

INTISARI

Gudeg Salak merupakan hasil inovasi pemanfaatan buah salak sebagai bahan pengganti buah nangka muda dalam kuliner Gudeg. Inovasi tersebut diciptakan oleh Pengelola Desa Wisata Kadisobo II. Penelitian ini berusaha untuk memahami pengembangan kuliner Gudeg Salak berdasarkan konsep *Key Descriptors* (Kementerian Budaya, Pariwisata dan Rekreasi Ontario, Kanada, 2005) dalam wisata kuliner. Guna memahami fokus dari penelitian ini, penelitian ini dilakukan dengan menggunakan metode deduktif kualitatif yang berbasis pada pengimplementasian teori untuk menganalisis suatu fenomena yang terjadi. Teknik pengumpulan data yang dilakukan dalam penelitian ini adalah observasi, wawancara dengan pihak-pihak yang terkait, dokumentasi, serta studi pustaka dari sumber-sumber ilmiah. Data yang telah dikumpulkan kemudian dianalisis secara deskriptif sehingga menghasilkan pembahasan yang sesuai dengan fokus penelitian. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa pengembangan Gudeg Salak berupaya untuk menerapkan konsep *Key Descriptors* (Kementerian Budaya, Pariwisata dan Rekreasi Ontario, Kanada, 2005) dalam wisata kuliner. Inovasi kuliner Gudeg Salak mampu memberikan pengalaman konsumsi kuliner yang unik bagi wisatawan dibandingkan dengan kegiatan konsumsi harian mereka. Pengalaman unik tersebut dihasilkan dari pemanfaatan buah salak dalam Gudeg serta penyajian Gudeg Salak di Pawon Pariyem yang masih tradisional. Namun, wisatawan tidak sepenuhnya bisa mengalami pengalaman unik tersebut karena wisatawan belum terlibat dalam proses pembuatan Gudeg Salak. Hal tersebut terjadi karena belum adanya paket wisata pendukung serta kurangnya sumber daya manusia dalam mewujudkan pelibatan wisatawan dalam proses pembuatan Gudeg Salak. Selain itu, kurangnya sumber daya manusia dalam pengelolaan kuliner Gudeg Salak juga menjadi penyebab pasifnya aktivitas promosi Gudeg Salak di media sosial.

Kata kunci: Gudeg Salak, Wisata Kuliner, Desa Wisata

ABSTRACT

Gudeg Salak is the result of innovation in the use of salak fruit as a substitute for young jackfruit in Gudeg culinary. The innovation was created by the Kadisobo II Tourism Village Manager. This research contrives to understand the culinary development of Gudeg Salak based on the concept of Key Descriptors (Ministry of Culture, Tourism and Recreation of Ontario, Canada, 2005) in culinary tourism. In order to understand the focus of this research, this study uses qualitative deductive method based on the implementation of theory to analyze a phenomenon that occurs. The data collection techniques carried out in this study are observations, interviews with related parties, documentation, and literature studies from scientific sources. The data collected then analyzed descriptively so as to show a discussion that is in accordance with the focus of the research. The results of this study show that the development of Gudeg Salak has tried to implement the concept of Key Descriptors (Ministry of Culture, Tourism and Recreation Ontario, Canada, 2005) in culinary tourism. Gudeg Salak's culinary innovation is able to provide a unique culinary consumption experience for tourists compared to their daily consumption activities. This unique experience resulted from the use of salak fruit in Gudeg and the presentation of Gudeg Salak in Pawon Pariyem which is still traditional. However, tourists cannot fully experience this unique experience because tourists have not been involved in the process of making Gudeg Salak. This happens because there are no supporting tour packages and the lack of human resources in realizing the involvement of tourists in the process of making Gudeg Salak. In addition, the lack of human resources in the culinary management of Gudeg Salak is also the cause of the passive promotional activities of Gudeg Salak on social media.

Keywords: Gudeg Salak, Culinary Tourism, Tourism Village