

INTISARI

Kuliner di Kota Surabaya merupakan salah satu kekuatan atau komoditas pariwisata yang dikenal sejak banyak bisnis kuliner di kota tersebut. Sentra Wisata Kuliner merupakan tempat atau area yang menyediakan berbagai hidangan makanan yang terdiri dari beberapa gerai atau stan kecil dari pedagang kaki lima kuliner. Pemerintahan Kota Surabaya menjadikan pedagang kaki lima (PKL) kuliner sebagai tujuan wisata sehingga dapat mengubah citra pedagang kaki lima yang ramah wisata. Salah satu indikator pertumbuhan Sentra Wisata Kuliner dapat dilihat adalah kondisi tingkat keramaian pengunjung dan pendapatan yang didapatkan di Sentra Wisata Kuliner, mengetahui bahwa potensi Sentra Wisata Kuliner yang belum dioptimalkan dan dapat mendukung perkembangan wisata kuliner Kota Surabaya. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui dan mengungkap potensi di Sentra Wisata Kuliner. Penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif. Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif, data kualitatif dikumpulkan dengan cara studi literatur, observasi, wawancara dan dokumentasi. Langkah selanjutnya setelah data terkumpul adalah menganalisa dengan menggunakan analisis deskriptif kualitatif dan analisis SOAR. Lokasi penelitian berada di dua lokasi yaitu SWK Taman Prestasi dan SWK Bratang Binangun

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa Sentra Wisata Kuliner memiliki potensi untuk dijadikan sebagai daya tarik wisata di Kota Surabaya dilihat dari keunikannya yang menyediakan makanan lokal khas dari berbagai daerah di Indonesia dengan harga yang terjangkau, originalitasnya produk makanannya masih menggunakan bahan baku lokal dengan resep asli, otentisitas kualitas cita rasa masakan lokal yang masih khas serta keragamannya menyediakan beragam variasi hidangan menu makanan dan minuman. Sehingga potensi sentra wisata kuliner sebagai daya tarik wisata sangat besar karena dapat menarik wisatawan yang ingin mencicipi makanan lokal dan merasakan budaya lokal. Selain itu, Sentra Wisata Kuliner juga dapat menjadi lokasi untuk mengembangkan produk kuliner lokal dan meningkatkan keterlibatan masyarakat lokal dalam pariwisata. Saran pengembangan dalam mengembangkan potensi Sentra Wisata Kuliner sebagai daya tarik wisata yaitu dengan memaksimalkan beragam jenis makanan lokal dan minuman asal Surabaya, menyediakan fasilitas dan kegiatan wisata kuliner, meningkatkan kualitas sumber daya manusia, dan meningkatkan promosi.

Kata Kunci : analisis SOAR, daya tarik wisata, potensi sentra wisata kuliner, wisata kuliner.

ABSTARCT

Culinary in Surabaya City is one of the strengths of tourism commodities known since many culinary businesses in the city. Culinary Tourism Center is a place or area that provides a variety of food dishes consisting of several outlets or small booths from culinary street vendors. The Government of Surabaya has made culinary street vendors tourist destination to change the image of tourist-friendly street vendors. One indicator of the growth of the Culinary Tourism Center can be seen in the visitor crowd level and income earned at the Culinary Tourism Center. knowing that the potential of the Culinary Tourism Center has not been optimized and can support the development of culinary tourism in Surabaya City. This study aims to determine and reveal the potential of the Culinary Tourism Center, this research uses qualitative research methods. This research ses a qualitative descriptive approach. qualitative data is collected through literature studies, observation, interviews, and documentation. The next step after collecting the data is to analyze it using qualitative descriptive analysis and SOAR analysis. The research locations are in two locations, namely SWK Taman Prestasi and SWK Bratang Binangun.

The results of this study indicate that the Culinary Tourism Center has the potential to be used as a tourist attraction in Surabaya City seen of its uniqueness and affordable prices which provides typical local food from various regions in Indonesia, the originality of its food products still using local raw materials with original recipes, the authenticity of local cuisine flavors quality that are still distinctive and its diversity provides a wide variety of food and beverage menu. So that the potential of culinary tourism centers as a tourist attractions is very large because it can attract tourists who want to taste local food and experience local culture. In addition, the Culinary Tourism Center can also be a location to develop local culinary products and increase local community involvement in tourism. Development suggestions the potential of the Culinary Tourism Center as a tourist attraction is to maximize the various types of local food and drinks from Surabaya, provide culinary tourism facilities and activities, improve the quality of human resources, and increase promotion.

Keywords: potential of culinary tourism center, tourism attraction, culinary tourism, SOAR analysis