

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kota Yogyakarta merupakan salah satu kota tujuan wisata di Indonesia, baik peninggalan sejarahnya maupun wisata kulinernya. Wisata kuliner di kota Yogyakarta digemari oleh wisatawan sekedar untuk mencicipi rasa maupun dibawa pulang oleh wisatawan sebagai buah tangan khas kota Yogyakarta (Priyonggo, 2017). Dikenal sebagai "Kota Pelajar", Yogyakarta memiliki keragaman suku dan budaya serta berbagai tujuan wisata menarik yang diminati oleh wisatawan domestik maupun mancanegara (Parimo & Ashartono, 2022).

Data dari Badan Pusat Statistik (BPS) Yogyakarta mencatat kunjungan wisatawan mancanegara ke Yogyakarta pada Desember 2023 mencapai 11.338 orang, dengan kontribusi utama dari negara-negara seperti Malaysia, Singapura, dan Tiongkok. Kontribusi kunjungan wisatawan mancanegara ini mencapai 80,23 persen dari total kunjungan wisatawan mancanegara sepanjang tahun 2023. Berdasarkan data yang diperoleh dari segmen pasar Sekar Kedhaton Restaurant mencatat bahwa sebanyak 705 wisatawan yang berkunjung ke Sekar Kedhaton dalam rentang waktu Februari hingga April 2024. Sejalan dengan meningkatnya minat wisatawan terhadap kuliner lokal, data penjualan menunjukkan adanya pertumbuhan yang signifikan pada sektor makanan dan minuman. Pada bulan Mei, total penjualan produk mencapai Rp 395.390.443,00, dan pada bulan Juni terjadi peningkatan penjualan sebesar 4,41%, dengan total penjualan sebesar Rp 412.812.817,00. Peningkatan ini mencerminkan adanya pertumbuhan permintaan yang positif terhadap produk kuliner, khususnya dalam konteks industri pariwisata di Yogyakarta.

Selain daya tarik dan budayanya, wisata kuliner di Yogyakarta memainkan peran penting dalam menarik wisatawan. Parimo & Ashartono (2022) mengatakan bahwa suatu hal yang dapat menarik wisatawan

untuk berkunjung ke suatu destinasi wisata adalah makanan dan minuman unik dari daya tarik wisata yang di kunjungi. Menurut Gyimothy & Mykletun (2009) minat wisatawan dalam mencicipi masakan lokal dan merasakan pengalaman makanan tradisional sangat meningkat. Hal ini sejalan dengan temuan Nugroho et al (2021) yang mengatakan bahwa makanan dan minuman memiliki pengaruh besar dalam industri pariwisata, menyumbang sekitar 19,33% dari total pendapatan industri tersebut, terutama dari wisatawan mancanegara yang berkunjung ke Indonesia. Pengeluaran wisatawan untuk makanan dan minuman menjadi pilihan kedua setelah akomodasi, berkontribusi sekitar 38,48% dari total pengeluaran mereka. Perkembangan wisata kuliner ini menekankan pada eksplorasi berbagai makanan dan minuman khas daerah, yang semakin meningkatkan kontribusi sektor makanan dan minuman dalam mendukung pariwisata.

Sekar Kedhaton Restaurant di Yogyakarta, berdiri selama 18 tahun di kawasan wisata Kotagede, menawarkan pengalaman kuliner khas Mataram Islam dengan dekorasi etnik Jawa. Restoran ini memiliki fasilitas lengkap seperti private room dan mini ballroom, serta menyajikan hidangan autentik seperti Iga Brongkos, Ayam Bakar Kotagede, dan Krengseng Daging Mataram. Menu yang menggabungkan cita rasa Jawa, Asia, dan Barat semakin memperkaya pengalaman pengunjung (*Sekar Kedhaton Restaurant: A Luxurious Touch Of The Royal Javanese Majesty Yogyakarta*, n.d.) Ciri khas penyajian restoran ini adalah dengan mempertahankan penggunaan bahan alami tanpa pengawet, memasak dengan bara api, menggunakan gula aren, dan santan kelapa asli (Cahyana & Sunartono, 2023). Krengseng Daging Mataram dan Ayam Lembaran Sekul Lemeng disajikan dengan cara tradisional, mengedukasi generasi muda tentang warisan kuliner zaman dahulu.

Makanan tradisional khas daerah tidak hanya menawarkan pengalaman menarik bagi wisatawan, tetapi juga menjadi salah satu tujuan utama wisata kuliner, baik domestik maupun mancanegara. Khususnya makanan tradisional Indonesia, seperti yang khas dari Yogyakarta, selalu berhasil menarik minat wisatawan mancanegara untuk mencicipinya. Hal ini didukung oleh berbagai

penelitian dan sumber seperti (Robinson,2016, Kemenparekraf,2019, NA, Sunaryo, 2019, A, Mak, 2017). Oleh karena itu, menu makanan khas daerah menjadi faktor daya tarik yang mempengaruhi keputusan wisatawan untuk berkunjung.

Berdasarkan latar belakang di atas, kajian yang akan dilakukan oleh penulis dalam penelitian ini adalah “**Menu Mataram Unggulan Sebagai Daya Tarik Wisatawan Mancanegara**”. Penelitian ini berfokus pada mengeksplorasi dan menganalisis menu Mataram yang menarik wisatawan mancanegara, serta peran penting kuliner dalam pengalaman wisata di kota berbudaya seperti Yogyakarta. Penulis ingin mengkaji bagaimana keunikan dan variasi menu makanan lokal memengaruhi minat dan kepuasan wisatawan di Sekar Kedhaton Restaurant.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, rumusan masalah penelitian ini dapat dirumuskan sebagai berikut :

- Bagaimana pengaruh menu Mataram unggulan yang ditawarkan oleh Sekar Kedhaton Restaurant terhadap daya tarik wisatawan mancanegara.

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, adapun tujuan penelitian ini sebagai berikut :

1. Tujuan Umum

Mengeksplorasi dan menganalisis pengaruh menu Mataram unggulan Sekar Kedhaton Restaurant terhadap daya tarik wisatawan mancanegara.

2. Tujuan Khusus

- a. Melihat gambaran menu Mataram favorit yang dipilih oleh wisatawan di Sekar Kedhaton Restaurant.
- b. Melihat gambaran karakteristik responden di Sekar Kedhaton Restaurant.
- c. Melihat gambaran pengalaman wisatawan pada (pengalaman makan, kualitas layanan, rekomendasi pada teman atau keluarga,

atmosfer, keseimbangan harga dan kualitas makanan) di Sekar Kedhaton Restaurant.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari kegiatan penelitian yang dilakukan yakni sebagai berikut:

1. Manfaat Teoritis
 - a. Memberikan pemahaman yang lebih mendalam tentang interaksi antara pariwisata dan kuliner : penelitian ini dapat memberikan wawasan tentang bagaimana industri pariwisata dan industri kuliner saling berinteraksi dan saling mempengaruhi dalam pengembangan destinasi wisata.
 - b. Pengembangan teori perilaku konsumen dalam pariwisata kuliner : melalui analisis faktor-faktor yang mempengaruhi keputusan konsumen dalam mencicipi makanan tradisional, penelitian ini dapat berkontribusi pada pengembangan teori perilaku konsumen dalam konteks pariwisata kuliner.
 - c. Penelitian ini dapat membantu dalam memahami peran budaya dan warisan dalam daya tarik wisata kuliner serta bagaimana hal tersebut dapat dipelajari dan diterapkan dalam pengembangan teori dibidang pariwisata kuliner.

2. Manfaat Praktis

Manfaat praktis dalam penelitian ini adalah dapat digunakan sebagai dasar untuk merumuskan kebijakan dan strategi yang mendukung pengembangan industri pariwisata termasuk pariwisata kuliner, promosi keberagaman kuliner lokal, dan pemberdayaan komunitas lokal di destinasi wisata.

1.5 Keaslian Penelitian

Tabel 1. 1 Keaslian Penelitian

No.	Judul	Penulis	Jurnal, Tahun, Volume	Metode Penelitian	Hasil Penelitian
1.	House of Raminten Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Cerminan Budaya Asli Yogyakarta	(Parimo & Ashartono, 2022)	Kepariwisata an : Jurnal Ilmiah, 2022, Vol.16 No.3	Pendekatan kualitatif dengan metode observasi dan wawancara	House of Raminten menyajikan makanan khas Yogyakarta dan menciptakan suasana yang kaya akan elemen budaya lokal. Dekorasi restoran, pakaian tradisional pelayan, dan pertunjukan seni tradisional semuanya dirancang untuk memberikan pengalaman budaya yang menyeluruh. Restoran ini berhasil menggabungkan elemen tradisional dengan pendekatan modern dalam pelayanan dan pemasaran, sehingga menarik bagi berbagai kalangan wisatawan.
2.	Pengembangan Kuliner Tradisional Lengkong Kecil Sebagai Daya Tarik Wisata Kota Bandung.	Fajri & Kemala, (2022)	<i>Tourism Scientific Journal</i> , 2022, Vol.8 No.1	Metode Kualitatif Deskriptif	Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa kawasan Kuliner Lengkong Kecil mempunyai kapasitas internal yang cukup kuat dan dapat melakukan inovasi serta perbaikan untuk lebih meningkatkan sumber daya internal yang menjadi kekuatannya.

3.	Model Daya Tarik Kuliner Lokal Sebagai Pendorong Daya Tarik Wisata Kuliner	Setiawan et al., (2020)	Jurnal FEB Unmul, 2020, Vol.16 No.1	Metode Kuantitatif	Berdasarkan hasil analisis, dapat diketahui bahwa keterlibatan wisatawan dengan kuliner lokal berpengaruh positif dan tidak signifikan terhadap daya tarik kuliner lokal. Adanya keterlibatan kuliner lokal tidak mendorong mereka untuk bersedia datang ke destinasi wisata kuliner.
4.	Potensi Makanan Tradisional Mie Lethek Sebagai Daya Tarik Wisata Di Daerah Istimewa Yogyakarta	Nugroho et al., (2021)	Jurnal : Pendekatan Sen2rita Seminar Nasional Kepariwisata, 2021, Vol.2 No.1	Pendekatan kualitatif dengan metode wawancara mendalam dan observasi partisipatif.	Mie Lethek memiliki potensi besar untuk dikembangkan sebagai daya tarik wisata di Yogyakarta. Pengembangan wisata kuliner berbasis Mie Lethek dapat berkontribusi pada pelestarian budaya lokal, meningkatkan perekonomian masyarakat setempat, dan menawarkan pengalaman wisata yang unik dan edukatif bagi pengunjung.
5.	Revitalisasi Makanan Tradisional Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner di	Sasono, (2023)	Jurnal Pariwisata dan Budaya, 2023, Vol. 14 No. 2	Metode Kualitatif	Revitalisasi makanan tradisional di Desa Kemetul dapat memberikan nilai tambah bagi masyarakat. Potensi Industri kecil atau <i>Home Industry</i>

Kabupaten
Semarang

makanan tradisional di
Desa Kemetul
berkembang dengan
baik dan menjadi
potensi keragaman
makanan tradisional
dalam pengembangan
Desa wisata Kemetul
sebagai tujuan wisata
kuliner yang berbasis
pada produk makanan
tradisional dan kuliner
khas.

Dari kelima jurnal tersebut adalah bahwa makanan tradisional dan lokal memiliki potensi besar sebagai daya tarik wisata kuliner. Inovasi, promosi, serta penggabungan elemen budaya dan kualitas makanan adalah faktor kunci untuk meningkatkan daya tarik wisatawan.

Fokus Penelitian

- Jurnal 1 dan 4 fokus pada satu jenis kuliner spesifik (House of Raminten dan Mie Lethek) dan bagaimana dapat menjadi daya tarik wisata.
- Jurnal 2 dan 5 fokus pada pengembangan dan revitalisasi kuliner tradisional sebagai daya tarik wisata.
- Jurnal 3 mengembangkan model konseptual untuk memahami faktor-faktor yang mempengaruhi daya tarik kuliner lokal secara umum.

Dari ke lima jurnal di atas ada 4 jurnal yang menggunakan metode kualitatif dan hanya satu yang menggunakan kuantitatif. Sedangkan pada penelitian ini yaitu meneliti daya tarik wisatawan mancanegara terhadap menu Mataram unggulan di Sekar Kedhaton Restaurant. Fokusnya pada pemilihan menu oleh wisatawan mancanegara dengan metode penelitian kuantitatif, menggunakan kuesioner untuk mengumpulkan data dari wisatawan mancanegara. Aspek yang ditonjolkan dalam penelitian ini yaitu preferensi dan keputusan pemilihan menu oleh wisatawan mancanegara, serta bagaimana menu Mataram unggulan dapat menarik wisatawan.