

INTISARI

Pasar Papringan terletak di Dusun Ngadiprono, Desa Ngadimulyo, Kabupaten Temanggung, Jawa Tengah, merupakan destinasi wisata yang menawarkan berbagai makanan dan minuman tradisional berbahan baku lokal tanpa tambahan pewarna buatan, pengawet, dan perasa makanan. Selain mencicipi sajian tradisional, diperlukan pengembangan untuk dapat memperkaya pengalaman kuliner, seperti mengenalkan bahan baku, proses pembuatan, hingga penyajian. Meskipun Pasar Papringan pernah membuat paket wisata, namun pelaksanaannya belum optimal. Penelitian ini bertujuan untuk merancang paket wisata gastronomi dengan fokus pada penyusunan kegiatan gastronomi di Pasar Papringan. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dan kuantitatif dengan teknik pengumpulan data berupa observasi langsung, wawancara semi-terstruktur, dokumentasi, studi pustaka, dan kuesioner. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sego gono dan wedang pring merupakan sajian yang paling diminati wisatawan. Kedua sajian ini memiliki cerita, bahan baku, dan proses pembuatan yang menarik untuk diperkenalkan dalam kegiatan paket wisata gastronomi. Paket wisata ini didukung oleh fasilitas, seperti Homestay Tambu Jatra dan fasilitas penunjang lainnya. Percancangan paket wisata mencakup perhitungan biaya tetap dan tidak tetap, sehingga memberikan dasar perencanaan yang komprehensif.

Kata Kunci: Pasar Papringan, Gastronomi, Paket Wisata Gastronomi

ABSTRACT

Pasar Papringan, located in Ngadiprono Hamlet, Ngadimulyo Village, Temanggung Regency, Central Java, is a tourist destination that offers a variety of traditional foods and drinks made from local raw materials without the addition of artificial colors, preservatives, and food flavors. In addition to tasting traditional cuisine, it is necessary to develop it to maximize the culinary experience, such as introducing the raw materials, the cooking process, and the serving. Although Pasar Papringan has made a tour package, the implementation has not been optimal. This research aims to design a gastronomic tour package with focus on organizing gastronomic activities at Pasar Papringan. This research used qualitative dan quantitative methods with data collection techniques in the form direct observation, semi-structured interviews, documentation, literature study, and questionnaire. The results showed that sego gono and wedang pring are the most popular dishes for tourist. These two dishes have interesting stories, raw materials, and cooking processes to be introduced in gastronomic tour package activities. This tour package is supported by facilities, such as Tambu Jatra Homestay and other supporting facilities. The design of the tour package includes the calculation of fixed cost and variable cost, providing a comprehensive planning basis.

Keywords: Pasar Papringan, Gastronomy, Gastronomy Tour Package