

INTISARI

Kebumen memiliki keindahan panorama alam hingga kuliner yang nikmat. Salah satu kuliner khas dari Kebumen adalah Sate Ambal yang berasal dari Kecamatan Ambal, Kebumen. Kuliner ini memiliki citarasa yang unik dan proses pembuatan yang berbeda dengan sate dari daerah lain, sehingga dapat menjadi suatu daya tarik wisata kuliner. Akan tetapi, belum banyak wisatawan yang mengetahui mengenai Sate Ambal ini karena kurangnya informasi di internet mengenai sejarah, bahan baku dan proses pembuatannya. Tujuan dari penelitian ini adalah mengidentifikasi unsur-unsur wisata kuliner di Kecamatan Ambal, Kabupaten Kebumen yang meliputi 4A (*attraction, accessibility, amenities, dan ancillary*). Penelitian ini juga bertujuan untuk merancang paket wisata berbasis kuliner. Metode penelitian yang digunakan dalam menyusun proyek akhir ini adalah deskriptif kualitatif. Teknik pengumpulan data melalui observasi langsung, wawancara semi terstruktur, dan dokumentasi, serta menggunakan pedoman wawancara, pedoman observasi dan lembar evaluasi sebagai alat penelitian. Berdasarkan hasil penelitian ini, ditemukan bahwa proses pembuatan Sate Ambal beserta dengan bahan bakunya dapat menjadi suatu atraksi wisata karena memiliki cerita dan bahan baku yang unik. Akses jalan menuju Kecamatan Ambal cukup lebar dengan dilengkapi fasilitas penunjang kegiatan wisata. Berdasarkan analisis potensi wisata tersebut maka terciptalah rancangan paket wisata kuliner Ambal *Eco* dengan rencana perjalanan menelusuri pembuatan kuliner Sate Ambal dan harga paket wisata ditentukan berdasarkan perhitungan biaya tetap dan biaya tidak tetap.

Kata kunci: Wisata Kuliner, Sate Ambal, Paket Wisata Ambal *Eco*

ABSTRACT

Kebumen has a beautiful natural panorama and delicious culinary. One of the culinary specialties of Kebumen is Sate Ambal, which originates from Ambal District, Kebumen. This culinary has a unique flavor and the process of making it is different from satay from other regions, so it can be an attraction for culinary tourism. However, not many tourists know about Sate Ambal because of the lack of information on the internet about its history, raw materials and manufacturing process. The purpose of this research is to identify the elements of culinary tourism in Ambal District, Kebumen Regency which includes 4A (attraction, accessibility, amenities, and ancillary). This research also aims to design a culinary-based tour package. The research method used in preparing this final project is descriptive qualitative. Data collection techniques through direct observation, semi-structured interviews, and documentation, and using interview guidelines, observation guidelines and evaluation sheets as research tools. Based on the results of this research, it was found that the process of making Sate Ambal and its raw materials can be a tourist attraction because it has a unique story and raw materials. Road access to Ambal Sub-district is wide enough with supporting facilities for tourism activities. Based on the analysis of the tourism potential, the Ambal Eco culinary tour package design was created with a travel plan to explore the making of Sate Ambal culinary and the price of the tour package was determined based on the calculation of fixed costs and variable costs.

Key Word: Food Tourism, Sate Ambal, Tour Package Ambal Eco