POTENSI WISATA GASTRONOMI BAKPIA PATHOK SEBAGAI DAYA TARIK WISATA KULINER DI MALIOBORO, YOGYAKARTA

OLEH:

VIVIN AFANIN HASNAH

NIM 517100831

PROGRAM STUDI PARIWISATA

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2021

HALAMAN PENGESAHAN

POTENSI WISATA GASTRONOMI BAKPIA PATHOK SEBAGAI DAYA TARIK WISATA KULINER DI MALIOBORO, YOGYAKARTA

Disusun Oleh:

Nama: VIVIN AFANIN HASNAH

NIM: 517100831

Jurusan: Pariwisata

Telah Disetujui Oleh:

Pembimbing I	Pembimbing Ii
Dra. Enny Mulyantari. M.M	**Setyo Prasiono Nugroho, S.ST, M.Sc**
NIDN. 0026046101	**NIDN. 0523098001**

Mengetahui

Ketua Jurusan

Arief Dwi Saputra, S.S., M.M

NIDN. 0525047001

BERITA ACARA UJIAN
POTENSI WISATA GASTRONOMI BASKPIA PATHOK
SEBAGAI DAYA TARIK WISATA KULINER
DI MALIOBORO, YOGYAKARTA

SKRIPSI

Disusun oleh:
VIVIN AFANIN HASNAH
517100831

Telah Dipertahankan Di Depan Tim Penguji
Dan Dinyatakan: Lulus
Pada Tanggal .....

TIM PENGUJI

Penguji Utama	: **Hermawan P., S.Sos., S.ST., M.M** **NIDN. 0516057102**	: .....
Pembimbing I	: **Dra. Enny Mulyantari. M.M** **NIDN. 0026046101**	: .....
Pembimbing II	: **Setyo Prasiyono N., S.ST, M.Sc** **NIDN. 0523098001**	: .....

Mengetahui
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Ampta Yogyakarta

Drs. Prihatno, M.M
NIDN. 0526125901

PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : VIVIN AFANIN HASNAH

NIM : 517100831

Program Studi : S1 Pariwisata

Judul Skripsi : POTENSI WISATA GASTRONOMI BAKPIA PATHOK SEBAGAI DAYA TARIK WISATA KULINER DI MALIOBORO, YOGYAKARTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam skripsi ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar sarjana disuatu perguruan tinggi dan sepanjang pengetahuan saya tidak terdapat karya atau pendapat yang ditulis atau diterbitkan oleh orang lain.

Yogyakarta, 07 Desember 2021

Penulis

Vivin Afanin Hasnah

NIM 517100831

HALAMAN MOTTO

Barang siapa yang hari ini sama dengan hari kemarin, maka ia termasuk orang yang merugi. Dan barang siapa yang hari ini lebih baik dari hari kemarin, maka ia termasuk orang yang beruntung." (HR. Bukhari)

"sekali terjun dalam perjalanan jangan pernah mundur sebelum meraihnya, yakin usaha sampai. Karena sukses itu harus melewati banyak proses, bukan hanya menginginkan hasil akhir dan tahu beres tapi harus selalu keep on progress. Meskipun kenyatannya banyak hambatan dan kamu pun sering dibuat stres percayalah tidak ada jalan lain untuk meraih sukses selain melewati yang namanya proses". (Vivin)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Dengan segala kerendahan hati dan penuh rasa syukur kepada Allah SWT, karya sederhana ini, peneliti persembahkan sebagai wujud rasa hormat dan terima kasih yang tak terhingga kepada orang terdekat dan tercinta, peneliti mempersembahkan skripsi ini untuk:

1. Allah SWT yang telah memberikan kemudahan kepada penulis selama penulisan skripsi ini.
2. Ibuku Suprapti dan Bapakku Zaenal Abidin yang sangat penulis cintai. Terima kasih atas semua kasih sayang, doa, dukungan, kepercayaan, dan pengorbanan kalian.
3. Kakakku Rudi Cahyadi dan Etty Toipah yang amat kusayangi, terimakasih atas dukungan dan kepercayaan yang telat diberikan.
4. Dra. Enny Mulyantari. MM. dan Setyo Parsiyono Nugroho, S.ST, M.Sc. Terima kasih atas bimbingan dan segala bantuannya.
5. Seluruh dosen STP AMPTA yang telah memberikan ilmunya kepada penulis.
6. Nurudin, sebagai *Support System* yang selalu mendukung dan menghibur penulis dalam mengerjakan skripsi ini.
7. Dea Maharani, Isra Diarty Purwanungrum, dan Rilo Pambudi sebagai saudara yang telah memberikan dukungan kepada penulis.
8. Imelta Agatha Krawing A.T, Noer Sianida, Nur Hazanah, Nur Hanifah, dan Wilda Admiralty sebagai teman dekat yang telah memberikan dukungan kepada penulis

9. Felicia Dian Sriningsih Maruru dan semua teman sekelas serta M. Juanda dan Akbar Rizky Raya B. Sekaligus teman satu angkatan yang sudah memberikan dukungan semangat kepada penulis.
10. Dan semua pihak yang terlibat, yang namanya tak dapat penulis sebutkan satu persatu, terima kasih yang teramat dalam penulis sampaikan atas dukungan dan bantuannya.

KATA PENGANTAR

Puji syukur Penulis panjatkan kepada Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan baik. Penyusunan skripsi dengan judul "POTENSI WISATA GASTRONOMI BAKPIA PATHOK SEBAGAI DAYA TARIK WISATA KULINER DI MALIOBORO YOGYAKARTA" merupakan syarat untuk dapat menyelesaikan progam sarjana (S1) pada program studi pariwisata di Sekolah Tinggi Pariwisata Ampta Yogyakarta.

Dalam penyusunan skripsi terdapat rintangan yang dihadapi oleh penulis, namun dapat melaluinya berkat adanya bimbingan dan bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Ibu Dra. Enny Mulyantari, M.M. selaku dosen pembimbing I yang telah dengan sabar memberikan bimbingan dan pengarahan dalam penyusunan skripsi.
2. Bapak Setyo Prasiono Nugroho, S.ST. M.Sc. selaku dosen pembimbing II yang telah dengan sabar memberikan bimbingan dan pengarahan dalam penyusunan skripsi.
3. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST., M.M selaku dosen penguji utama yang sudah memberikan saran dan pengarahan guna penyempurnaan skripsi ini.
4. Bapak Arif Dwi Saputra, SS. M.M selaku Ketua Jurusan Program Studi Strata Satu (S-1) Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah membantu untuk melengkapi segala dokumen dalam penyusunan skripsi.

5. Bapak Drs. Prihatno, M.M. selaku ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah menjadi salah satu teladan terbaik seorang pemimpin bagi penulis.
6. Seluruh narasumber yang telah bersedia meluangkan waktunya dalam kegiatan penelitian.
7. Semua pihak yang memberikan dukungan kepada penulis. Akhir kata penulis berharap semoga hasil penelitian bermanfaat bagi pembaca dan peneliti selanjutnya. Penulis mohon maaf atas segala kesalahan yang pernah dilakukan.

Yogyakarta, Desember 2021

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL i

HALAMAN PENGESAHAN ii

BERITA ACARA iii

SURAT PERNYATAAN iv

HALAMAN MOTTO v

HALAMAN PERSEMBAHAN vi

KATA PENGANTAR viii

DAFTAR ISI x

DAFTAR TABEL xii

DAFTAR GAMBAR xiii

DAFTAR LAMPIRAN xiv

ABSTRAK xv

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang 1
B. Rumusan Masalah 5
C. Batasan Masalah 5
D. Tujuan Penelitian 6
E. Manfaat Penelitian 6
1. Manfaat Praktisi 6
2. Manfaat Akademisi 7
3. Manfaat Umum 7

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

A. Tinjauan Pustaka 8
1. Pariwisata 8
a. Definisi Pariwisata 8
b. Jenis-Jenis Wisata 9
2. Potensi Wisata 11
3. Wisata Gastronomi 12
4. Daya Tarik Wisata 15
a. Pengertian Daya Tarik Wisata 15

b. Persyaratan dan Pengelompokkan Daya Tarik Wisata 18
5. Wisata Kuliner 23
6. Bakpia Pathok 26
a. Jenis-Jenis Bakpia 28
b. Varian Rasa Bakpia 31
B. Penelitian Terdahulu 32
C. Kerangka Pemikiran 38

BAB III METODE PENLITIAN

A. Metode dan Desain Penelitian 39
B. Lokasi dan Waktu Penelitian 40
C. Teknik Cuplikan 41
D. Sumber Data 43
E. Teknik Pengumpulan Data 44
F. Keabsahan Data 47
G. Metode Analisis Data 49
a. Analisis Deskriptif 49
b. Analisis *SWOT* 52
H. Alur Penelitian 56

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum 59
1. Profil Bakpia “Pathok 25” 59
2. Atraksi, Amenitas dan Aksesibilitas 63
a. Atraksi 63
b. Amenitas 64
c. Aksesibilitas 69
B. Hasil dan Pembahasan 73
1. Sejarah “Bakpia Pathok 25” di Yogyakarta 73
2. Budaya “Bakpia Pathok 25” 80
3. Metode Pembuatan “Bakpia Pathok 25” 91
4. Potensi Wisata Gatsronomi “Bakpia Pathok 25” 116
a. Analisis *SWOT* Potensi Wisata Gastronomi “Bakpia Pathok 25” 117
b. Strategi Berdasarkan Identifikasi Analisis *SWOT* 119
1. Alternatif Strategi Potensi Wisata Gastronomi “Bakpia Pathok 25” 119
2. Perumusan Strategi Potensi Wisata Gastronomi “Bakpia Pathok 25”
Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner 121

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan 126
B. Saran 130
1. Pengelola “Bakpia Pathok 25” 130
2. Pemerintah Kota Yogyakarta 130
3. Peneliti Selanjutnya 131

DAFTAR PUSTAKA

DAFTAR LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Penelitian Terdahulu 33

Tabel 3.1 Matriks Analisis SWOT 53

Tabel 3.2 Jadwal Penelitian..... 58

Tabel 4.1 Diagram Alur Proses Pembuatan Bakpia..... 92

Tabel 4.2 Matrik Analisis SWOT Potensi Wisata Gastronomi Bakpia "Pathok 25"..... 119

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Bakpia Basah 29

Gambar 2.2 Bakpia Kering 29

Gambar 2.3 Bakpia Kukus 30

Gambar 2.4 Bakpia Kering 31

Gambar 2.5 Kerangka Pemikiran 38

Gambar 4.1 Denah Lokasi Pabrik “Bakpia Pathok 25” 60

Gambar 4.2 Struktur Organisasi Perusahaan “Bakpia Pathok 25” 61

Gambar 4.3 Proses Pembuatan Bakpia 64

Gambar 4.4 Tempat Parkir Kendaraan Roda 4 & Bus Pariwisata 65

Gambar 4.5 Tempat Parkir Kendaraan Roda 2 66

Gambar 4.6 Tempat Duduk 66

Gambar 4.7 Tempat Cuci Tangan 67

Gambar 4.8 Toilet 67

Gambar 4.9 Mushola 68

Gambar 4.10 Rak Makanan 69

Gambar 4.11 Kasir 69

Gambar 4.12 Jalan Menuju “Bakpia Pathok 25” 71

Gambar 4.13 Kendaraan Roda 4 Menuju “Bakpia Pathok 25” 72

Gambar 4.14 Papan Petunjuk Arah Menuju “Bakpia Pathok 25” 73

Gambar 4.15 Acara Kirab Merti Bakpia Tahun 2019 87

Gambar 4.16 Acara Kirab Merti Bakpia Tahun 2019 88

Gambar 4.17 Acara Kirab Merti Bakpia Tahun 2018 88

Gambar 4.18 Acara Kirab Merti Bakpia Tahun 2018 89

Gambar 4.19 Pemisahaan Kacang denga Kulit Kacang Hijau 100

Gambar 4.20 Pengukusan Kacang Hijau 100

Gambar 4.21 Penggilingan Adonan 101

Gambar 4.22 Proses Pemasakan Dalam *Mixer* 102

Gambar 4.23 Pembuatan Kulit Bakpia 102

Gambar 4.24 Proses Pengisian Kumbu 103

Gambar 4.25 Proses Oven/Pemanggangan 104

Gambar 4.26 Proses Packing 104

Gambar 4.27 Peralatan Pengukusan Kacang Hijau 107

Gambar 4.28 *Mixer* 108

Gambar 4.29 Plat/*Grilled* 108

Gambar 4.30 Bakpia “Pathok 25” Rasa Kacang Hijau dan Keju 110

Gambar 4.31 Bakpia “Pathok 25” Rasa Premium Cappuccino dan Premium Cokelat 110

Gambar 4.32 Bakpia “Pathok 25” Rasa Premium Durian dan Premium Greentea 111

Gambar 4.33 Bakpia “Pathok 25” Rasa Premium Kacang Hijau dan Premium Keju 111

Gambar 4.34 Bakpia “Pathok 25” Rasa Premium Kumbu dan Premium Telo Ungu 112

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 : Pedoman Wawancara

Lampiran 2 : Hasil Wawancara

Lampiran 3 : Surat Permohonan Penelitian dari STP AMPTA Yogyakarta ke Bakpia "Pathok 25"

Lampiran 4 : Surat Permohonan Penelitian dari STP AMPTA Yogyakarta ke Dinas Pariwisata Daerah Istimewa Yogyakarta

Lampiran 5 : Surat Permohonan Penelitian dari STP AMPTA Yogyakarta ke Balai Pelestarian Nilai Budaya Kota Yogyakarta

Lampiran 6 : Surat Balasan Izin Penelitian dari Bakpia "Pathok 25"

Lampiran 7 : Surat Balasan Izin Penelitian dari Dinas Pariwisata Daerah Istimewa Yogyakarta

Lampiran 8 : Surat Balasan Izin Penelitian dari Balai Pelestarian Nilai Budaya Kota Yogyakarta

Lampiran 9 : Lembar Bimbingan

Lampiran 10 : Foto Saat Melakukan Penelitian di Bakpia "Pathok 25"

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui sejarah, budaya dan metode pembuatan "Bakpia Pathok 25" dan menganalisa potensi wisata gastronomi Bakpia Pathok sebagai daya tarik wisata kuliner di Malioboro, Yogyakarta. Metode penelitian ini adalah Kualitatif. Populasi penelitian ini dibatasi pada "Bakpia Pathok 25" yang berlokasi di Kampung Pathuk, dikarenakan terkenal di Yogyakarta, memberikan *tester* langsung kepada wisatawan, dan mengizinkan peneliti melihat secara langsung proses pembuatan Bakpia.

Teknik pengambilan data yang digunakan adalah *purposive sampling,* informan sebanyak sebelas orang terdiri Ahli Gastronomi, Sejarawan, Pemilik atau Pengelola dan Karyawan "Bakpia Pathok 25", Wisatawan serta Masyarakat setempat. Teknik pengambilan sampel yang dilakukan adalah wawancara, observasi dan dokumentasi. Analisa data menggunakan *SWOT Analysis* digunakan untuk mendapatkan gambaran faktor internal dan eksternal yang mempengaruhi "Bakpia Pathok 25" sebagai potensi wisata gastronomi dan daya tarik wisata kuliner.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa sejarah "Bakpia Pathok 25" adalah makanan khas Tiongkok yang bernama *"Tou Luk Pia"* yang diartikan sebagai kue pia kacang hijau. Makanan ini kemudian dibawa oleh orang Tiongkok ke Indonesia pada tahun 1948-an. Metode pembuatan yang digunakan dalam pengolahan "Bakpia Pathok 25" dengan menggunakan Teknik Pengolahan Pangan Kering yaitu metode Pemanggang. Budaya dari "Bakpia Pathok 25" Bakpia merupakan wujud akulturasi pangan dalam bidang kuliner yang terjadi antara bangsa Indonesia dengan bangsa Tiongkok dan Prosesi kirab merti bakpia sebagai wujud rasa syukur warga ngampilan pathuk akan rezeki yang melimpah dengan memproduksi bakpia.

Kata kunci: Wisata Gastronomi, Bakpia Pathok, Daya Tarik Wisata, Wisata Kuliner

ABSTRACT

This study aims to determine the history, culture and method of making "Bakpia Pathok 25" and to analyze the gastronomic tourism potential of Bakpia Pathok as a culinary tourism attraction in Malioboro, Yogyakarta. This research method is qualitative. The population of this research is limited to "Bakpia Pathok 25" which is located in Kampung Pathuk, because it is famous in Yogyakarta, provides direct testers to tourists, and allows researchers to see firsthand the process of making Bakpia.

The data collection technique used was purposive sampling, eleven informants consisting of Gastronomy Experts, Historians, Owners or Managers and Employees of "Bakpia Pathok 25", tourists and local communities. The sampling technique used is interviews, observation and documentation. Data analysis using SWOT Analysis is used to get an overview of internal and external factors that influence "Bakpia Pathok 25" as a gastronomic tourism potential and culinary tourism attraction.

The results show that the history of "Bakpia Pathk 25" is a typical Chinese food called "Tou Luk Pia" which means green bean pia cake. This food was then brought by the Chinese to Indonesia in the 1948's. The manufacturing method used in the processing of "Bakpia Pathok 25" using the Dry Food Processing Technique, namely the Baking method. The culture of "Bakpia Pathok 25" Bakpia is a form of acculturation of food in the culinary field that occurs between the Indonesian people and the Chinese people and the procession of merti bakpia carnival as a form of gratitude for the residents to show pathuk for abundant sustenance by producing bakpia.

Keywords: Gastronomic Tourism, Bakpia Pathok, Tourist Attractions, Culinary Tourism

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang memiliki keindahan alam dan keanekaragaman budaya. Keindahan alam dan keanekaragaman budaya tersebut menjadikan Indonesia dikenal banyak memiliki potensi wisata. Sehingga hal itu menjadi daya tarik bagi wisatawan nusantara maupun wisatawan mancanegara untuk berkunjung maupun menikmati keindahan alam Indonesia. Indonesia menjadi negara yang didatangi para wisatawan mancanegara dengan pertumbuhan jumlah kunjungan wisatawan terus meningkat. Memiliki citra negara yang bagus dimata wisatawan yang datang mengunjungi berbagai macam jenis usaha pariwisata yang ada di Indonesia.

Indonesia sebagai salah satu negara yang saat ini sedang menjadi salah satu destinasi wisata dunia terus berusaha meningkatkan diri agar mampu bersaing dengan negara lain. Undang-Undang Republik Indonesia No.10 Tahun 2009 tentang kepariwisataan menyebutkan bahwa pariwisata adalah berbagai macam kegiatan wisata dan didukung berbagai fasilitas serta layanan yang disediakan oleh masyarakat, pengusaha, pemerintah dan pemerintah daerah. Selain menjual keindahan alam, Indonesia juga memiliki jenis pariwisata yang beragam seperti wisata alam, wisata budaya dan wisata buatan ketiganya mempunyai daya tarik wisata tersendiri. Beberapa jenis pariwisata tersebut yaitu wisata buatan yang saat ini sedang terkenal dikalangan wisatawan adalah wisata kuliner. Wisata kuliner adalah pengalaman perjalanan

ke daerah gastronomi untuk rekreasi atau tujuan hiburan, yang mencakup kunjungan ke produsen makanan primer dan sekunder, festival, pameran makanan, peristiwa, petani pasar, acara memasak dan demonstrasi, mencicipi produk makanan berkualitas, atau kegiatan pariwisata yang berhubungan dengan makanan (Global Report on Food Tourism, 2012:6).

Istilah kuliner (*culinary*) merupakan bagian atau subsensi gastronomi. Kuliner adalah masakan dan mempunyai arti yang bersinonim dengan istilah *Cuisine*. Beragam pilihan cita rasa menu khas, baik yang tradisional maupun yang sudah termodernisasi, tersaji dari penjaja makanan kaki lima hingga restoran dan kafe bernuansa eksklusif. Wisata kuliner merupakan bagian dari jenis pariwisata yang lebih luas, yaitu wisata gastronomi (*gastronomy tourism*). Wisata gastronomi merupakan suatu tren baru dalam dunia kepariwisataan. Gastronomi adalah seni atau usaha pencarian dari kualitas makanan yang baik, termasuk dalam pemilihan, persiapan, pelayanan, dan menikmati dari makanan, serta variasi budaya atau gaya masakan Sedangkan wisata kuliner ialah perjalanan yang memanfaatkan masakan dan suasana lingkungannya sebagai objek tujuan wisata (Nugroho, 2020:54). Wisata kuliner sebagai industri pariwisata yang berkaitan dengan penyediaan makanan dan minuman mengalami perkembangan pesat. Hal ini dikarenakan tren wisatawan sekarang adalah berkunjung ke suatu daerah wisata untuk mencari atau berburu makanan khas daerah tersebut.

Industri pariwisata dunia pada saat ini mengalami peningkatan pesat. Hal ini dibuktikan dengan survei yang dilakukan oleh *UNWTO* (U*nited*

National World Tourism Organization) yang menunjukkan data bahwa per Januari 2017 mengalami peningkatan kunjungan wisatawan di daerah tujuan wisata. Di seluruh dunia tercatat sebanyak 369 juta wisatawan internasional (pengunjung semalam) dalam empat bulan pertama tahun 2017. Jumlah tersebut menunjukkan 21 juta lebih banyak daripada bulan yang sama pada tahun 2016. Pada periode Januari – April biasanya tercatat sekitar 28% jumlah wisatawan dalam setahun. Wisatawan yang berkunjung ke daerah tujuan wisata tidak sekadar menikmati panorama, tetapi bisa mendapatkan informasi yang dibutuhkan dan berinteraksi dengan masyarakat, mereka menikmati kuliner tradisional yang ada di sekitar daerah tujuan wisata (DTW). Menurut Shania (2021:1) Pariwisata dapat dikatakan sebagai serangkaian kegiatan dalam hubungan antara manusia dengan lingkungan, Interaksi ini dapat dilakukan melalui penjiwaan serta harapan-harapan dan berbagai keinginan terhadap lingkungan tersebut sehingga dapat memberikan kepuasan. Unsur-unsur pokok industri pariwisata yaitu melalui objek pariwisata, transportasi guna menuju ke tempat wisata, dan fasilitas-fasilitas yang diperlukan ditempat tersebut seperti akomodasi, perhotelan, bar hingga restoran sehingga banyak hal yang didapat oleh pelaku wisata saat melakukan perjalanan. Dengan adanya tabel ini dapat membuktikan bahwa adanya peningkaatan jumlah wisatawan mancanegara yang berkunjung ke Indonesia.

Salah satu daerah tujuan wisata saat ini yang terus berkembang adalah Daerah Istimewa Yogyakarta. Kota ini lebih dikenal dengan kata “Jogja”. Daerah Istimewa Yogyakarta memiliki berbagai macam keistimewaan yang

dapat menarik wisatawan untuk berkunjung. Mulai dari wisata alam, budaya, sejarah, dan kuliner. Wisata kuliner memegang peranan penting dalam tujuan wisatawan, baik wisatawan domestik maupun wisatawan mancanegara. Kota yang dikenal sebagai kota pelajar dan wisata ini mengandung kekhasan yang tidak dimiliki oleh kota-kota lain. Dilihat dari segi kuliner, Yogyakarta mempunyai makanan yang khas yaitu gudeg, oseng-oseng mercon, sate klathak, dan beberapa makanan lainnya.

Sektor pariwisata di Daerah Istimewa Yogyakarta juga tidak bisa lepas dari kuliner yang dimilikinya. Selain makanan khas, Yogyakarta juga mempunyai kekhasan pada oleh-oleh untuk wisatawan, salah satunya adalah Bakpia. Bakpia dikenal sebagai salah satu kuliner khas kota Jogja. Setiap musim libur, makanan khas ini menjadi salah satu oleh-oleh yang tidak bisa dilupakan oleh wisatawan untuk keluarga, teman, dan sanak saudara mereka. Bakpia termasuk ke dalam salah satu industri kreatif di Yogyakarta.

Ada beberapa merk Bakpia di Daerah Istimewa Yogyakarta, salah satu merk Bakpia yang sudah dikenal oleh masyarakat Daerah Istimewa Yogyakarta maupun wisatawan adalah Bakpia Pathok 25. Bakpia Pathok 25 dikenal luas sebagai salah satu produk kuliner yang menjadi legenda di kota Jogja. Bakpia berasal dari kata *"Tou Luk Pia"* yang ada di Cina, artinya adalah kue kacang hijau. Pertama kali, Bakpia muncul di daerah Pathuk, Yogyakarta. Bakpia mulai diproduksi di daerah ini sejak tahun 1948. Awalnya, Bakpia dipasarkan tanpa kemasan dan label atau eceran. Kemudian kemasan Bakpia mulai berkembang dengan menggunakan kertas karton dan label yang ditempel.

Seiring dengan perkembangan jaman, tepatnya pada tahun 1980 kemasan Bakpia yang telah berlabel sudah beridentitaskan alamat rumah karena Bakpia merupakan industri rumahan dari bisnis keluarga. Pada tahun 1992, Bakpia sudah mulai dikenal oleh wisatawan dan mengalami puncak ketenaran sebagai oleh-oleh khas Yogyakarta hingga saat ini.

Berdasarkan uraian di atas, kajian yang akan dilakukan dalam penelitian ini adalah kajian mengenai Potensi Wisata Gastronomi Bakpia Pathok Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner di Malioboro, Yogyakarta khususnya "Bakpia Pathok 25". Adapun fokus penelitian ini berkaitan dengan pelestarian wisata kuliner melalui makanan tradisional Bakpia Pathok di Daerah Istimewa Yogyakarta.

B. Fokus Masalah

Agar penelitian ini dapat dilakukan secara mendalam dan tidak melebar maka peneliti perlu membuat fokus masalah dalam penelitian ini yaitu mengenai Potensi Wisata Gastronomi Potensi Wisata Gastronomi Bakpia Pathok Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner di Malioboro, Yogyakarta yang dikaji dalam penelitian ini meliputi:

1. Bagaimana sejarah atau asal-usul, budaya, dan metode memasak Bakpia Pathok?
2. Bagaimana potensi Bakpia Pathok sebagai daya tarik wisata kuliner di Malioboro Yogyakarta?

C. Batasan Masalah

Agar penelitian ini dapat dilakukan lebih fokus, sempurna, dan

mendalam, maka penulis memandang permasalahan penelitian yang diangkat perlu dibatasi variabelnya. Oleh sebab itu, penulis membatasi penelitian ini hanya yang berkaitan dengan "sejarah atau asal-usul, budaya, metode memasak Bakpia pathok dan potensi Bakpia Pathok sebagai daya tarik wisata di Yogyakarta". Sedangkan pada filosofi dalam unsur sejarah tidak peneliti *explore* dikarenakan filosofi sudah menjadi satu kesatuan dengan unsur asal-usul.

D. Tujuan Penelitian

Sesuai dengan latar belakang dan permasalahan, maka tujuan penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui sejarah atau asal-usul, budaya, dan metode memasak Bakpia Pathok.
2. Untuk mengetahui potensi Bakpia Pathok sebagai daya tarik wisata kuliner di Malioboro Yogyakarta.

E. Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini dibagi menjadi tiga yaitu manfaat praktis, manfaat akademis, dan manfaat umum. Manfaat praktis adalah manfaat yang nantinya dapat digunakan oleh pihak perusahaan. Sedangkan manfaat akademisi adalah manfaat yang dapat digunakan sebagai ilmu untuk pembaca. Manfaat umum adalah manfaat untuk memberikan penjelasan kepada masyarakat bahwa komunikasi sangat berperan penting dalam menentukan sebuah nilai baik dari perorangan maupun kelompok.

1. Manfaat Praktisi

Manfaat praktisi dalam penelitian ini adalah sebagai media referensi dan tukar pikiran oleh pihak pemilik dan pengelola usaha Bakpia Pathok sehingga nantinya dapat diketahui langkah-langkah apa saja yang dapat digunakan sebagai seorang praktisi pemilik dan pengelola usaha Bakpia khususnya "Bakpia Pathok 25" dalam mengantisipasi kenaikan penjualan dan banyaknya permintaan dari wisatawan saat ini.

2. Manfaat Akademisi

Manfaat akademisi dalam penelitian ini adalah sebagai media informasi bagi peneliti selanjutnya yang nantinya menggunakan konsep dan dasar penelitian yang sama, yaitu mengenai gastronomi makanan khas suatu daerah. Penelitian ini ditujukan untuk menyelesaikan studi syarat lulus di program Pariwisata untuk memperoleh gelar Sarjana.

3. Manfaat Umum

Manfaat umum dari penelitian ini adalah sebagai media pertukaran pikiran mengenai gastronomi makanan khas suatu daerah yaitu makanan khas oleh-oleh Bakpia Pathok dari Yogyakarta bisa dijadikan sebagai pelestari wisata kuliner dan menambah pemasukan pemilik usaha "Bakpia Pathok 25". Bisa dijadikan sebagai bahan referensi untuk wisatawan nusantara dan mancanegara datang ke tempat penjualan dan rumah produksi "Bakpia Pathok 25" guna membeli oleh-oleh atau buah tangan yang bisa mereka bawa pulang.