

# **POLA PERJALANAN WISATA GASTRONOMI: MENELUSURI KULINER JEJAK KERAJAAN MATARAM ISLAM DI YOGYAKARTA**

**Fitria Novianti, Kiki Rizki Makiya\*, Eko Haryanto**

Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarrukmo Yogyakarta

E-mail: [kikirizkimakiya@stipram.ac.id](mailto:kikirizkimakiya@stipram.ac.id)\*

## **ABSTRACT**

*Culinary tourism has become a common concept, which has now developed into gastronomic tourism. The meaning of gastronomy itself is not limited to food alone, but also includes cultural and historical elements of the place where the food originated. This study identifies gastronomic tourism by exploring the culinary heritage of the Islamic Mataram Kingdom in Yogyakarta. Through qualitative methodology, including interviews, field observations, and focus group discussions, this study identifies and maps gastronomic sites related to the Kingdom's heritage. The findings of this study highlight the cultural and historical significance of the identified culinary practices and their potential to enrich the tourism experience. By proposing a structured travel pattern for gastronomic tourism, this study contributes to preserving culinary heritage and advancing sustainable tourism development in Yogyakarta. This study also produces a gastronomic travel pattern of the Islamic Mataram Kingdom in Yogyakarta which is displayed through a travel map.*

**Keywords:** Gastronomic Tourism; Travel Pattern; Islamic Mataram Kingdom

## **ABSTRAK**

Istilah wisata kuliner akhirnya menjadi sebuah konsep yang umum, yang kini berkembang menjadi wisata gastronomi. Makna dari gastronomi sendiri tidak terbatas pada makanan semata, namun juga mencakup unsur budaya dan sejarah tempat makanan tersebut berasal. Penelitian ini mengidentifikasi wisata gastronomi dengan mengeksplorasi warisan kuliner jejak Kerajaan Mataram Islam di Yogyakarta. Melalui metodologi kualitatif, termasuk wawancara, observasi lapangan, dan diskusi kelompok terfokus, penelitian ini mengidentifikasi dan memetakan situs gastronomi yang terkait dengan warisan Kerajaan tersebut. Temuan penelitian ini menyoroti signifikansi budaya dan sejarah dari praktik kuliner yang diidentifikasi dan potensinya untuk memperkaya pengalaman wisata. Dengan mengusulkan pola perjalanan terstruktur untuk wisata gastronomi, penelitian ini berkontribusi untuk melestarikan warisan kuliner dan memajukan pembangunan pariwisata berkelanjutan di Yogyakarta. Penelitian ini juga menghasilkan sebuah pola perjalanan gastronomi jejak mataram Islam di Yogyakarta yang ditampilkan melalui peta perjalanan.

**Kata Kunci:** Gastronomi; Pola Perjalanan; Kerajaan Mataram Islam

## PENDAHULUAN

Integrasi gastronomi dan pariwisata telah menjadi tren penting dalam wisata budaya, yang menawarkan pengalaman unik yang menggabungkan narasi sejarah dan budaya dalam kuliner khas daerah tertentu. Yogyakarta, yang dikenal dengan warisan budayanya yang kaya, merupakan tujuan utama untuk usaha semacam itu. Tradisi kuliner yang berakar pada Kerajaan Mataram Islam menawarkan hubungan yang mendalam antara sejarah, budaya, dan identitas. Dalam pariwisata, makanan itu sendiri merupakan elemen penting dari pengalaman perjalanan wisatawan. Gastronomi, bukan hanya terkait apa yang dimakan, namun meliputi bagaimana cara memasak dan memakannya, dan mengapa itu dimakan, menjadi aspek yang memberikan kontribusi dalam menciptakan pengalaman yang menyenangkan bagi wisatawan saat berkunjung ke suatu destinasi (Kokkranikal and Carabelli 2024; Vrasida et. al, 2020), hubungan budaya dan emosional terhadap pengalaman makan dan minum juga penting dipertimbangkan (Devi et al., 2023). Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi dan memetakan warisan kuliner Kerajaan Mataram Islam dan mengusulkan pola perjalanan yang meningkatkan potensi wisata gastronomi di wilayah tersebut.

Studi ini juga sejalan dengan tujuan pariwisata berkelanjutan yang lebih luas dengan memastikan pelestarian budaya dan meningkatkan manfaat ekonomi bagi masyarakat setempat. Kerangka kerja yang diusulkan di sini tidak hanya bertujuan untuk mendidik

wisatawan tetapi juga mendukung keberlangsungan tradisi lokal. Pariwisata gastronomi menawarkan pendekatan multifaset terhadap pengembangan pariwisata dengan menghubungkan pengetahuan sejarah dengan seni kuliner, sehingga melibatkan beragam demografi wisatawan.

Gastronomi telah menjadi tren penting dalam pariwisata budaya, menawarkan pengalaman unik yang menggabungkan narasi sejarah dan kenikmatan kuliner. Meningkatnya pariwisata budaya global telah mendorong destinasi di seluruh dunia untuk memanfaatkan tradisi kuliner unik mereka guna menarik wisatawan. Seperti yang dicatat oleh Richards (2022), makanan semakin diakui tidak hanya sebagai sumber makanan tetapi juga sebagai media ekspresi budaya yang mendorong keterlibatan dan pemahaman (Nugroho, et al. 2020).

Daerah Istimewa Yogyakarta, dikenal dengan warisan budayanya yang kaya dan tradisi yang dinamis, menonjol sebagai tujuan utama wisata gastronomi. Inti dari daya tarik ini adalah tradisi kuliner yang berakar pada Kerajaan Mataram Islam, yang merupakan sintesis sejarah, budaya, dan identitas. Studi ini bertujuan untuk menggali warisan kuliner ini untuk menciptakan pola perjalanan terstruktur yang meningkatkan pengalaman wisata sambil melestarikan keaslian sejarah. Wisata kuliner telah diidentifikasi sebagai alat yang ampuh untuk mendukung pembangunan pariwisata berkelanjutan dengan memperkuat pelestarian budaya dan menghasilkan manfaat ekonomi bagi

masyarakat lokal (Makiya dan Irawati, 2021).

Warisan gastronomi Kerajaan Mataram Islam menawarkan jendela bagi evolusi sosial budaya kawasan tersebut. Hidangan khas seperti gudeg manggar dan lempur bukan sekadar resep, tetapi perwujudan narasi sejarah dan nilai-nilai budaya. Seperti yang disorot oleh Polat dan Aktaş-Polat (2020), mengintegrasikan gastronomi lokal ke dalam strategi pariwisata memungkinkan destinasi untuk membedakan diri dengan ciri yang mereka punya, sekaligus membina hubungan yang lebih dalam antara wisatawan dan masyarakat tuan rumah (Pramezwary, et. al. 2022).

Selain memiliki makna budaya, wisata gastronomi juga memenuhi permintaan yang terus meningkat akan pengalaman wisata yang autentik dan mendalam. Wisatawan saat ini semakin termotivasi oleh kesempatan untuk berpartisipasi dalam tradisi lokal, baik melalui lokakarya memasak, wisata kuliner, atau menjelajahi pasar tradisional. Kegiatan-kegiatan ini tidak hanya memberikan pengalaman sensorik, tetapi juga wawasan edukatif, yang memperdalam pemahaman wisatawan tentang konteks budaya kuliner (Harsana, et.al. 2020; Sunjata, 2014).

Studi ini sejalan dengan tujuan pariwisata berkelanjutan yang lebih luas dengan menekankan pelestarian warisan budaya takbenda. Menurut UNESCO, menjaga praktik kuliner tradisional sangat penting untuk menjaga integritas budaya destinasi wisata sekaligus mengatasi tantangan yang ditimbulkan oleh globalisasi (FAO, 2019). Dengan meneliti warisan gastronomi jejak

peninggalan Kerajaan Mataram Islam, penelitian ini berkontribusi pada wacana yang sedang berlangsung tentang bagaimana wisata kuliner dapat menyeimbangkan pelestarian budaya dengan pembangunan ekonomi. Selain itu, penelitian ini menyoroti peran gastronomi dalam menumbuhkan kebanggaan dan identitas masyarakat, yang merupakan komponen penting dari pariwisata berkelanjutan (UNESCO, 2012).

## **TINJAUAN PUSTAKA**

### **Gastronomi dan Wisata Budaya**

Wisata gastronomi menekankan peran makanan sebagai artefak budaya, yang mencerminkan tradisi dan sejarah setempat. Wisata ini memadukan pengalaman kuliner dengan narasi budaya dan sejarah yang lebih luas, sehingga memperkaya keterlibatan wisatawan dengan destinasi wisata. Studi terkini menunjukkan bahwa wisata yang berhubungan dengan makanan secara signifikan memengaruhi pilihan wisatawan, dengan destinasi wisata yang menawarkan pengalaman kuliner unik mengalami peningkatan jumlah pengunjung yang signifikan (Nugroho, et al. 2020; Pramezwary, et. al. 202; FAO, 2019)

Munculnya wisata gastronomi diiringi dengan meningkatnya kesadaran akan pentingnya melestarikan warisan budaya takbenda. UNESCO mengakui praktik kuliner tradisional sebagai komponen penting identitas budaya. Misalnya, diet Mediterania dan hidangan gastronomi Prancis dimasukkan dalam daftar Warisan Budaya Takbenda UNESCO, yang menekankan relevansi

global warisan kuliner (FAO, 2019; Polat dan Aktaş-Polat, 2020).

### **Warisan Kuliner Jejak Kerajaan Mataram Islam**

Kerajaan Mataram Islam memiliki hubungan yang erat dengan perkembangan kuliner Yogyakarta saat ini. Hidangan tradisional seperti nasi merah dan berbagai masakan kerajaan melambangkan kekayaan budaya dan sejarah Kerajaan. Masakan-masakan ini tidak hanya menjadi sumber makanan tetapi juga mencerminkan hierarki sosial-politik, kepercayaan agama, dan kelimpahan pertanian di wilayah tersebut. Warisan kuliner berfungsi sebagai media untuk memahami nilai-nilai sosial, ritual, dan identitas pada masa itu. Masakan-masakan ini, yang sering kali diresapi dengan makna simbolis, memberikan jendela ke dalam dinamika sosial-politik dan budaya pada masa itu (Harsana, et.al. 2020; Sunjata, 2014; Harsana, et.al, 2023).

### **Wisata Gastronomi yang Berkelanjutan**

Pariwisata berkelanjutan mengutamakan pelestarian warisan budaya dan alam sambil meningkatkan kondisi sosial ekonomi masyarakat setempat. Wisata gastronomi sejalan dengan tujuan ini dengan mempromosikan sistem pangan lokal dan pelestarian budaya. Mengintegrasikan keberlanjutan ke dalam pariwisata gastronomi tidak hanya melestarikan warisan budaya tetapi juga berkontribusi pada stabilitas ekonomi destinasi dengan menarik perhatian pada seni kuliner lokal. Studi menunjukkan bahwa pariwisata gastronomi dapat

membantu mendukung ekonomi lokal dengan menciptakan permintaan untuk produk makanan daerah, meningkatkan kesempatan kerja, dan mendorong pertukaran lintas budaya (Makiya dan Irawati, 2021; Pramezwary, et. al. 2022; UNESCO, 2012; Vu, et.al, 2020).

Organisasi Pangan dan Pertanian (FAO) menyoroti bahwa wisata gastronomi dapat menjadi pendorong pembangunan berkelanjutan dengan mendorong pertanian organik dan pelestarian teknik pertanian tradisional (FAO, 2018). Lebih jauh lagi, wisata gastronomi berpotensi mengurangi sampah makanan dengan mempromosikan penggunaan bahan-bahan utuh dan produk musiman.

## **METODE**

### **Desain Penelitian**

Penelitian kualitatif ini menggunakan pendekatan eksploratif untuk memahami warisan kuliner dan integrasinya ke dalam pola perjalanan wisata gastronomi. Dengan berfokus pada jejak kuliner Kerajaan Mataram Islam, penelitian ini menjembatani narasi sejarah dengan perkembangan pariwisata modern. Desain penelitian ini diinformasikan oleh penelitian sebelumnya tentang wisata warisan budaya, yang menekankan pentingnya investigasi berbasis lapangan dan metode partisipatif (Smith dan Costello. 2021; Hjalager, 2019).

### **Lokasi Penelitian dan Pengambilan Sampel**

Situs-situs penting yang memiliki signifikansi historis, seperti Kota Gede, Kerto, Pleret, Imogiri, dan

Ambarketawang, dipilih karena menjadi lokasi jejak perjalanan Kerajaan Mataram Islam di Yogyakarta. Pengambilan sampel menggunakan teknik *snow ball sampling* (bola salju) untuk menggali informasi dari informan yang relevan dan memiliki pengetahuan yang mendalam tentang sejarah dan gastronomi jejak Mataram Islam, termasuk sejarawan lokal, pemilik restoran, dan pakar budaya. Situs-situs ini dipilih berdasarkan hubungan yang terdokumentasi dengan praktik kuliner dan budaya Kerajaan, memastikan bahwa penelitian ini menangkap keragaman geografis dan historis (Harsana, 2020).

### **Teknik Pengumpulan Data**

Data penelitian ini dikumpulkan melalui wawancara yang dilakukan dengan para pemangku kepentingan seperti Abdi Dalem Keraton Ngayogyakarta Hadiningrat, pemilik restoran yang menjual hidangan khas Mataram, pakar budaya, dan pejabat terkait. Wawancara memberikan wawasan tentang konteks sejarah dan teknik kuliner hidangan yang terkait dengan Kerajaan. Para informan diminta untuk menjelaskan asal-usul hidangan tertentu, metode persiapannya, dan signifikansinya dalam kerangka budaya yang lebih luas.

Selain itu, observasi lapangan dilakukan dengan mengunjungi lokasi kuliner untuk mendokumentasikan sajian gastronomi dan konteks budayanya. Observasi meliputi interaksi dengan pengunjung restoran dan anggota masyarakat setempat. Selama kerja lapangan, foto dan catatan terperinci diambil untuk memastikan dokumentasi

yang komprehensif dari lokasi dan sajian yang disajikan.

*Focus Group Discussion* (FGD) dilakukan dengan melibatkan 25 peserta guna mengkonfirmasi dan memvalidasi hasil temuan penelitian. Diskusi difokuskan pada pembuatan strategi yang dapat ditindaklanjuti untuk mempromosikan wisata gastronomi. Peserta meliputi perwakilan dari Dinas Pariwisata dan Dinas Kebudayaan (Kundho Kabudayan) Daerah Istimewa Yogyakarta, lembaga pelestarian budaya, dan asosiasi kuliner.

### **Teknik Analisis Data**

Analisis tematik digunakan untuk mengkategorikan data ke dalam tema-tema utama, seperti kuliner era Kerajaan Mataram Islam, signifikansi historis, dan pola perjalanan yang diusulkan. Teknik visualisasi data, termasuk peta dan tabel, digunakan untuk menyajikan temuan. Proses analisis melibatkan pengkodean transkrip wawancara dan catatan lapangan, mengidentifikasi pola dan tema yang berulang, dan melakukan triangulasi data dari berbagai sumber untuk memastikan keandalan (Richards, 2022; Balogh dan Halasi, 2020).

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **Menelusuri Kuliner Mataram Islam**

Identifikasi dan pemetaan kuliner Mataram Islam dilakukan mengikuti periode perjalanan sejarah Kerajaan Mataram Islam, meliputi:

#### **1) Periode Kota Gede (1584-1613):**

Periode ini merupakan awal cikal bakal berdirinya Kerajaan Mataram Islam yang didirikan oleh Panembahan

Senopati hingga masa pemerintahan Sri Susuhunan Adi Prabu Hanyakrawati. Meskipun tidak ada catatan pasti tentang kuliner di era itu, dapat dipastikan bahwa hidangan yang disajikan pada masa itu adalah olahan dari hasil bumi seperti *pala pendem* berupa umbi-umbian, *pala gumantung* berupa buah-buahan, dan *pala kasimpar* yaitu hasil tanaman yang terletak diatas tanah yang merambat atau menjalar. Nasi merah, sayur lodeh, dan gereh pethek dipercaya merupakan hidangan kesukaan dari Panembahan Senopati.

## 2) Periode Kerto (1613-1645):

Merupakan era puncak kejayaan Kerajaan Mataram Islam pada masa pemerintahan Sultan Agung. Catatan kuliner pada masa itu tertuang dalam Serat Centhini, tercatat berbagai jenis olahan makanan, minuman, dan kudapan disajikan untuk berbagai keperluan, baik untuk hidangan keseharian maupun untuk keperluan ritual berbagai kegiatan. Sebagian besar hidangan makanan, minuman, dan kudapat tersebut masih dapat dijumpai hingga saat ini, seperti ayam panggang, tumpeng, *sego wuduk*, *sego lulut*, *jajan pasar*, *dhawet*, *rujak jenang abang*, *jenang putih*, *inthil*, dan lain sebagainya. Namun demikian ada juga beberapa olahan kuliner yang sudah sangat sulit untuk dijumpai saat ini seperti *asinan kidang*. Kekayaan kuliner pada masa kejayaan Kerajaan Mataram Islam di Kerto pada masa pemerintahan Sultan ini, menunjukkan bahwa kuliner memiliki peranan yang sangat penting dalam kehidupan Masyarakat, selain untuk hidangan keseharian juga sarat

dengan nilai-nilai budaya dan makna filosofis yang sangat mendalam.

Selain di Kerto, jejak kuliner Mataram Islam masa itu juga dapat ditelusuri di Kawasan pemakaman Raja-Raja Mataram di Giriloyo Imogiri. Pecel mbang turi dan wedhang uwuh, dipercaya merupakan makanan dan minuman yang umum menjadi sajian warga Masyarakat dan abdi dalem yang bertugas di Giriloyo Imogiri sejak zaman Sultan Agung.

## 3) Periode Pleret (1645-1677):

Pada masa Mataram Islam di Pleret ini, tidak banyak diketahui tentang kuliner khas pada masa itu. Hal ini disebabkan minimnya sumber informasi dan literasi yang ada. Beberapa sumber informasi menyampaikan *lemper* (ketan diisi dengan isian abon daging maupun *srundeng*) merupakan makanan khas Pleret, meskipun klaim ini masih cukup sulit untuk dibuktikan, tokoh masyarakat dan budaya setempat menyampaikan bahwa saat ini *lemper* diangkat menjadi sebuah event tahunan yang menjadi bagian dalam rangkaian acara haul Sultan Agung. Selain itu ada juga pendapat, makanan khas yang mengiringi perjalanan sejarah kejayaan Mataram Islam periode Pleret – Segoroyoso adalah sate kuda, namun demikian hal ini juga masih menjadi perdebatan karena Kuda, pada saat itu dianggap sebagai sebuah symbol ksatria yang tidak mungkin untuk disembelih dan dijadikan sebagai suatu hidangan.

## 4) Periode Ambarketawang (1775-1776):

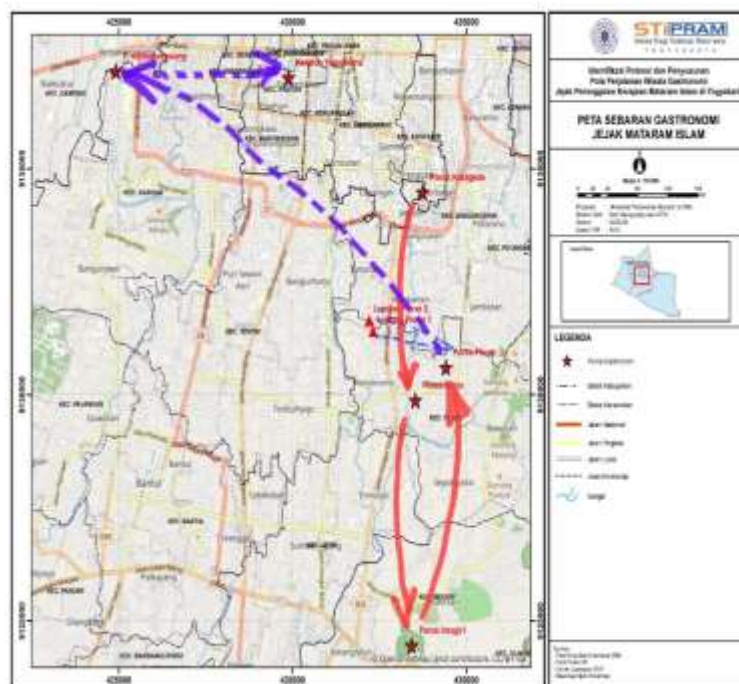
Periode ini merupakan masa transisi, pasca terbaginya Kerajaan

Mataram Islam menjadi dua bagian yaitu Kasunanan Surakarta dan Kasultanan Ngayogyakarta. Periode ini sangat singkat hanya sekitar 1 tahun, karena pada masa ini sesungguhnya adalah masa dimana Kasultanan Ngayogyakarta sedang membangun Keraton Kasultanan Ngayogyakarta saat ini. Adapun jejak kuliner yang mengiringi perjalanan Mataram Islam (Kasultanan Ngayogyakarta) adalah bekakak, yang merupakan symbol perwujudan pasangan pengantin untuk sebuah ritual keselamatan pasca terjadinya kecelakaan besar saat penambangan batu gamping untuk digunakan sebagai bahan pembangunan Keraton Ngayogyakarta saat ini. Ritual bekekak Gamping ini dilaksanakan rutin setiap tahunnya pada bulan *Sapar* (kalender Jawa), yang

bertujuan untuk ritual keselamatan warga.

##### 5) Periode Ngayogyakarta Hadiningrat (1776-sekarang):

Periode ini merupakan periode Mataram Islam (Kasultanan Ngayogyakarta) yang masih berdiri hingga saat ini. Beberapa olahan kuliner selama periode ini sebagian dapat dijumpai pada menu hidangan yang tersedia di restoran Bale Raos dan Gadri Resto. Kedua restoran tersebut menyajikan hidangan khas Keraton Ngayogyakarta dan merupakan hidangan kesukaan Sultan dari masa ke masa. Jenis hidangan di era ini sudah banyak dipengaruhi oleh asing atau merupakan makanan hasil akulturasi:



**Gambar 1. : Peta Pola Perjalanan Wisata Gastronomi Jejak Peninggalan Mataram Islam di Yogyakarta**

(Sumber: Data Primer Diolah, 2024)

### **Pola Perjalanan Wisata Gastronomi dan yang diusulkan**

Berdasarkan pada hasil penelusuran jejak kuliner Mataram Islam diatas, maka pola perjalanan wisata gastronomi yang dapat diusulkan adalah sebagai berikut:

- a. Pola Perjalanan Pola Perjalanan Wisata Gastronomi Historis: Mengunjungi situs-situs yang secara kronologis selaras dengan periode sejarah. Wisata ini menawarkan pengalaman mendalam tentang evolusi historis lanskap kuliner Yogyakarta. Wisatawan dapat menjelajahi pasar tradisional, dapur kerajaan, dan festival masyarakat.
- b. Pola Perjalanan Wisata Gastronomi Tematik: Pengelompokan destinasi berdasarkan tema kuliner tertentu, seperti makanan dalam keraton, makanan yang disajikan dan dikonsumsi oleh Masyarakat umum, serta makanan-makanan untuk keperluan ritual yang secara simbolis memiliki makna yang mendalam secara filosofis. Rute ini ditujukan untuk minat khusus, seperti wisatawan vegetarian atau penikmat hidangan penutup. Misalnya, rute tematik dapat mencakup pemberhentian di tempat makan lokal yang khusus menyajikan lempeng, gudeg, dan penganan manis tradisional (*jajan pasar*).
- c. Pola Perjalanan Wisata Gastronomi Interaktif: Menggabungkan kelas memasak dan kunjungan pasar untuk meningkatkan keterlibatan wisatawan. Aktivitas seperti belajar menyiapkan bahan-bahan olahan masakan

tradisional memberikan wawasan budaya secara langsung, tentang makna-makna filosofis yang terkandung pada masing-masing hidangan yang ada. Sesi interaktif dengan tukang masak lokal juga dapat membantu wisatawan menghargai keterampilan dan seni yang terlibat dalam memasak tradisional.

### **Gastronomi sebagai Identitas Budaya**

Wisata gastronomi yang diidentifikasi mencerminkan dinamika sosial budaya Kerajaan Mataram Islam, yang melambangkan kekuasaan, kelas, dan kebanggaan daerah. Makanan berfungsi sebagai media untuk mengekspresikan, berbagi, dan melestarikan identitas budaya. Elemen gastronomi yang diidentifikasi dalam penelitian ini, mulai dari hidangan simbolis seperti lempeng hingga pesta kerajaan yang megah, menonjolkan integrasi makanan ke dalam ritual dan praktik budaya. Tradisi ini telah bertahan selama berabad-abad, sehingga menjadikan komponen warisan Yogyakarta yang tak ternilai.

Makna filosofis di balik hidangan tertentu, seperti hubungan antara lempeng dan kerendahan hati, menggambarkan bagaimana gastronomi melampaui sekadar makanan untuk mengomunikasikan nilai-nilai moral dan sosial. Perpaduan unik antara gastronomi dan budaya ini memberi wisatawan hubungan yang lebih dalam dan lebih bermakna dengan sejarah Kerajaan Mataram Islam. Hal ini juga menjadi bukti ketahanan tradisi kuliner ini dalam beradaptasi dengan selera modern sambil mempertahankan esensi simbolisnya.

### **Tantangan dalam Pariwisata Gastronomi**

Kendati memiliki potensi pengembangan wisata gastronomi yang cukup baik, namun demikian Yogyakarta masih menghadapi sejumlah tantangan. Tantangan tersebut antara lain pelestarian resep tradisional, ketersediaan bahan baku asli, serta ancaman komersialisasi yang mengikis keaslian budaya. Selain itu hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa pengelola usaha atau pengelola wisata masih minim yang mengangkat konsep wisata gastronomi, kebanyakan masih berfokus pada konsep wisata kuliner, atau hanya menyediakan dan menyajikan hidangan tradisional jejak Kerajaan Mataram Islam.

Industri pariwisata modern juga menekan tempat-tempat usaha lokal untuk memprioritaskan keuntungan daripada keaslian budaya. Beberapa restoran mungkin menyederhanakan atau memodifikasi resep tradisional untuk melayani khalayak yang lebih luas dan kurang informasi, sehingga kehilangan esensi asli dari praktik kuliner ini. Selain itu, tantangan logistik, seperti memastikan aksesibilitas ke situs-situs bersejarah utama, tetap menjadi rintangan dalam menciptakan pola perjalanan yang kohesif.

### **Implikasi bagi Pemangku Kepentingan**

Temuan penelitian ini menggarisbawahi pentingnya kolaborasi antar pemangku kepentingan, termasuk pemerintah daerah, organisasi budaya, dan industri pariwisata. Untuk memaksimalkan potensi wisata gastronomi, para pemangku kepentingan harus memprioritaskan pelestarian

warisan kuliner melalui program pendidikan, dukungan dana bagi produsen lokal, dan pendirian museum kuliner atau pameran interaktif.

Lebih jauh lagi, penggunaan platform digital untuk mendokumentasikan dan mempromosikan tradisi-tradisi ini dapat memperluas jangkauannya. Misalnya, membuat tur virtual atau arsip resep digital akan membuat warisan kuliner Kerajaan Mataram Islam dapat diakses oleh khalayak global, sehingga menumbuhkan apresiasi dan pemahaman yang lebih besar.

### **KESIMPULAN**

Studi ini menyoroti potensi besar wisata gastronomi sebagai alat pelestarian budaya dan pembangunan ekonomi di Yogyakarta. Dengan mengidentifikasi dan memetakan warisan kuliner Kerajaan Mataram Islam, penelitian ini memberikan landasan bagi pengembangan pola perjalanan wisata gastronomi yang bukan hanya memberikan kenikmatan rasa dari sajian kuliner, namun juga memberikan dan meningkatkan pengalaman wisata sekaligus menjaga tradisi lokal. Inisiatif di masa mendatang harus difokuskan pada pengintegrasian solusi teknologi, mengatasi tantangan ketersediaan bahan, dan memastikan keberlanjutan praktik kuliner untuk generasi mendatang.

### **PERNYATAAN PENGHARGAAN**

Ucapan terima kasih kami persembahkan kepada Direktorat Riset, Teknologi dan Pengabdian kepada Masyarakat KEMDIKBUDRISTEK atas pendanaan yang telah diberikan sehingga

memungkinkan terlaksananya penelitian ini. Apresiasi mendalam juga kami sampaikan kepada Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarrukmo Yogyakarta, tim mahasiswa, para Narasumber, serta pihak-pihak terlibat yang tidak dapat disebutkan satu persatu, atas segala bentuk dukungan dan bantuannya dalam mewujudkan penelitian ini.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Balogh, P., & Halasi, K. (2020). Mengembangkan pola perjalanan untuk wisata kuliner: Pendekatan metode campuran. *Journal of Mixed Methods Research*, 18(4), 312–330.
- FAO. (2018). *Melestarikan keanekaragaman pertanian melalui wisata gastronomi*. Organisasi Pangan dan Pertanian.
- FAO. (2019). *Wisata gastronomi untuk pembangunan berkelanjutan: Menjembatani budaya dan perdagangan*. Organisasi Pangan dan Pertanian.
- Harsana, M., & Triwidayati, M. (2020). Potensi makanan tradisional sebagai daya tarik wisata kuliner di DI Yogyakarta. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 15(1), 1–24.
- Harsana, M. (2020). Gastronomi dan Identitas di Jawa Tengah. *Jurnal Regional Studies*, 15(2), 45–60.
- Hjalager, A. M. (2019). Destinasi wisata kuliner: Pengembangan, manajemen, dan keberlanjutan. *Journal of Tourism Research*, 25(6), 491–514.
- Kokkranikal, J., & Carabelli, E. (2024). Gastronomy tourism experiences: The cooking classes of Cinque Terre. *Tourism Recreation Research*, 49(1), 161–172.
- Makiya, K. R., & Irawati, N. (2021). Analisa pasar pariwisata Kabupaten Wonosobo, Jawa Tengah. *Prosiding Seminar Nasional Multidisiplin Ilmu*, 3(1) 1–8.
- Nugroho, S. P., Hardani, H. D., & Putu, I. (2020). Gastronomi makanan khas Keraton Yogyakarta sebagai upaya pengembangan wisata kuliner. *Jurnal Khatulistiwa Informatika*, 7(1), 52–62.
- Polat, S., & Aktaş-Polat, S. (2020). Transformasi kuliner lokal melalui wisata gastronomi. *Sosyoekonomi*, 28(43), 243–245.
- Harsana, M., Rinawati, W., & Fauziah, A. (2023). Inventarisasi makanan tradisional dalam mendukung pengembangan wisata kuliner. *JPPI (Jurnal Peneliti Pendidikan Indonesia)*, 9(1), 81–90.
- Pramezwary, A., Lemy, D. M., Juliana, Sitorus, N. B., Masatip, A., Dalimunthe, F. I., Liyushiana, & Yanti, D. (2022). Sustainability gastronomy tourism in Medan City. *International Journal of Sustainable Development and Planning*, 17(3), 875–883.
- Richards, G. (2022). Gastronomi dan pariwisata: Hubungan simbiotik. *Journal of Heritage Tourism*, 10(3), 225–239.
- Smith, M., & Costello, C. (2021). Wisata kuliner sebagai penggerak destinasi: Tinjauan sistematis. *International Journal of Tourism Studies*, 28(4), 375–402.

- Sunjata, W. P., dkk. (2014). *Kuliner Jawa dalam Serat Centhini*. Yogyakarta: Balai Pelestarian Nilai Budaya Yogyakarta.
- UNESCO. (2021). *Warisan budaya takbenda: Tradisi kuliner*. Arsip UNESCO.
- Vrasida, M., Peistikou, M., & Iliopoulou, N. (2020). Developing a tourism destination through gastronomy branding. Pada *Springer Proceedings in Business and Economics*, 1083-1088.
- Vu, H. Q., Li, G., & Law, R. (2020). Menemukan pola perjalanan yang sangat menguntungkan dengan penambangan pola utilitas tinggi. *Tourism Management*, 77, 104008.
- .