



INTISARI

Pasar Papringan merupakan sebuah pasar tradisional hasil revitalisasi desa yang terletak di bawah hutan bambu (papringan) tepatnya di Dusun Ngadiprono, Kabupaten Temanggung, Jawa Tengah. Pasar ini menjual aneka makanan tradisional Jawa Tengah, kerajinan bambu, permainan tradisional, serta hasil bumi setempat yang diusung dalam konsep nuansa bambu, alam, kembali ke desa, dan unsur tradisional. Pasar Papringan menjadi destinasi yang banyak dikunjungi wisatawan domestik dan mancanegara, namun *storytelling* tentang kuliner kurang terbentuk antara pelapak dengan wisatawan serta belum adanya buku panduan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis unsur pariwisata 6A (*attraction, accessibility, amenity, ancillary, accomodation, activity*) dan perancangan *travel food guidebook* untuk menguatkan *storytelling* tentang wisata kuliner Pasar Papringan. Metode penelitian yang digunakan yaitu kualitatif dengan teknik pengumpulan data berupa observasi, wawancara semi terstruktur, studi pustaka, dan dokumentasi. Penelitian menghasilkan *output* berupa *travel food guidebook* Pasar Papringan dengan analisis 6A dan analisis kuliner dengan elemen gastronomi serta faktor kualitas makanan yang berupa *hardfile* dan *soft file* yang dapat dibaca wisatawan, pihak pengelola, dan pelapak Pasar Papringan. *Travel food guidebook* ini dirancang dalam versi dua bahasa, yakni Bahasa Indonesia dan Bahasa Inggris.

Kata Kunci: Pasar Papringan, wisata kuliner, makanan tradisional, *storytelling*, *travel food guidebook*, dua bahasa.



ABSTRACT

Pasar Papringan is a traditional market resulting from the revitalization of the village located under a bamboo forest (papringan) precisely in Ngadiprono Hamlet, Temanggung Regency, Central Java. The market sells a variety of traditional Central Javanese foods, bamboo handicrafts, traditional games, and local produce that are carried in the concept of bamboo, nature, back to the village, and traditional elements. Pasar Paringan is a destination that is visited by many domestic and foreign tourists, but storytelling about culinary is not formed between vendors and tourists and there is no guidebook. This research aims to analyze the 6A tourism elements (attraction, accessibility, amenity, ancillary, accommodation, activity) and design a travel food guidebook to strengthen storytelling about Papringan Market culinary tourism. The research method used was qualitative with data collection techniques were in the form of observation, semi-structured interviews, literature study, and documentation. The research produces output in the form of Pasar Papringan travel food guidebook with 6A analysis and culinary analysis with gastronomic elements and food quality factors in the form of hard and soft files that can be read by tourists, managers, and Pasar Papringan sellers. This travel food guidebook is designed in bilingual versions, namely Bahasa Indonesia and English.

Keywords: *Pasar Papringan, culinary tourism, traditional food, storytelling, travel food guidebook, bilingual.*