

INTISARI

Penelitian ini bertujuan untuk merancang paket wisata gastronomi dengan konsep *Short Food Supply Chains* (SFSCs) di Yabbiekayu Restaurant, Yogyakarta. Konsep ini menekankan pada penggunaan bahan pangan lokal, rantai pangan yang pendek, dan mendukung praktik gastronomi yang berkelanjutan. Metode penelitian menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif melalui wawancara, observasi, dan studi pustaka. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Yabbiekayu memiliki potensi kuat dalam penerapan SFSCs karena telah menerapkan rantai suplai pangan yang pendek dan memenuhi berbagai karakteristik dalam *Short Food Supply Chains*. Dari hasil data yang telah diteliti, dirancang dua paket wisata gastronomi: “Cerita dalam Rasa”, dan “2D1N Telusur Rasa dan Ingatan” yang menghadirkan pengalaman wisata gastronomi yang edukatif, interaktif, dan penuh makna. Paket ini diharapkan mampu menjadi alternatif wisata gastronomi yang berkelanjutan.

Kata Kunci: Wisata gastronomi, Short Food Supply Chains, Yabbiekayu Restaurant

ABSTRACT

This research focuses on designing a gastronomic tourism package based on the concept of Short Food Supply Chains (SFSCs) at Yabbiekayu Restaurant, Yogyakarta. The SFSCs approach highlights the use of locally sourced ingredients, short distribution chains, and promotes sustainable culinary practices. A qualitative descriptive method was employed, utilizing interviews, observations, and literature review. Findings show that Yabbiekayu holds significant potential in applying SFSC principles, as it already practices short food supply systems and meets key elements of the concept. Based on the collected data, two tour packages were developed: “Cerita dalam Rasa” and “2D1N Telusur Rasa dan Ingatan”, offering an immersive, educational, and meaningful culinary tourism experience. This package is expected to serve as a sustainable alternative for gastronomic tourism.

Keywords: *gastronomic tourism, Short Food Supply Chains, sustainability, Yabbiekayu Restaurant*