

INTISARI

Perkembangan pariwisata budaya membuat nasi penggel semakin dikenal oleh khalayak. Potensi pasarnya yang besar menumbuhkan usaha-usaha nasi penggel baru. Berbagai modifikasi terhadap nasi penggel kemudian dilakukan oleh para pedagang baru. Akan tetapi, para pedagang pewaris masih mempertahankan bentuk nasi penggel yang diwariskan pendahulunya. Fenomena tersebut lah yang dieksplorasi dalam penelitian ini. Identifikasi bentuk autentisitas dari nasi penggel pertama-tama dilakukan sebagai acuan dalam melihat perkembangan modifikasi yang dilakukan oleh para pedagang baru. Data penelitian dihimpun melalui metode etnografi selama bulan Mei hingga Juli 2024. Sentra penjualan nasi penggel di Gunungsari hingga warung-warung lain yang tersebar di sekitar wilayah Kabupaten Kebumen menjadi area yang diobservasi. Dua pedagang pewaris dan satu pedagang baru menjadi informan kunci. Selain itu, enam pedagang baru, tiga pekerja pembantu pedagang pewaris, dan empat pegawai pembantu pedagang baru menjadi informan utama. Hasil penelitian menemukan empat alasan yang mendorong terjadinya modifikasi pada kuliner nasi penggel, yaitu tidak adanya tanggung jawab mewarisi pengetahuan kuliner nasi penggel, adanya usaha untuk membentuk pasar dan jaringan dagang baru, munculnya upaya untuk memenuhi ekspektasi konsumen, dan dorongan motivasi untuk mendapatkan keuntungan tambahan. Dari hal tersebut, dapat terlihat bagaimana kedua kelompok pedagang menerapkan prinsip ekonomi yang berbeda. Pedagang baru menerapkan prinsip ekonomi kapital. Sedangkan pedagang lama masih menerapkan praktik-praktik yang menunjukkan ekonomi *peasant*. Fenomena itu merupakan bentuk negosiasi terhadap perkembangan pariwisata kuliner yang terjadi di Kebumen.

Kata Kunci: pariwisata budaya, kuliner lokal, autentisitas, modifikasi

ABSTRACT

The development of cultural tourism has made nasi penggel increasingly known to the public. Its vast market potential has spurred the emergence of new nasi penggel businesses. Various modifications to nasi penggel have since been made by new vendors. However, the traditional vendors have maintained the original form of nasi penggel as passed down by their predecessors. This phenomenon is the focus of this research. The authenticity of the original form of nasi penggel is first identified as a reference to assess the modifications made by new vendors. The research data was collected through ethnographic methods from May to July 2024. The main selling hub of nasi penggel in Gunungsari and other food stalls scattered around Kebumen Regency were observed. Two traditional vendors and one new vendor served as key informants. In addition, six new vendors, three assistants to traditional vendors, and four assistants to new vendors were the primary informants. The research findings revealed four reasons driving the modification of nasi penggel cuisine: the absence of responsibility to inherit traditional culinary knowledge, efforts to create new markets and trade networks, attempts to meet consumer expectations, and the motivation to gain additional profits. These findings highlight how the two groups of vendors apply different economic principles. New vendors apply capitalist economic principles, while traditional vendors still follow practices that reflect peasant economies. This phenomenon represents a negotiation with the development of culinary tourism in Kebumen.

Keywords: cultural tourism, local culinary, authenticity, modification