



INTISARI

Kabupaten Purworejo merupakan salah satu destinasi wisata yang memiliki potensi wisata kuliner. Kabupaten Purworejo memiliki berbagai macam makanan lokal mulai dari makanan berat, jajanan, hingga minuman. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui makanan lokal Kabupaten Purworejo yang memiliki potensi kuliner yang dapat dikembangkan menjadi wisata kuliner dan peran Pemerintah Daerah dalam pengembangan wisata kuliner Kabupaten Purworejo. Kajian ini menggunakan indikator gastronomi oleh Turgarini yang terdiri dari sejarah dan filosofi, bahan baku, metode memasak, cara penyajian, dan pengalaman unik. Metode penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif kualitatif dengan mengumpulkan data dari hasil observasi, wawancara, dan studi pustaka. Hasil penelitian menunjukkan bahwa makanan lokal yang berpotensi dikembangkan menjadi wisata kuliner adalah Kue Lompong. Kue Lompong memiliki keunikan dari segi sejarah, rasa, tekstur, dan kemasan yang semuanya memanfaatkan bahan-bahan alam yang terdapat disekitar. Adapun peran Pemerintah Daerah dalam pengembangan dan pelestarian makanan lokal di Kabupaten Purworejo yaitu sebagai regulator dan fasilitator. Peran Pemerintah Daerah sebagai regulator merencanakan untuk membuat paket wisata kuliner dan mendorong legalitas makanan lokal. Peran sebagai fasilitator ialah memberikan pelatihan dan sosialisasi terkait makanan lokal Kabupaten Purworejo. Selain itu, pemerintah daerah menyelenggarakan beberapa event guna memperkenalkan makanan lokal Kabupaten Purworejo.

Kata kunci: *wisata kuliner, daya tarik wisata, Kabupaten purworejo, makanan lokal*



ABSTRACT

Purworejo Regency is one of the tourist destinations that has culinary tourism potential. Purworejo Regency has a variety of local foods ranging from heavy meals, snacks, to drinks. This research aims to determine the local food of Purworejo Regency which has the culinary potential to be developed into culinary tourism and the role of the Regional Government in developing culinary tourism in Purworejo Regency. This study uses gastronomic indicators by Turgarini which consist of history and philosophy, raw materials, cooking methods, presentation methods, and unique experiences. The method used in this research uses a descriptive qualitative method by collecting data from observations, interviews and literature studies. The research results show that local foods that have the potential to be developed into culinary tourism are Kue Lompong and. Kue Lompong and are unique in terms of history, taste, texture and packaging, all of which use natural ingredients found around them. The role of the regional government in developing and preserving local food in Purworejo Regency is as a regulator and facilitator. As a regulator, the local government plans to create culinary tourism packages and encourage the legality of local food. As a facilitator, the local government plays a role in providing training and outreach regarding local food in Purworejo Regency. Apart from that, the local government is holding several events to introduce local food from Purworejo Regency.

Keywords: *culinary* tourism, tourist attraction, Purworejo Regency, local food