- Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Kota Blitar. 2019. "Destinasi Pariwisata", sumber: <http://pariwisata.visitblitar.com/> Diakses 15/05/2020
- Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Provinsi Jawa Timur. *Pariwisata Jawa Timur Tahun 1993-2012 dalam Angka*. Surabaya: Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Provinsi Jawa Timur.
- Hall, dkk. 2003. *Food Tourism Around The World*. Butterworth-Amsterdam: Heinemann.
- Horng, J. S., & (Simon) Tsai, C. T. 2010. 'Government websites for promoting East Asian culinary tourism: A cross-national analysis', *Tourism Management*, Vol. 31, Issue 1, pp. 74-85.
- Kemenpar. 2017. *Kajian Data Pasar Wisatawan Nusantara 2017*. Jakarta: Kemenpar.
- Kemenpar. 2019. *Pedoman Pengembangan Wisata Kuliner*. Jakarta: Kemenpar.
- Kepala Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Jawa Timur. 2018. *Kebijakan Pembangunan Kebudayaan Dan Pariwisata Jawa Timur*. Batu: Kadisbudpar Jatim.
- Ketaren, Indrakarona. 2017. *Gastronomi Upaboga Indonesia*. Jakarta: IGA Press.
- Mahastrajaya, Anisa Nanindra. 2016. "Persepsi Wisatawan Domestik Terhadap Wisata Kuliner Malam Hari di Kawasan Malioboro Yogyakarta" (skripsi). Yogyakarta: Universitas Gajah Mada.

- Okumus, B., Xiang, Y., & Hutchinson, J. 2018. 'Local cuisines and destination marketing: cases of three cities in Shandong, China', *Asia Pacific Journal of Tourism Research*, Vol. 23, Issue 6, pp. 584-599.
- Pitanatri, Putu Diah Sastri, I Nyoman Darma Putra. 2016. *Wisata kuliner : atribut baru destinasi Ubud. Denpasar: Jagat Press.*
- Putra, I Nyoman Darma. 2014. 'Empat Srikandi Kuliner Bali: Peran Perempuan Dalam Pembangunan Pariwisata Berkelanjutan', *JUMPA*, Vol. 1, No. 1, pp. 65-94.
- Smith, S. L. J., & Honggen, X. 2008. 'Culinary tourism supply chains: A preliminary examination', *Journal of Travel Research*, Vol. 46, Issue 3, pp. 289-299.
- Soebagyo. 2012. 'Strategi Pengembangan Pariwisata di Indonesia', *Jurnal Liquidity*, Vol. 1, No. 2, pp. 153-158.
- Suastuti, Ni Luh, dkk. 2017. 'Persepsi Wisatawan terhadap Kualitas Produk dan Pelayanan Makanan dan Minuman pada Homestay di Desa Sujadi Kecamatan Kubutambahan Kabupaten Buleleng - Bali', *Prosiding Seminar Nasional Peran Bahasa, Sastra, dan Budaya dalam Pengembangan Pariwisata 2017*, ISSN: 2620-6242, pp. 158-167.
- Sucita Yanthy, Putu, I Nyoman Darma Putra, I Komang Gde Bendesa. 2016. "Contribution of Female Entrepreneurs in Promoting Local Food to Support Tourism in Bali", *E-Journal of Tourism*, Vol.3. No.2. (2016): 64-70
- UNWTO. 2019. *International Tourism Highlights 2019 Edition*. Madrid: UNWTO.
- Velyniawati, Putu, dkk. 2015. 'Tingkat Penerimaan Wisatawan Asing Terhadap Makanan Tradisional Bali', *Jurnal Ilmu Gizi*, Vol. 6, No. 1, pp. 58-65.
- Wulansari, Sartika. 2014. 'Persepsi Wisatawan Terhadap Produk Kuliner Di Kawasan Wisata Istana Siak Sri Indrapura', *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Ilmu Sosial dan Politik*, Vol. 1, No. 1, pp. 1-15.
- Yuastrida, Mira. 2016. 'Persepsi Wisatawan Terhadap Oleh-Oleh Keripik Cabe Di Kota Dumai', *JOM FISIP*, Vol. 3, No. 2, pp. 1-8.