



Peran Wisata Kuliner Dalam Pertumbuhan Ekonomi Di Destinasi Pariwisata Demak

Nur Fitriyani

Politeknik Negeri Jakarta

Alamat: Prodi D4 MICE Demak, Politeknik Negeri Jakarta; Jl. Prof. DR.G. Siwabessy Kampus
Universitas Indonesia ,Depok, Jawa Barat

Korespondensi penulis: nur.fitriyani@bisnis.pnj.ac.id

Abstrak. : Coastal processed food is one of the attractions of tourism in Demak, Demak Regency has several traditional culinary delights that have existed since royal times and must be preserved. The current of globalization causes development in an area, the culinary field is also an affected part. Culinary tourism is one of the drivers of tourists or visitors to explore a destination. In addition, culinary is also a supporting factor in reviving environmentally friendly tourism in Demak. Based on this, this study will discuss (1) How culinary tourism develops (2) Factors that influence the existence of culinary tourism with a culinary business profile in Demak (3) The function of culinary tourism in the development of economic in Demak. This research uses qualitative methods with in-depth interviews with various parties. The theories used include the theory of the five factors that influence culinary tourism and the philosophy of visitor experience. The findings of this study are (1) Demak culinary tourism is growing and diverse, namely there are several places to eat that serve Demak culinary. (2) Food processing and improve marketing can provide benefits to the surrounding economy.)

Keywords: *Food Tourism, Growth, Economic, Tourism Destination.*

Abstrak. Makanan olahan khas pesisir merupakan salah satu daya tarik wisata di Demak, Kabupaten Demak memiliki beberapa kuliner tradisional yang sudah ada sejak zaman kerajaan dahulu dan wajib dilestarikan. Arus globalisasi menyebabkan perkembangan pada suatu daerah, bidang kuliner juga menjadi bagian yang terdampak. Wisata kuliner menjadi salah satu pendorong wisatawan atau pengunjung untuk menjelajahi suatu destinasi. Selain itu kuliner juga sebagai faktor penunjang dalam menghidupkan wisata ramah lingkungan di Demak. Berdasarkan hal tersebut, penelitian ini akan membahas (1) Bagaimana wisata kuliner dapat berkembang (2) Faktor-faktor yang mempengaruhi keberadaan wisata kuliner dengan profil usaha kuliner di Demak dan dampak bagi ekonomi. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan wawancara mendalam kepada berbagai pihak . Teori yang digunakan antara lain teori tentang lima faktor yang memengaruhi wisata kuliner serta filosofi pengalaman pengunjung. Temuan penelitian ini adalah (1) wisata kuliner Demak semakin berkembang dan beragam, yaitu terdapat beberapa tempat makan yang menyajikan kuliner Demak (2) Pengolahan makanan dan pengoptimalan pemasaran dapat memberikan manfaat bagi perkembangan pekonomian sekitar.

Kata kunci: Wisata Kuliner, Pertumbuhan, Ekonomi, Destinasi Pariwisata

PENDAHULUAN

Peningkatan segala lini sektor dampak globalisasi turut mengembangkan apresiasi pada sumber daya lokal. Sebagai contoh, munculnya waralaba makanan cepat saji di seluruh dunia diikuti dengan peningkatan industri kuliner lokal untuk tetap kompetitif. Setiap destinasi wisata harus tetap bersaing dalam hal sumber daya manusia dan daya tarik wisata. Perkembangan wisata Kuliner di Indonesia cukup signifikan, membuka peluang bagi masyarakat untuk membuka usaha kuliner. Efek yang sangat terlihat yaitu menciptakan lapangan kerja dan mendorong pertumbuhan ekonomi daerah. Sehingga ikut mengurangi tingkat pengangguran dan kejahatan di masyarakat. (Kadir, 2022). Menurut Astuti (2018), makanan lokal adalah salah satu daya tarik yang dapat

menarik wisatawan. Makanan dan pariwisata sangat terkait. Kuliner lokal mendukung kegiatan pariwisata dan sebaliknya mempromosikan pariwisata. Khususnya di Indonesia, pariwisata menjadi sektor yang semakin populer sebagai pendorong ekonomi. Wisata kuliner adalah sektor yang paling banyak memberikan kontribusi kepada ekonomi kreatif di Indonesia, meningkatnya popularitas industri tersebut memberikan dampak positif bagi perkembangan usaha kecil mikro dan menengah dalam bidang kuliner menurut Kompas.com (2019).

Pada era ini, wisata kuliner bukan hanya sebatas mencicipi makanan khas daerah namun juga sebagai sarana pengunjung atau wisatawan mempelajari suatu kebudayaan daerah melalui konsep makanan khas setempat. (Saputra et al, 2021). Data Kemenparekraf, subsektor kuliner telah menyumbang Rp 455,44 triliun atau sekitar 41 persen dari total PDB ekonomi kreatif sebesar Rp 1.134 triliun pada 2020. Sepanjang tahun 2020 terdapat 3,7 juta UMKM yang menggunakan sistem online sehingga sudah ada 11,7 juta UMKM yang bertransformasi ke ranah digital. Menteri Pariwisata dan ekonomi kreatif Periode 2020-2024 Sandiaga Uno telah memenuhi sepertiga dari target 30 juta UMKM. Jika mencapai 30 juta maka akan dilakukan konsolidasi. Sangat berimbas pada perekonomian bangsa. (Kemenparekraf 2022).

Demak merupakan salah satu destinasi di Jawa Tengah dengan banyak referensi kuliner. Sebagian rumah makan di Demak menjadi favorit masyarakat lokal maupun pengunjung dari luar Demak. Asem- asem daging Rahayu adalah salah satu dari beberapa rumah makan yang ada di kabupaten yang terkenal dengan sebutan Kota Wali. Selain itu, terdapat rumah makan yang menjadi favorit pengunjung yang menawarkan menu khas Demak yaitu Warung Pink, Sop Balungan Babe. Rumah - rumah makan tersebut menjadi trademark tersendiri dan sudah berdiri lebih dari 10 tahun lalu. Adanya rumah makan tersebut mendorong perekonomian masyarakat serta membantu memperkenalkan budaya atau kelokalan derah kepada pengunjung atau wisatawan. Pentingnya penekanan terhadap wisata kuliner sangat penting dalam upaya memperkuat identitas sebuah destinasi dan menjaga warisan adat budaya serta berusaha tetap eksis terhadap proses penyeragaman kuliner di tingkat global dan mempersiapkan regenerasi struktur sosio/kultural suatu daerah. (Everett dan Aitchison dalam Putra, 2014).

Berdasar sumber daya pariwisata yang beragam dan unik, Kabupaten Demak berpeluang besar dikembangkan menjadi kawasan pariwisata yang produktif. Perbaikan fasilitas umum dan fasilitas penunjang wisata yang belum memadai, sentra kuliner dan toko souvenir, lahan parkir yang belum memadai serta tidak adanya integrasi antar daya tarik wisata berbentuk rute wisata guna memudahkan pelayanan pengunjung. Pengembangan daerah perdesaan sebagai kawasan pariwisata menciptakan diversifikasi dan sumber pendapatan bagi warga.(Nur Fitriyani, 2022) Demak dalam menjaga pertumbuhan ekonomi daerah perlu mengoptimalkan berbagai sektor, seperti sub sektor kuliner yang dapat membangun perekonomian masyarakat lebih baik. Berada di kawasan yang berbatasan dengan laut menjadi kekuatan dalam mengembangkan usaha kuliner terlebih pada produk makanan olahan hasil laut. Berdasarkan data dari BPS Kabupaten Demak jumlah usaha dan tenaga kerja pada usaha Mikro kecil di Kabupaten Demak sebagai berikut :

Tabel 1. Data Usaha Mikro Kecil di Kabupaten Demak

Industri Mikro Kecil	Jumlah Usaha dan Tenaga Kerja pada Industri Mikro Kecil di Kabupaten Demak	
	2022	2021
Jumlah usaha (unit)	12.141	12.090
Jumlah tenaga kerja (orang)	30.241	27.172

Keterangan Data :

BPS, Survei Industri Mikro dan Kecil Tahunan

Kurniawan (2008) membahas mengenai potensi wisata kuliner dan kaitannya dengan pengembangan pariwisata di Yogyakarta. Dan Harsana dan Widayati (2009) mengeni pandangan pengunjung terhadap wisata kuliner di Sleman. Sunada (2013) membahas terkit keterlibatan masyarakat dalam menggali potensi daya tarik wisata kuliner. Penelitian dari Agustina(2012) mengkaji tentang potensi wisata kuliner dan Karakteristik Wisatawan di Kabupaten Kotawaringin Barat. Penelitian menghasilkan bahwa Wisata Kuliner di Kabupaten Kotawaringin Barat dapat dipetakan menjadi delapan kawasan yaitu Sidorejo, Raja, Mendawai, Madurejo, Pasir Panjang, Kampung Baru, Kumai dan Kubu. Pembahasan tersebut juga menyangkut perihal potensi kuliner dari Kurniawan (2008) yang menggambarkan bahwa wisata kuline memiliki dampak yang signifikan dalam mengembangkan potensi yang ada pada destinasi pariwisata khususnya dalam pengembangan pariwisata Yogyakarta sehingga Pemerintah setempat akan selalu meningkatkan upaya pengembangan wisata kuliner., salah satunya adalah dengan menyelenggarakan Festival Makanan Tradisional yang berkesinambungan.

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana wisata kuliner dapat berkembang dan faktor apa saja yang mempengaruhi keberadaan wisata kuliner dengan profil usaha kuliner di Demak dan dampak bagi ekonomi masyarakat. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif deskriptif dengan wawancara mendalam kepada berbagai pengusaha dibidang kuliner serta stakeholder terkait. Penelitian ini tidak hanya membantu memberikan persepektif baru mengenai perkembangan ekonomi suatu destinasi pariwisata dengan adanya wisata kuliner tetapi juga memberikan bagaimana stakeholder, pelaku usaha kuliner dan masyarakat umum dalam menyikapi kondisi saat ini.dilakukan dengan tujuan untuk menganalisis peran wisata kuliner terhadap perkembangan ekonomi pada destinasi pariwisata di Demak.

KAJIAN TEORI

Wisata Kuliner Daerah

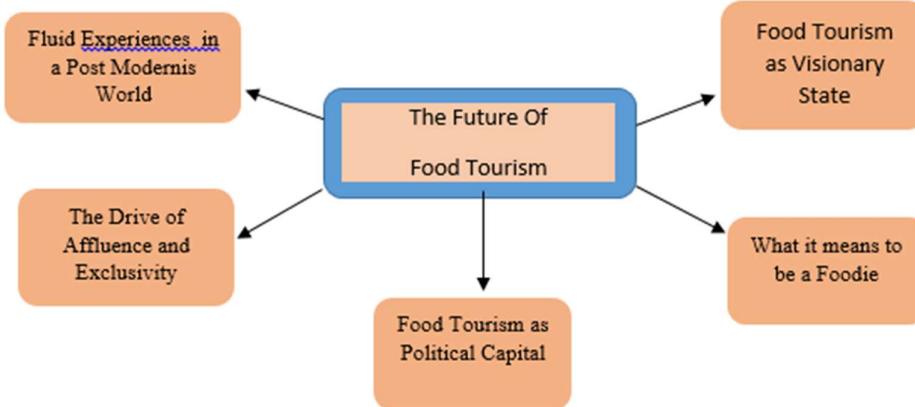
Mencicipi makanan adalah cara untuk mendapatkan pengalaman budaya yang unik dalam pariwisata. Sumantri (2010) menyatakan makanan menjadi kebutuhan utama yang harus

dipenuhi. Secara umum, jenis makanan dipengaruhi oleh ketersediaan bahan mentah lingkungan, sehingga setiap daerah memiliki jenis makanan yang berbeda. Menurut Harmayani et al. (2018), makanan tradisional adalah makanan yang dibuat dari bahan pangan lokal dan diproses dengan metode yang telah digunakan secara turun - temurun oleh masyarakat lokal. Makanan tradisional ini memiliki rasa, bentuk, dan penyajian yang unik, yang dimiliki oleh kelompok masyarakat tertentu.(Kadir, 2022, halaman 25). Menurut Long (2004), wisata kuliner dapat dikelompokkan menjadi 5 kategori : Wisata kuliner budaya,Wisata Kuliner Daerah, Wisata Kuliner Waktu, Wisata kuliner etos/agama,dan wisata kuliner sosial-ekonomi Wisata kuliner memiliki peranan penting dalam kemajuan suatu daerah. Selain memberikan pengalaman wisata yang berbeda, wisata kuliner juga membantu membuka lapangan kerja dan mengurangi angka pengangguran. Serta meningkatkan kesejahteraan warga sekitar. (Kadir, 2022)

Cara pengolahan makanan tradisional telah menjadi pengetahuan yang diwariskan sepanjang generasi dalam sebuah komunitas sehingga menghasilkan produk kuliner yang memiliki rasa, bentuk dan ciri yang mudah dikenali, sukai. Wisata kuliner dapat menjadi ikon kebanggaan tempat atas keberadaan makanan tersebut lahir dan menhadir sebuah identitas. Elemen lokalitas juga sangat terhubung dengan si peramu atau pengolah makanan tradisional itu sendiri (Gardjito, 2019)

Tiga Teori menjadi acuan pada penelitian ini, yaitu teori gastronomi,, teori lima pendorong untuk wisata kuliner, dan teori pengalaman wisatawan. Teori gastronomi digunakan sebagai dasar untuk mengevaluasi produk kuliner dalam aspek praktis, teoritis, teknis dan cita rasa, sehingga dapat memahami proses dunia kuliner berkembang dari awal hingga sekarang.Upaya menentukan strategi yang efek dalam mengembangkan wisata kuliner, analisis dilakukan berdasarkan lima faktor yang mendorong pengunjung untuk terlibat dalam pengalaman kuliner. Melalui teori tersebut, masalah dan kesenjangan yang ada di lapangan dapat diidentifikasi, sehingga strategi pengembangan yang tepat bisa dirancang. Sementara itu, teori pengalaman wisatawan berfungsi sebagai panduan untuk memahami pengaruh wisata kuliner dalam pengembangan pariwisata yang berkelanjutan. Ada empat jenis pengalaman wisatawan yang memberikan dampak jangka panjang untuk aspek sosial, budaya, dan ekonomi masyarakat, yaitu entertainmetn, education, escapist dan esthetic.

Gambar 1. Lima Pendorong Wisata Kuliner



Sumber : Yeoman & McMahon Beattie (2016)

Pertumbuhan Ekonomi Pada Destinasi Pariwisata

Pembangunan daerah dilakukan guna mencapai tiga tujuan. Yaitu mencapai pertumbuhan (growth), pemerataan (equity), dan keberlanjutan (sustainability). Kenaikan kapasitas jangka panjang dari Indonesia untuk menyediakan berbagai barang ekonomi kepada penduduknya menjadi dasar pertumbuhan ekonomi. Pembangunan wilayah dan sektoral menurut teori Harold Domar, Neoklasik, dari Solow, dan teori Endogen oleh Romer harus dilakukan secara harmonis atau selaras, agar pembangunan sektor yang terjadi berbagai daerah sejalan dengan potensi dan prioritas masing-masing daerah. Dalam konteks pembangunan secara keseluruhan daerah menjadi suatu kesatuan dalam aspek politik, ekonomi, sosial, budaya serta pertahanan, dan keamanan yang bertujuan mencapai tujuan nasional. (Todaro, 2000). Proses perubahan yang terjadi terus menerus , upaya menaikkan pendapatan perkapsita terus berlangsung serta perbaikan sistem kelembagaan dalam segala bidang. Mulai dari institusi hingga ke regulasi. Regulasi legal sektor formal maupun informal. (Lincoln, 1999). Terdapat sejumlah indikator yang dapat digunakan sebagai tolak ukur untuk mempelajari pertumbuhan ekonomi suatu wilayah (Rahardjo, 2014), antara lain ketidakseimbangan pendapatan, perubahan struktur perekonomian,pertumbuhan kesempatan kerja, tingkat dan kemudahan penyebaran serta produk domestik regional bruto.

METODE PENELITIAN

Pengumpulan data dilakukan dengan cara observasi, wawancara mendalam dan studi dokumen.. Kegiatan pengamatan dilakukan di lokasi penelitian agar secara langsung menyaksikan fenomena yang terjadi. Beberapa data yang diperoleh dari observasi ini mencakup layanan, kondisi infrastruktur rumah makan dan kebiasaan pengunjung. Guna menggali informasi lebih mendalam mengenai sejarah, perkembangan dan pengalaman lain yang dirasakan oleh pengelola rumah makan, penerapan metode wawancara mendalam agar memperkuat mengenai fenomena yang ada, dilakukan studi dokumentasi juga melalui media sosial serta statys yang relevan seperti review dan rating pengunjung pada aplikasi Trip Advisor maupun dari berbagai informasi yang disebarluaskan kepada pengguna internet melalui platform youtube dan informasi lainnya yang dapat memperkuat penelitian ini. Data yang telah didapatkan kemudian dianalisis dengan menggunakan pendekatan analisis kualitatif deskriptif.

Pendekatan analisis dekriptif kualitatif menggambarkan penjelasan dan penafsiran terhadap data yang diperoleh sehingga informasi tersebut menjadi lebih jelas dan memiliki makna mendalam dibandingkan hanya deretan angka. Langkah dimulai dari reduksi data, penyajian informasi melalui grafik dan teks yang diikuti dengan penarikan kesimpulan. Teknik analisis yang digunakan untuk menganalisis perkembangan wisata kuliner Demak pada rumah - rumah makan yang dekat dengan destinasi pariwisata, strategi pengembangannya serta peran wisata kuliner dalam pertumbuhan ekonomi di destinasi pariwisata di Demak.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Perkembangan Wisata Kuliner di Demak

Variasi menu makanan banyak disajikan oleh rumah makan di Kabupaten Demak. Dominannya adalah menu masakan berbahan dasar ikan, namun ada juga masakan dari olahan daging ayam, kambing hingga aneka sayuran. Salah satu rumah makan yang masih ramai dikunjungi dan eksis hingga sekarang adalah Sop Balungan Babe Demak. Makanan olahan daging sapi dengan tulang. Ada sensasi tersendiri dari menyesap tulang dan menggigit daging yang melekat pada tulang. Selain Rumah makan Sop Balungan Babe, ada rekomendasi usaha kuliner lain yang menyajikan menu Sop Balungan yaitu Sop Balungan Rumah Makan Cipto Roso, Sop Balungan Mbak Tien, dan Sop Balungan Mak Jah. Perbedaan terletak di sayur pelengkap, taburan bawang segar dan bawang goreng. Jika ingin cita rasa yang sedikit asam pengunjung bisa menambahkan jeruk nipis. Tidak hanya Sop Balungan namun ada juga Warung makan yang menyajikan segala masakan berbahan dasar ikan, olahan sari laut. Menu andalan adalah mangut kepala manyung kemudian ada cumi, udang dan macam - macam ikan. Masyarakat menyebut Warung Pink, karena warna bangunan dari warung makan tersebut semuanya pink. Selain itu ada juga rumah makan yang menawarkan makanan khas Demak Rumah - rumah makan tersebut mudah dijumpai karena lokasinya yang cukup strategis dan dapat ditemukan melalui *aplikasi google maps*. Seperti Rumah makan Asem - Asem Rahayu yang berdekatan dengan Ikon kebanggaan Demak, yaitu Masjid Agung Demak. Pengunjung tidak hanya masyarakat lokal namun juga dari berbagai latar belakang daerah. Pengunjung datang dari berbagai kalangan usia, wisatawan domestik atau nusantara bahkan wisatawan mancanegara.

Gambar 2. Menu Sop Balungan di Rumah Makan Cipto Roso

(sumber : Dinas Pariwisata Kabupaten Demak, 2022)



Gambar 3. Menu di Warung Pink
(sumber : Dinas Pariwisata Kabupaten Demak, 2020)



Gambar 4. Asem - asem di Rumah Makan Rahayu
(Dokumentasi pribadi, 2023)



Teori Gastronomi digunakan untuk analisis. Dalam teori gastronomi, terdapat empat poin penting yang dijadikan acuan dalam perkembangan wisata kuliner di Demak. Poin - poin tersebut adalah gastronomi praktis, gastronomi teoritis, gastronomi teknis dan gastronomi makanan. Setelah dilakukan wawancara mendalam dengan pemilik sekaligus pengelola restoran, dapat ditemukan bahawa semua resep dibuat oleh pemilik restoran itu sendiri dan diturunkan dari satu generasi ke generasi berikutnya. Hidangan yang disajikan tidak berbeda rasa dari sejak awal rumah makan berdiri karena merupakan upaya pemilik untuk tetap menjaga cita rasa warisan keluarga. Pada tahun 2022 terjadi perubahan lokasi warung Pink yang semula ada di Jalan Tempel Demak berpindah ke arah Jalan Sultan Hadiwijaya Mangunjawa Kabupaten Demak.

B. Strategi Pengembangan Wisata Kuliner di Demak

Berdasar penelitian yang telah dilakukan dapat ditemukan beberapa hambatan dalam pengembangan wisata kuliner di Demak. Mulai dari masalah kekurangan modal usaha, faktor

cuaca dan lingkungan karena bahan dasar masakan bergantung pada hasil tangkapan nelayan lokal, sarana prasarana rumah makan, serta kurangnya dukungan pemerintah untuk media promosi. Menurut Kotler dan Keller (2015), promosi adalah arus informasi atau persuasi yang dapat mengarahkan organisasi atau seseorang untuk menciptakan transaksi antara pembeli dan penjual. Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Agnes Adelia Radha Poespa, Rosadiro Cahyono, Varid Martah (2020) menjelaskan bahwa promosi berpengaruh signifikan dan positif terhadap keputusan pembelian. Teori tersebut menunjukkan bahwa pengembangan wisata kuliner Demak dapat dioptimalkan dengan beberapa cara, salah satunya adalah meningkatkan branding, tidak hanya sebagai wisata religi namun juga menjadi destinasi wisata kuliner. Segmentasi dan target pasar akan semakin jelas karena tidak hanya menarik bagi para peziarah, branding yang kuat juga akan menarik pengunjung dari luar Indonesia. Diharapkan pemerintah akan memaksimalkan peranannya untuk mengembangkan wisata kuliner Demak. Pembangunan infrastruktur yang representatif dan merata serta pemberian pelatihan dan sosialisasi akan

pentingnya standar penerapan kebersihan dan sanitasi yang baik. Untuk mengembangkan wisata kuliner Demak, perkembangan dunia digital melalui media sosial harus dimanfaatkan sepenuhnya. Penggunaan media sosial sebagai alat promosi sangat memberikan manfaat yang signifikan bagi rumah makan, bekerjasama dengan orang - orang yang dikenal oleh berbagai kalangan atau istilah saat ini adalah *endorse* lalu berkolaborasi dengan ojek online untuk menjamin keberlanjutan bisnis.

C. Peran Wisata kuliner dalam Pertumbuhan Ekonomi Masyarakat

Kehadiran rumah makan tradisional dan restoran di Kabupaten Demak berdampak pada sisi sosial, budaya dan ekonomi yang signifikan. Pembahasan lebih lanjut tentang peran wisata kuliner dalam pertumbuhan ekonomi pada destinasi pariwisata, digunakan teori pengalaman wisatawan seperti entertainment, education, escapist, dan esthetic. Wisatawan atau pengunjung mencicipi kuliner lokal Demak untuk mendapatkan kesenangan. Pengunjung merasa puas ketika bisa merasakan sensasi mencoba makanan baru yang tentunya berbeda dengan makanan yang pernah mereka makan sebelumnya. Faktor pendidikan memainkan peran selanjutnya. Berkembangnya dunia digital saat ini mampu menyebarkan informasi secara cepat. Wisata kuliner tidak dapat lepas dari food vlogger dan food blogger. Mereka mempunyai cara tersendiri dalam meliput industri makanan tradisional untuk dipublikasikan sehingga penonton ataupun masyarakat mengetahui sejarah, keunikan dan informasi lain mengenai kuliner tradisional yang ada di destinasi wisata Demak.

Dalam aspek *escapist*, pengunjung atau wisatawan berkeinginan untuk mengetahui secara langsung cara pembuatan masakan tradisional yang ada di Demak. Tujuannya yaitu untuk memuaskan rasa keingintahuan maupun untuk mendalami keterampilan kuliner. Hal ini mendorong rumah - rumah makan di wilayah Demak untuk menyajikan makanan olahan sari laut yang enak. Kegiatan ini dikemas dengan permulaan pengunjung diajak menyusuri pusat mangrove pantai dan melihat aktivitas para nelayan serta tambak - tambak yang dibangun masyarakat dalam membudidayakan hasil tangkapan nelayan.

Dimensi terakhir yang perlu diperhatikan adalah *esthetic*. Estetika diartikan sebagai pengalaman dimana pengunjung terbawa suasana dan merasakan berbagai kegiatan yang ada meskipun tidak terlibat secara langsung. Hal ini mendorong pemilik restoran serta para stakeholder dan pemerintah untuk selalu memperhatikan infrastruktur demi kenyamanan para

pengunjung atau wisatawan yang datang ke Demak. Pemerintah terus berupaya menyiapkan fasilitas umum yang memadai. Selain itu dimensi ini juga mendorong revitalisasi pasar agar pengunjung merasa tertarik dan nyaman saat mengunjungi pasar tradisional yang terdapat di Demak.

Dari pemaparan diatas, dapat disimpulkan bahwa adanya wisata kuliner dapat menciptakan peluang pekerjaan bagi penduduk Demak dan sekitarnya, seperti juru masak dan pramusaji. Disamping itu, dengan munculnya berbagai warung makan di Demak, masyarakat yang berprofesi di sektor informal seperti nelayan, petani, pedagang di pasar - pasar tradisional serta penyedia bahan makanan turut merasakan manfaat dari perkembangan pariwisata ini. Khususnya dari aspek ekonomi, kehadiran wisata kuliner juga berkontribusi dalam melestarikan warisan kuliner budaya kerajaan Islam Demak. Hal ini tentunya sangat penting mengingat Demak merupakan salah satu destinasi pariwisata yang sangat populer bagi masyarakat muslim, dengan akulturasi dai budaya Jawa dan Timur Tengah yang kental dari berbagai aspek kehidupan.

KESIMPULAN

Keberlangsungan kuliner Demak yang berada di kawasan destinasi pariwisata selama berpuluhan - puluh tahun bahwa masakan ini memiliki target pasar tertentu dan masih memiliki peluang untuk ditingkatkan. Ketertarikan terhadap kuliner bisa menjadi identitas baru bagi destinasi wisata Demak dalam rangka mengembangkan wisata dari sisi kulinernya. Berbagai inovasi dalam kuliner yang diterapkan oleh masyarakat Demak terbukti dapat mendorong ekonomi lokal serta menjaga menjaga budaya Jawa Tengah melalui seni kuliner. Oleh karena itu, penting bagi pemerintah untuk memberikan perlindungan kepada pengusaha kuliner tradisional di tengah perkembangan industri makanan dan minuman yang semakin mengglobal dalam era ini. Persaingan di tengah globalisasi perlu langkah - langkah yang harus diperhatikan agar tetap bisa eksis. Pertama pemerintah mengambil langkah tegas dalam mengawasi kebersihan lingkungan sekitar rumah makan. Kebersihan merupakan alasan penting pengunjung datang ke sebuah rumah makan atau restoran. Kedua, pemerintah memberikan dukungan dalam bentuk finansial maupun akses untuk berpartisipasi dalam berbagai festival yang diadakan oleh pemerintah daerah bagi para pemilik usaha kuliner. Misalnya pada acara Grebeg Besar dan Festival Pesisiran Demak. Ketiga, Pemerintah membantu mempromosikan rumah makan pada buku panduan wisata, website, brosur dan berbagai saluran media lainnya yang bisa menjadi solusi untuk mendorong pertumbuhan ekonomi pada bidang destinasi pariwisata kuliner di Demak

DAFTAR PUSTAKA

- Arif Sumantri.(2010) *Kesehatan Lingkungan*, Jakarta : Kencana Prenada Media Group.
- Astuti, Dewi Mudji. (2018). *Gastrodiplomacy Sebagai Strategi Pengembangan Potensi Pariwisata Kuliner Indonesia Dalam Mendukung Program ASEAN Tourism Strategic Plan*. Universitas Pasundan, Bandung.
- Fitriyani, N., & Iasya, S. (2022). Pengembangan Pariwisata Dusun Bedono dan Dusun Morosari Kabupaten Demak Melalui Pendekatan Analisis SWOT. *Jurnal ALTASIA*, 4(2), 28–36

- Gardjito M, A Djuwardi, dan E Harmayani. (2018). Pangan Nusantara Karakteristik dan Prospek untuk Percepatan Diversifikasi Pangan. Jakarta: Kencana
- Putra, I Nyoman Darma. (2014). *Empat Srikandi Kuliner Bali: Peran Perempuan dalam Pembangunan Pariwisata Berkelanjutan*. Jumpa, Vol. 1, No.1. Hal. 65-94
- Kadir, Sunarto. (2022). Kuliner Bergizi Berbasis Budaya. Yogyakarta: CV Absolute Media
- Kurniawan, Fajri. (2010). *Potensi Wisata Kuliner Dalam Pengembangan Pariwisata di Yogyakarta*. Universitas Sebelas Maret: Surakarta
- Kurniawan, Cynthia. 2008. *Perancangan Buku Jajanan Tradisional di Surabaya*. <https://media.neliti.com/media/publications/87123-ID-perancangan-buku-jajanantradisional-di.pdf>
- Kotler, Philip., Keller, Kevin L. (2015). Manajemen Pemasaran. Jilid 2. Jakarta: Erlangga.
- Todaro, Michael.P . (2000) Pembangunan Ekonomi Di dunia Ketiga, Erlangga, Jakarta, 2000, hlm. 44.
- Yeoman, Ian and Una McMahon-Beatte. 2016. *The future of food tourism*, Journal of Tourism Futures, 2(1), pp.95-98. <https://doi.org/10.1108/JTF-12-2015-0051>
- Gardjito Murdijati,, Indrati Retno, Zahra. (2019). *Gastronomi Indonesia*. Yogyakarta : Global Pustaka Utama.
- Badan Pusat Statistik . (2016). *Statistik Indonesia 2016*. Badan Pusat Statistik. Kabupaten Demak. Diakses dari <https://demakkab.bps.go.id/id/statistics-table?subject=559>