

ABSTRACT

The richness of Yogyakarta traditional cuisine is considered as one of the “sale values” to attract tourists. Gudeg, a traditional dish made of jackfruit that had been slowly stewed in coconut milk, is one of the legendary cuisine that is often enjoyed by tourists when they are visiting Yogyakarta. Along with the development of Yogyakarta tourism, gudeg as a culinary tourism product is required to meet various demands from tourists, one of them is the dish should be more durable and practical if it is taken in a long-distance travel. One of Yogyakarta’s oldest gudeg establishment, Gudeg Bu Tjitro 1925, decided to begin a canned gudeg innovation in order to meet the tourists’ demands. This research aims to determine the innovation-development process of Bu Tjitro 1925 canned gudeg as a culinary tourism product of Yogyakarta. Analysis method used in this research is qualitative approach with descriptive. The results of the research show that the innovation-development process of Bu Tjitro 1925 canned gudeg was initiated by tourists’ problems or needs then followed by basic and applied research, commercialization, diffusion and adoption, as well as development. However, the decision to adopt canned gudeg innovation also have consequences. Aside from causing positive influences on the tourism stakeholders, the innovation of Bu Tjitro 1925 canned gudeg may also have negative effects on the environment.

Keywords: tourism innovation, tourism product, culinary, canned gudeg



ABSTRAK

Kekayaan kuliner tradisional yang dimiliki Yogyakarta dinilai sebagai salah satu “nilai jual” untuk menarik minat wisatawan. Salah satu kuliner legendaris yang sering dinikmati oleh wisatawan ketika berkunjung ke Yogyakarta adalah gudeg. Seiring perkembangan pariwisata, gudeg sebagai produk wisata kuliner dituntut untuk dapat memenuhi berbagai permintaan wisatawan antara lain supaya gudeg lebih tahan lama dan praktis bila dibawa bepergian jarak jauh. Inovasi gudeg kaleng yang dipelopori oleh Gudeg Bu Tjitro 1925 dianggap sebagai salah satu cara untuk menjawab permasalahan atau kebutuhan tersebut. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui proses pengembangan inovasi gudeg kaleng Bu Tjitro 1925 sebagai produk wisata kuliner khas Yogyakarta. Metode penelitian yang digunakan melalui pendekatan kualitatif kemudian diolah dan dianalisis secara deskriptif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa proses pengembangan inovasi gudeg kaleng Bu Tjitro 1925 diawali karena adanya permasalahan atau kebutuhan wisatawan kemudian dilanjutkan dengan penelitian dasar dan terapan, komersialisasi, difusi dan adopsi, serta pengembangan. Keputusan untuk mengadopsi inovasi ini juga menimbulkan konsekuensi atau pengaruh. Selain menimbulkan pengaruh positif terhadap para pemangku kepentingan di bidang pariwisata, inovasi gudeg kaleng ini juga dapat menimbulkan pengaruh negatif terhadap lingkungan.

Kata kunci: inovasi pariwisata, produk wisata, kuliner, gudeg kaleng