

# PENGEMBANGAN MAKANAN TRADISIONAL BRONGKOS SEBAGAI PRODUK WISATA KULINER DI KABUPATEN SLEMAN

Made Witara  
Sekolah Tinggi Pariwisata Ampta Yogyakarta  
[madedogen66@gmail.com](mailto:madedogen66@gmail.com)

**ABSTRACT:** Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana pengembangan makanan tradisional brongkos sebagai produk wisata kuliner di Kabupaten Sleman. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah studi kasus yang mana berusaha untuk mengetahui bagaimana pengembangan makanan tradisional brongkos sebagai produk wisata kuliner di Kabupaten Sleman. Penelitian ini dilakukan pada warung brongkos : Warung Ijo Bu Padmo, Warung Brongkos Bu Sri, Warung Ijo Mbak Prih dan Warung Brongkos Tempel Asli, waktu penelitian 3 bulan, sumber data berupa data primer dan data sekunder dengan tehnik pengumpulan data berupa wawancara, observasi dan studi dokumentasi, sedangkan alat untuk menganalisa data yakni menggunakan Tringulasi Data. Berdasarkan hasil penelitian dihasilkan bahwa pengembangan brongkos sebagai produk wisata kuliner dapat dikembangkan melalui 2 cara yaitu adaptasi pengolahan seperti *classical cooking, nouvele cuisine, fusion food, courtesy food* dan peningkatan kualitas melalui *presentation, taste and flavor, texture, temperature, color of food dan character of food*.

**Kata Kunci :** Pengembangan makanan tradisional brongkos sebagai produk wisata kuliner

## PENDAHULUAN

Sektor pariwisata merupakan sektor yang potensial untuk dikembangkan sebagai salah satu sumber pendapatan daerah. Pariwisata sebagai sebuah industri merupakan bidang yang sangat kompleks dan keberadaannya sangat peka terhadap berbagai perubahan dan perkembangan terutama berkaitan dengan keinginan atau motivasi wisatawan yang selalu ingin mencari dan menikmati sesuatu atau pengalaman baru untuk pemuasan hasrat pribadinya. Keinginan wisatawan selalu berubah sesuai dengan perkembangan, seperti misalnya fenomena sekarang telah terjadi pergeseran dari jenis mass tourism ke arah wisatawan minat khusus atau wisatawan alternative yang lebih bersifat individual atau dalam kelompok kecil. Salah satu jenis wisata yang sekarang sedang mengalami perkembangan pesat adalah Pariwisata Pedesaan atau sering dikenal dengan nama Rural Tourism yang diikuti dengan wisata kuliner.

Kabupaten Sleman sebagai bagian dari Wilayah Propinsi Daerah Istimewa Yogyakarta memiliki peninggalan budaya Hindu-Buda tersebar di seluruh sudut kota dan desa, hasil kerajinan tangan masyarakatnya sangat diminati wisatawan. Desa wisata berkembang dengan pesat, keindahan alam dan keberadaan Gunung Merapi menjadi daya tarik tersendiri, demikian juga dengan kekayaan kuliner yang sangat beragam dengan citra rasa yang tidak ditemukan di daerah lain. Kaya dengan berbagai jenis makanan tradisional baik yang masih asli maupun yang sudah tersentuh oleh budaya daerah lain. Banyaknya destinasi dan daya tarik wisata yang dimiliki Yogyakarta termasuk Kabupaten Sleman telah mampu mendatangkan masyarakat baik dalam dan luar negeri. Hal ini merupakan peluang dan kesempatan luas dalam mengambangkan makanan tradisional sebagai daya tarik tersendiri. Beberapa makanan tradisional khas Kabupaten Sleman yang sudah cukup populer selama ini antara lain Jadah tempe Mbah Carik, Gudeg Mbarek, Belut goreng, telah berhasil menjadi ikon wisata kuliner Kabupaten Sleman. Nilai historis dari tempat makan tersebut, bahan-bahan olahan, tampilan makanan, kebersihan, dan cita rasa yang menarik

menurut selera masyarakat juga menjadi kelebihan dari makanan khas Kabupaten Sleman sehingga jenis makanan tradisional tersebut umumnya dapat diterima oleh masyarakat.

Selain makanan tradisional yang telah disebut diatas Kabupaten Sleman memiliki kekayaan makanan tradisional yang cukup beragam salah satunya brongkos yang dapat dikembangkan sebagai alternatif wisata kuliner Nama brongkos mungkin belum cukup populer di masyarakat umum khususnya masyarakat luar jawa. Paduan berbagai bumbu lokal antara lain bawang merah, bawang putih, daun sereh, lengkuas, daun jeruk, daun salam, jahe, santan dan biji kluwak sebagai ciri khas brongkos, tentu ditambah dengan garam dan gula jawa, memiliki citra rasa gurih dan sedikit manis, biasanya disajikan panas-panas bersama nasi putih.

Dari observasi awal yang dilakukan terhadap beberapa makanan tradisional di Kabupaten Sleman, diketahui makanan brongkos memiliki karakter dan citra rasa yang unik namun belum banyak dikenal oleh masyarakat, belum sepopuler gudeg dan jadah tempe. Melihat bahan-bahan yang digunakan, citra rasa, kandungan gizi serta harga yang sangat terjangkau brongkos memiliki peluang besar untuk dikembangkan menjadi alternatif produk wisata kuliner menyusul gudeg, jadah tempe dan belut goreng. Potensi makanan tradisional ini dapat membuka peluang dalam meningkatkan pembangunan kepariwisataan khususnya wisata kuliner di Kabupaten Sleman.

Berikut hasil analisa SWOT yang dilakukan terhadap makanan brongkos dapat diuraikan sebagai berikut :

Faktor-faktor yang menjadi kekuatan (faktor internal) bagi makanan tradisional brongkos untuk dikembangkan sebagai produk wisata kuliner di kabupaten Sleman antara lain : (1) Merupakan makanan tradisional yang dimiliki Yogyakarta khususnya Kabupaten Sleman, tidak ditemukan di daerah lain. (2) Mempunyai citarasa yang unik dan khas. (3) Cara membuat tidak terlalu sulit. (4) Semua bahan dapat diperoleh didaerah sekitar/lokal. (5) Dapat divariasikan dengan berbagai bahan lain. Faktor-faktor yang menjadi kelemahan (faktor internal) bagi makanan tradisional brongkos antara lain : (1) Kurangnya melakukan promosi/publikasi sehingga belum banyak yang tahu makanan brongkos terutama masyarakat diluar jawa. (2) Konsistensi rasa, terkadang berubah-ubah, belum standar. (3) Penampilan atau kemasan yang kurang menarik. (4) Pengelolaan warung/rumah makan brongkos sangat sederhana. Hal-hal yang dapat menjadi peluang (faktor eksternal) bagi makanan tradisional brongkos untuk dikembangkan adalah sebagai berikut : (1) Yogyakarta sebagai kota wisata dan kota pelajar yang banyak sekali di datangi dan dikunjungi masyarakat dari luar daerah Yogyakarta. (2) Pasar masih sangat luas karena begitu banyaknya warung makan masih sedikit sekali yang menawarkan menu brongkos sebagai menu utamanya. (3) Ketersediaan bahan-bahan untuk membuat brongkos relative mudah didapat didaerah sekitar. Hal-hal yang dapat menjadi ancaman (faktor eksternal) bagi makanan tradisional brongkos antara lain : (1) Banyaknya menu-menu makanan yang dari luar yang dianggap lebih bergengsi. (2) Banyaknya warung/rumah makan yang berkonsep modern. (3) Banyaknya fast food dengan harga yang relatif murah. Bertitik tolak dari uraian diatas perlu dicari solusi agar potensi wisata Kuliner di Kabupaten Sleman dapat dioptimalkan khususnya makanan tradisional brongkos sebagai produk Wisata Kuliner di Kabupaten Sleman.

## **LITERATURE REVIEW**

Menurut Undang-undang RI Nomor 9 Tahun 1990 tentang Kepariwisata ( Kantor Wilayah Deparpostel DKI Jakarta 1991 :2-5), wisata adalah kegiatan perjalanan atau sebagian dari kegiatan tersebut yang dilakukan secara sukarela serta bersifat sementara untuk menikmati objek dan daya tarik wisata. Pariwisata adalah segala sesuatu yang berhubungan dengan wisata, termasuk pengusaha objek dan daya tarik wisata serta usaha-usaha yang terkait dengan bidang wisata.

Kuliner merupakan kata yang diadopsi dari istilah dalam bahasa Inggris Culinary. Dalam "[http://en.wikipedia.org/wiki/Culinary\\_profession](http://en.wikipedia.org/wiki/Culinary_profession)" didapatkan pengertian tentang kuliner sebagai berikut: *"The word culinary derives from the latin word culina, meaning kitchen. It is commonly used as reference to things related to cooking or the culinary profession .The culinary profession is cooking or preparing food as a profession, i.e. chefs, restaurant management, dieticians, nutritionists, etc"*. Dapat diartikan secara harafiah kuliner adalah dapur yang biasa digunakan untuk merujuk pada sesuatu yang berhubungan dengan memasak atau profesi kuliner.

Dari seni kuliner berkembanglah tren yang sangat marak pada dewasa ini yaitu wisata kuliner. Wolf dalam Suriani (2009:12) menyatakan bahwa *"Culinary tourism is not prentious for exlusive. Its includes any unique and memorable gastronomic experience, not just restaurant rate four star or better and include both food and all type of beverages"* bahwasanya wisata kuliner bukanlah suatu yang mewah dan eksklusif. Wisata kuliner menekankan pada pengalaman bukan pada kemewahan Restoran maupun kelengkapan jenis makanan maupun minuman yang tersedia. *World Culinary Tourism Association (WCTA)* dalam Suriani (2009:13) menyatakan wisata kuliner bukan hal yang baru, berhubungan dengan agrowisata namun lebih terfokus pada bagaimana suatu makanan maupun minuman dapat menarik kedatangan wisatawan untuk menikmatinya. Wisata kuliner dapat memajukan pengalaman gastronomi yang khusus dan mengesankan. Jika ditengok dari belakang, wisata kuliner adalah suatu wadah yang penting untuk membantu perkembangan ekonomi dan pembangunan masyarakat dan dapat ditemukan baik di daerah perkotaan maupun perdesaan. Untuk membantu perkembangan wisata kuliner, sebuah produk makanan maupun minuman harus disajikan secara unik dan mengesankan bagi wisatawan. Produk ini bisa di buat dari perkebunan, pertanian maupun peternakan yang diolah dengan resep rahasia turun temurun yang memiliki kekhasan dan rasa terbaik.

Makanan tradisional menurut Ernayanti (2003:2) dalam Ensiklopedi Makanan Tradisional di Pulau Jawa dan Pulau Madura memberikan pengertian tentang makanan tradisional memiliki nilai budaya, tradisi, serta kepercayaan yang bersumber pada budaya lokal (*local indigenous*). Sangat berpengaruh terhadap pola makanan suku-suku di Indonesia, termasuk diantaranya pemilihan bahan mentah, corak dan tradisi makan, kebiasaan makan dan cara penyajian. Makanan tradisional suatu daerah bisa menjadi cermin peradaban dan budaya suatu daerah, akan tepat disuguhkan serta dinikmati oleh masyarakat setempat pula. Berdasarkan Kamus Umum Bahasa Indonesia (1976:1088) tradisional memiliki makna sebagai sesuatu yang sifatnya turun temurun dan menurut adat suatu daerah atau kawasan, sedangkan makanan memiliki arti sesuatu yang dimasukkan melalui mulut yang berfungsi memberi nutrisi kepada tubuh sehingga pengertian makanan tradisional secara sederhana berarti sebagai segala sesuatu yang dikonsumsi masyarakat suatu daerah secara turun temurun guna memenuhi kebutuhan nutrisi bagi tubuhnya.

Pada dasarnya pengembangan produk adalah usaha yang dilakukan secara sadar dan berencana untuk memperbaiki produk yang sedang berjalan atau menambah jenis yang sudah ada. Menurut Kotler (2002:3) produk memiliki pengertian yang luas yaitu segala sesuatu yang ditawarkan, dimiliki, digunakan, atau dikonsumsi sehingga dapat memuaskan keinginan dan kebutuhan termasuk didalamnya adalah fisik, jasa, orang, tempat, organisasi serta gagasan. Kotler (1997:300) menyatakan bahwa pengembangan produk atau produk baru dapat memberikan dua macam sumbangan keuntungan. Pertama, apabila pengembangan produk atau produk baru itu berhasil diterima oleh konsumen maka laba perusahaan akan meningkat, yang ke dua, apa bila proses pengembangan produk baru berhasil maka perusahaan akan membentuk suatu organisasi yang lebih efektif ketika akan melaksanakan proses pengembangan produk selanjutnya. Menurut Buchari (2000:101) tujuan pengembangan produk adalah: (1) untuk memenuhi keinginan

konsumen yang belum puas, (2) untuk menambah omzet penjualan, (3) untuk memenangkan persaingan, (4) untuk mendayagunakan sumber-sumber produksi, (5) untuk meningkatkan keuntungan dengan pemakaian bahan yang sama, (6) untuk mendayagunakan sisa-sisa bahan, (7) untuk mencegah kebosanan konsumen, dan (8) untuk menyederhanakan produk pembungkus. Dengan diterimanya proses pengembangan produk oleh konsumen, perusahaan akan mendapatkan dua macam keuntungan yaitu dengan meningkatnya laba karena meningkatnya hasil penjualan dan perusahaan akan lebih efektif ketika akan melaksanakan proses pengembangan produk selanjutnya. Dari pengertian dan uraian diatas maka dapat ditarik kesimpulan bahwa pengembangan produk merupakan salah satu faktor yang dapat meningkatkan hasil penjualan.

Perkembangan teknik pengolahan dan penyajian makanan menimbulkan adanya aliran – aliran dalam gastronomi seperti *classical cooking*, *nouvele cuisine*, *fusion food*, *courtesy food*, sampai yang dinamakan *moleculer gastronomie*. Dalam *Classical cooking* para juru masak dengan fanatik menerapkan teknologi pengolahan tradisional dengan sebaik-baiknya. *Noevele Cuisine* mulai melakukan perubahan pada bahan – bahan, mengingat tidak selalu mudah didapatkan disuatu daerah tertentu, namun *nouvele cuisine* masih memegang teguh teknik memasak secara tradisional. Kaum muda mulai bosan dan protes karena merasa kreativitasnya mati bila ketat terkungkung pada pakem tradisional. Mereka mulai mengekspresikan kreativitasnya baik dalam pengolahan, eksplorasi bahan-bahan, maupun tehnik penyajian, dan lahirlah *fussion food*, yang lebih bebas memfungsikan segala potensi kuliner dalam melakukan inovasi dengan tetap mempertahankan ciri khas dari makanan yang diolahnya.

Kualitas makanan adalah mutu dari makanan itu sendiri. Kualitas makanan sangat dipengaruhi oleh penampilan, rasa, aroma, tekstur, suhu pada saat dihidangkan, warna makanan, dan karakter makanan. Kualitas makanan sangat mempengaruhi kepuasan dari pada tamu yang menikmati makanan yang disajikan. Pauli (1979 : 11) menyatakan mutu atau kualitas makanan dipengaruhi oleh: *Presentation* yaitu penampilan makanan yang menarik akan membangkitkan selera makan sehingga akan timbul keinginan untuk menikmatinya. Misalnya penataan dan kombinasi warna yang tepat dan penyajian yang sesuai.. *Taste and flavor* yaitu aroma makanan yang sedap menimbulkan keinginan untuk merasakan makanan tersebut. Rasa dan aroma makanan yang dihidangkan harus sesuai dengan bahan utama, bumbu maupun saus yang digunakan dalam pengolahan. *Texture* makanan yang baik adalah sesuai dengan jenis makanan tersebut. Metode memasak maupun bahan makanan yang tepat dapat mempengaruhi tekstur. *Temperature* yaitu menyajikan makanan harus sesuai dengan suhu dari jenis makanan tersebut misalnya makanan panas dihidangkan panas atau makanan dingin dihidangkan dingin. *Color of Food* yaitu warna makanan yang menarik adalah segar dan alami akan menimbulkan selera makan dibandingkan dengan makanan gosong atau berwarna pucat. *Character of Food* adalah untuk membedakan jenis makanan yang satu dengan yang lain maka setiap makanan memiliki karakter atau ciri khas tersendiri, seperti rasa, aroma makanan tersebut, hiasan, saus, maupun tekstur makanan tersebut. Agar dapat bersaing dengan makanan asing lainnya.

## **METODE**

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode studi kasus. Penelitian kualitatif adalah prosedur penelitian yang menghasilkan data deskriptif berupa kata-kata tertulis atau lisan dari orang-orang dan perilaku yang dapat diamati (Bogdan dan Tylor, 1990). Penelitian kualitatif berhubungan dengan ide, persepsi, pendapat, atau kepercayaan orang yang diteliti, bertujuan memperoleh gambaran seutuhnya mengenai suatu hal menurut pandangan mausia yang

diteliti. Dalam penelitian kualitatif peneliti merupakan alat penelitian yang utama. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah studi kasus yang mana berusaha mengetahui faktor-faktor apakah yang dipertimbangkan masyarakat dalam mengembangkan makanan tradisional brongkos sebagai produk wisata kuliner di Kabupaten Sleman. Prosedur yang akan dipakai guna mendekati data dilapangan meliputi : studi dokumentasi, Wawancara, Observasi.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Sejarah perkembangan Makanan Brongkos

Makanan brongkos merupakan warisan leluhur khas Sleman, memiliki citra rasa gurih dan sedikit manis, mirip dengan Rawon dari Surabaya atau Sop kondro dari Makasar. Warung Ijo Bu Padmo, menjadi cikal bakal keberadaan beberapa warung brongkos yang ada sekarang di daerah Sleman, jika bicara Brongkos tidak dapat dipisahkan dengan nama Ibu Padmo (Almarhum), memulai usahanya pada tahun 1950 an yang berlokasi di sekitar pasar Ngepos Tempel, bawah jembatan Krasak. Semula warung ini hanya melayani para pedagang disekitar pasar dan para penambang pasir. Masyarakat sekitar dan para pelanggan menyebutnya “Warung Brongkos” karena makanan utama yang disajikan di warung tersebut adalah brongkos dengan beberapa makanan pendamping seperti pecel, tempe dan tahu bacem. Seiring semakin banyaknya pelanggan yang menyukai makanan ini dari tahun-ketahun maka tumbuhlah warung brongkos lain disekitar wilayah Tempel–Sleman. Para pelanggan menyebutnya “Warung Ijo Bu Padmo” disesuaikan dengan nama pemiliknya dan keseluruhan fisik warung berwarna ijo sehingga mudah mengingatnya dan membedakan warung Brongkos ini dengan yang lain. Sudah lebih dari 50 tahun warung ini dengan setia melayani para pelanggan, dan menjadi inspirasi bagi warung brongkos lainnya tumbuh berkembang di Yogyakarta khususnya di kabupaten Sleman dengan berbagai varian menu.

### Bahan dan proses pembuatan Makanan brongkos

Bahan utama terbuat dari daging sapi khususnya bagian sandung lamur (koyor) difariasikan dengan telur, kacang tholo, kulit melinjo dan tahu, dipadukan dengan berbagai bumbu lokal antara lain bawang merah, bawang putih, sereh, lengkuas, daun jeruk, daun salam, jahe, kemiri, kencur, ketumbar santan dan biji kluwak sebagai bumbu utama brongkos, tentu ditambah dengan garam, gula jawa dan cabe rawit utuh. Seperti yang terlihat pada tabel berikut ini:

Tabel 4.1 Bahan Dan Proses Pembuatan Makanan Brongkos

Nama Bahan	Qty	Alat Yang Digunakan
Daging sapi sandung lamur	600 gr	panci
Santan kental dari 1 butir kelapa	500 ml	Cobek ulekan
Kacang tolo, rendam semalam dan rebus hingga empuk	100 gr	Penggorengan
Cabe rawit merah	8 biji	mangkok
Telur rebus	6 btr	Kompot

Tahu potong kotak kecil dan goreng setengah matang	6 bh	pisau dapur
Daun jeruk purut	6 lbr	sendok kayu
Laos memarkan	3 rs jari	sendok sayur
Daun salam	3 lbr	talenan kayu
Minyak goreng untuk menumis	3 sdm	
Jahe memarkan	3 cm	
Garam, gula merah	sckpnya	
Asam jawa	3 bh	
Serai memarkan	2 btg	
Air untuk merebus daging.	1.5 ltr	
Labu siam ukuran sedang, kupas dan potong kotak	1 bh	

#### Bahan Bumbu Halus:

Bawang merah	12 bh
Keluwak	8 btr
Bawang putih	8 siung
Kemiri sangrai	7 btr
Kencur	5 cm
Ketumbar sangrai	1 sdt
Jintan	¼ sdt

#### Cara Pengolahan :

- 1 Masak air dan rebus daging sandung lamur sampai daging cukup empuk. Saring kaldu dan simpan dalam panci bersama dagingnya.
- 2 Panaskan minyak goreng dan tumis semua bumbu halus yang ada. Kemudian masukkan serai, daun jeruk, jahe, daun salam, dan laos. Aduk terus sampai matang dan terlihat layu.
- 3 Masukkan semua bumbu ke dalam panci berisi daging. Masukkan telur rebus dan kacang tolo yang sudah direbus sebelumnya. Masukkan juga labu siam, tahu, dan cabe rawit merah utuh.
- 4 Masukkan garam, santan kental dan gula merah. Masak brongkos sambil terus diaduk supaya santan tidak pecah menggunakan api kecil. Supaya brongkosnya makin maknyuss, tambahkan air asam. Setelah matang, angkat brongkos dan simpan dalam wadah.

Sumber: Data Primer, 2014

Berdasarkan hasil amatan diperoleh gambaran beberapa pengembangan yang sudah dilakukan dalam makanan brongkos sebagai wisata kuliner antara lain: Dibeberapa warung brongkos sudah melakukan inovasi dengan memisah-misahkan bahan – bahan utama dengan saos/kuah nya, seperti daging, tahu, kacang tholo, kulit melinjo dan bahan lainnya, juga ditemukan warung yang selalu memanaskan terlebih dahulu brongkos per porsi sebelum disajikan ke para konsumen. Menyajiakn lauk pendamping yang beraneka ragam sudah dilakukan disemua warung brongkos. Pada warung brongkos yang sudah memiliki cabang proses pengolahan hanya dilakukan di warung pusat saja sedangkan warung cabang tinggal menyajikan saja tehnik pemanasan yang

dilakukan pun sudah dengan peralatan dapur yang modern. Cara penyajian yang hampir seragam disemua warung tidak menggunakan alat saji tradisional seperti gerabah melainkan menggunakan piring, sendok dan garpu yang sudah tergolong modern tetapi dengan disain sederhana, pada sentuhan terakhir menambahkan bawang goreng dan cabe rawit merah utuh.

Tabel 4.2 Pengembangan pengolahan Makanan Tradisional Brongkos

Informan	<i>Clasic</i>	<i>Nouvele</i>	<i>Fusion</i>	<i>Courtesy</i>	<i>Molecular</i>
Bapak Fajar Subeni	✓	✓	✓		
Bapak Adzan Tri Budiman	✓	✓	✓	✓	
Ibu Marwanti		✓	✓		
Hasil Amatan		✓	✓	✓	

Sumber: Data Primer, 2014

Adaptasi pengolahan brongkos menurut Bapak Fajar Subeni dapat dilakukan dengan metode *Classical cooking*, *Nouvele cuisine*, dan *Fusion food*. Menurut pendapat Bapak Adzan Tri Budiman adaptasi pengolahan brongkos dapat dilakukan *Classical cooking*, *Nouvele cuisine*, *Fusion food* dan *Courtesy food* sedangkan menurut Ibu Marwanti adaptasi pengolahan makanan brongkos dapat dilakukan dengan *Nouvele cuisine*, *Fusion food* dan *Courtesy food*.

Tabel 4.3 Pengembangan Kualitas Makanan Tradisional Brongkos

Informan	<i>Presentation</i>	<i>Taste</i>	<i>Texture</i>	<i>Temperature</i>	<i>Color</i>	<i>Character</i>
Bapak Fajar Subeni	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Bapak Adzan Tri Budiman	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Ibu Marwan	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Asila Amatan	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Sumber: Data Primer, 2014

Sesuai hasil wawancara dengan ketiga informan yaitu Bapak Fajar Subeni, Bapak Adzan Tri Budiman dan Ibu Marwanti, Peningkatan kualitas brongkos dapat dilakukan dengan memberikan sentuhan akhir untuk mempercantik tampilan (*presentation*), meningkatkan kualitas dan konsistensi rasa (*taste*), tingkat kekenyalan dan keempukan bahan (*texture*), temperatur brongkos saat disajikan (*temperature*), kombinasi dan keserasian warna bahan-bahan yang digunakan (*color of food*) serta memperkuat karakter brongkos itu sendiri sehingga ada sesuatu yang membedakan brongkos dengan makanan lain memiliki ciri khas tersendiri, keunikan seperti pada rasa, aroma atau cara penyajiannya.

## PENGEMBANGAN MAKANAN TRADISONAL BRONGKOS SEBAGAI WISATA KULINER DI KABUPATEN SLEMAN

Pengembangan produk mempertimbangkan priaku konsumen.i Handoko (1987: 9) menyatakan bahwa “Perilaku konsumen (*Consumer Behavior*) dapat didefinisikan sebagai kegiatan-kegiatan individu yang secara langsung terlibat dalam mendapatkan dan mempergunakan barang-barang dan jasa-jasa, termasuk didalamnya proses pengambilan keputusan pada persiapan dan menentukan kegiatan-kegiatan tersebut. Sebagai makanan tradisional, brongkos dapat

dikembangkan sebagai wisata kuliner di Kabupaten Sleman dengan 2 cara yaitu: Adaptasi pengolahan dan peningkatan kualitas makanan brongkos.

#### 1. Adaptasi pengolahan makanan

Perkembangan teknik pengolahan dan penyajian makanan menimbulkan adanya aliran – aliran dalam gastronomi. Aliran-aliran yang dimaksud *classical cooking, nouvelle cuisine, fusion food, courtesy food*, sampai yang dinamakan *moleculer gastronomie*. Dalam *Classical cooking* para juru masak dengan fanatik menerapkan teknologi pengolahan tradisional dengan sebaik-baiknya, namun dengan pertimbangan efisiensi bahan bakar dan waktu tehnik pengolahan klasik dapat dikombinasikan dengan tehnik yang lebih modern ditahap persiapan (*nouvelle cuisine*). Penambahan beberapa bahan baik dengan tujuan variasi, meningkatkan gizi, membuat keseimbangan bahan hewani-nabati maupun sebagai bahan pengganti dapat dilakukan sehingga variasi brongkos, semakin beragam dan memberikan pilihan yang lebih kepada konsumen tanpa menghilangkan ke khasan dari brongkos tersebut. Untuk kalangan pengusaha muda dengan segmen pasar anak muda dan mahasiswa brongkos dapat diolah dengan aliran *fusion* mengikuti tren kekinian. Cara penyajian yang *live show cooking* merupakan bentuk dari *courtesy food*, makanan yang sudah dipesan diolah, diracik, dipaskan didepan konsumen.

#### 2. Peningkatan kualitas makanan

Kualitas makanan adalah mutu dari makanan itu sendiri. Kualitas makanan sangat dipengaruhi oleh penampilan, rasa, aroma, tekstur, suhu pada saat dihidangkan, warna makanan, dan karakter makanan. Kualitas makanan sangat mempengaruhi kepuasan dari pada tamu yang menikmati makanan yang disajikan. Pauli (1979: 11) menyatakan mutu atau kualitas makanan dipengaruhi oleh: (1) *Presentation*, penyajian brongkos dapat dikembangkan dengan menyajikan brongkos secara *family service rejtaffle* yaitu semua ingredient dipisah dalam seatu tempat sendiri-sendiri dengan jumlah yang sudah disesuaikan dengan kelompok konsumen yang akan menikmatinya, baik menggunakan alat saji yang modern maupun justru alat saji yang sangat tradisional seperti gerabah. Penampilan makanan yang menarik akan membangkitkan selera makan sehingga akan timbul keinginan untuk menikmatinya.

(2) *Taste and flavor* perlu ada sentuhan, tambahan bumbu lain sehingga masing masing warung brongkos memiliki ke khasan rasa yang berbeda- beda seperti aroma pala, aroma daun jeruk, aroma kayu manis dan sebagainya tentu tidak mengeser aroma utama dari brongkos tersebut yaitu *taste* kluwak dan santan nangurih, manis dan legit. (3) *Texture* makanan brongkos yang baik adalah tekstur semua bahan yang tergabung harus empuk terutannya untuk daging tetapi bahan lain tidak hancur, tetap utuh dalam bentuk-bentuk semula, oleh karenanya diperlukan ketepatan tehnik pengolahan. (4) *Temperature*, yaitu menyajikan makanan harus sesuai dengan suhu dari jenis makanan tersebut misalnya makanan panas dihidangkan panas atau makanan dingin dihidangkan dingin. Dilakukan proses pemanasan terlebih dahulu pada setiap porsi brongkos yang sudah dipesan sebelum disajikan, demikian juga dengan temperature nasi dan makanan pendamping lainnya. Temperature makanan yang tepat sesuai dengan jenis makanannya akan dapat menabuh kenikmatan. (5) *Color of Food* yaitu warna makanan yang menarik adalah segar dan alami akan menimbulkan selera makan dibandingkan dengan makanan gosong atau berwarna pucat. Efek kluwak yang menciptakan warna hitam pada brongkos perlu mendapat perhatian, warna yang terlalu pekat dan hitam dapat menurunkan selera, tingkat kematangan kluwak menjadi kuncinya, penambahan *garnish* dan bahan lain yang memiliki warna kuat dapat menabuh daya tarik tersendiri seperti penambahan



cabe rawit merah pada bagaian atas brongkos tentu dapat juga dikombinasikan dengan bahan lain seperti irisan wortel, tomat dan sebagainya. (6) *Character of Food* adalah untuk membedakan jenis makanan yang satu dengan yang lain maka setiap makanan memiliki karakter atau ciri khas tersendiri, seperti rasa, aroma makanan tersebut, hiasan, saus, maupun tekstur makanan tersebut. Kombinasi kluwak, santan dan bumbu-bumbu lainnya dapat memberikan sensasi tersendiri, agar dapat bersaing dengan makanan asing lainnya, produk makanan tradisional Brongkos harus selalu memperhatikan kualitas secara keseluruhan baik dari segi penampilan, rasa dan aroma, tekstur, suhu pada saat penghidangan, warna makanan, dan karakter makanan, serta dari segi kebersihan dan kesehatan. Jika produk yang ditawarkan dari segi kualitas tidak memenuhi standar kualitas makanan secara umum tentu akan kalah bersaing dengan produk makanan lainnya. Kombinasi pengembangan antara adaptasi pengembangan pengolahan dan pengembangan peningkatan kualitas dapat dilakukan mengangkat citra dan brand image makanan tradisional brongkos, keunikan taste, keserasian penyajian dan kelengkapan gizi dapat menunjukkan karakter makanan yang kuat.

## KESIMPULAN

Dari Analisa diatas dapat disimpulkan bahwa pengembangan yang dapat dilakukan untuk menjadikan brongkos sebagai wisata kuliner dalam aspek pengembangan, meliputi Pengembangan pengolahan dan Pengembangan kualitas makanan. Dimana pengembangan tersebut meliputi, antara lain;

- a. Pengembangan Pengolahan yang dapat dilakukan antara lain: *Classical cooking, Nouvele cuisine. Fusion food* dan *Courtesy food*.
- b. Pengembangan kualitas makanan melalui peningkatan antara lain: Presentasi (*Presentation*), Suhu makanan (*Temperature*), warna makanan (*Color of Food*) rasa dan aroma makanan (*Taste and flavor*), tingkat keempukan makanan (*Texture*), dan karakter makanan (*Character of Food*).

## DAFTAR PUSTAKA

- \_\_\_\_\_. "Undang-undang RI Nomor 1990 tentang Kepariwisataaan" dalam *Info Kepariwisataaan Jaya*. Jakarta : Koperasi Sapta Pesona
- Abbey, J.R. 2003. *Hospitality Sales and Marketing*. Fourth Edition. Michigan : Education Institute of American Hotel & Motel Association.
- Ahimsa Putra, Heddy Shri. t.t. *Mengembangkan Wisata Budaya dan Budaya Wisata Sebuah Refleksi Antropologis*. Pusat Studi Pariwisata. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Arikunto, Suharsimi. 2002. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek*. Revisi V. Rineka Cipta. Jakarta.
- Chafid Fandeli. Ed. *Dasar-dasar manajemen Kepariwisataaan alam*. Penerbit Liberty. Yogyakarta.
- Davis dan Stone dalam Harsana. 2007. *Analisa Pasar Ditinjau dari Presepsi Wisatawan terhadap Kuliner di Kabupaten Sleman*. Falkutas Tehnik Universitas Negeri Yogyakarta.
- Ernayanti, dkk. 2003. *Ensilopedi Makanan Tradisional di Pulau Jawa dan Pulau Madura*. Deputi bidang pelestarian dan pengembangan kebudayaan, asdep. Urusan kepercayaan terhadap Tuhan Yang Maha Esa. Jakarta: Proyek pelestarian dan pengembangan tradisi dan kepercayaan.

- Fandeli, Chafid dan Mukhlison. 2000. *Pengusahaan Ekowisata*. Fakultas Kehutanan Universitas Gadjah Mada Yogyakarta bekerjasama dengan Unit KSDA Daerah Istimewa Yogyakarta dan Pustaka Pelajar Yogyakarta.
- Farida Arifianti, 1997. *Peluang Bisnis Katring dan Pengelolaannya*. Golden Terayon Press Jakarta
- Faulkner, B. 1997. Perkembangan Pariwisata Indonesia: Perspektif "Gambaran Besar". Dalam Myra P. Gunawan. ed. *Perencanaan Pariwisata Berkelanjutan*. Proseding Pelatihan dan Lokakarya. ITB. Bandung.
- Gaffar, 2007. *Customer Relationship Management And Marketing Public Relations Hotel*. Alfabeta Bandung.
- Gunn, Clare A. 1988. *Tourism Planning*. 2 nd Edition. Taylor & Francis. New York.
- Hsu, C. H. C. dan Powers, T. 2002. *Marketing Hospitality*. Third Edition. John Wiley & Sons Australia, Ltd.
- Jennings, G. 2001. *Tourism Research*. Central Queensland University: John Wiley & Sons Australia, Ltd.
- Kementerian Kebudayaan dan Pariwisata. 2004. *Peningkatan Status Gastronomi Makanan Khas Indonesia dalam festival Boga*. Deputi Bid pengembangan Produk dan Usaha Pariwisata. Jakarta.
- Kotas, R & Jayawardena, C. 1999. *Profitable Food and Beverage Management*. London: Hodder & Stoughton.
- Kotler, P., Bowen, J., Makens, J. 2002. *Pemasaran Perhotelan dan Kepariwisataaan*. Jilid II Edisi Bahasa Indonesia. Jakarta: Pearson Education Asia Ptc. Ltd dan PT. Prenhallindo.
- Kusmayadi dan Endar Sugiarto. 2000. *Metodologi Penelitian Dalam Bidang Kepariwisataaan*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Manning, C dan Effendi TN. 1985. *Urbanisasi, Pengangguran, dan Sektor Informal di Kota*. Jakarta: PT Gramedia.
- Mardalis. 2008. *Metode Penelitian (Suatu Pendekatan Proposal)*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Reid, D & Bojanic, C. 2006. *Marketing for Hospitality and Tourism*. Second Edition. Prentice Hall International, Inc.
- Suriani,. 2009. *Seni Kuliner Bali Sebagai Salah Satu Daya Tarik Wisata Studi Kasus Di Warung Babi Guling Ibu Oka Di Kelurahan Ubud, Gianyar, Bali*. Program Studi Magister (S2) Kajian Pariwisata. (Tesis). Denpasar: Universitas Udayana.
- Yoeti, Oka A. 1996. *Pengantar Ilmu Pariwisata*. Angkasa. Bandung. 1997. *Perencanaan dan Pengembangan pariwisata*. Pradna Paramita. Jakarta.