

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang meminumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

RINGKASAN

DITA AMELIA. Perencanaan Ekowisata Kuliner di Kota Surabaya Provinsi Jawa Timur. *Culinary Ecotourism Planning in Surabaya City, East Java*. Dibimbing oleh **DYAH PRABANDARI.**

Kota Surabaya memiliki beragam komoditas kuliner yang beragam. Komoditas olahan kuliner di kota Surabaya yaitu hewan, nabati, dan biota laut. Kota Surabaya memiliki berbagai macam akulturasi budaya, sehingga menimbulkan berbagai macam kuliner. Kuliner yang berada di kota Surabaya meliputi kuliner tradisional yang berkaitan dengan adat dan tidak berkaitan dengan adat, kuliner favorit, dan kuliner oleh-oleh. Kuliner rujak cingur yang menjadi kuliner tradisional, kuliner lontong kupang yang menjadi kuliner tradisional yang tidak berkaitan dengan adat, sego sambel mak yeye yang menjadi kuliner favorit, dan *spikoe* lapis Surabaya yang menjadi kuliner oleh-oleh kota Surabaya.

Pelaksanaan tugas akhir memiliki beberapa tujuan. Tujuan tugas akhir untuk mengetahui dan melestarikan kuliner tersebut dan mempermudah penulis dalam penyusunan laporan. Tujuan tugas akhir yaitu mengidentifikasi sumberdaya dan potensi wisata kuliner di Kota Surabaya, mengidentifikasi karakteristik, persepsi dan daya jual Pengelola terkait Wisata Kuliner di Kota Surabaya, mengidentifikasi karakteristik, persepsi konsumen terkait Wisata Kuliner di Kota Surabaya. Tujuan lainnya adalah mengidentifikasi karakteristik, persepsi, dan kesiapan Pemerintah terkait Wisata Kuliner di Kota Surabaya, merencanakan program wisata dan media promosi berupa audiovisual berupa video dan *booklet* terkait Wisata Kuliner di Kota Surabaya.

Pelaksanaan kegiatan Tugas Akhir atau TA dengan tema Wisata Kuliner dengan judul “Perencanaan Wisata Kuliner” yang dilaksanakan di Kota Surabaya Provinsi Jawa Timur. Pengambilan data terhadap kajian obyek kuliner dilaksanakan di seluruh kecamatan kota Surabaya. Waktu pelaksanaan kegiatan Tugas Akhir pada 3 Februari sampai Mei 2020. Pelaksanaan kegiatan Tugas Akhir menggunakan alat dan bahan yang terdiri dari alat tulis, laptop, kamera, flashdisk, kuisisioner dan thalysheet. Obyek atau data yang diteliti terdiri dari wisata kuliner, pengelola, pemerintah dan pengunjung. Data wisata kuliner terdiri dari kuliner tradisional yang berkaitan dengan adat dan tidak berkaitan dengan adat, kuliner favorit, dan kuliner oleh-oleh. Kuisisioner yang digunakan yaitu *close ended* dan menggunakan teknik untuk menentukan responden masyarakat dan pengunjung yaitu *snowball sampling* untuk menentukan responden dan untuk pengelola menggunakan teknik *purposive sampling*.

Kota Surabaya memiliki beragam jenis sumberdaya kuliner dikarenakan kota tersebut memiliki percampuran akulturasi yaitu Arab, Cina, dan Jawa. Kuliner tradisional yang berkaitan dengan adat di Kota Surabaya terdapat 6 jenis yaitu lontong balap, rujak cingur, pecel semanggi, krengsengan, bolu lapis surabaya, dan magasari. Kuliner tradisional yang tidak berkaitan dengan adat di Kota Surabaya terdapat 11 jenis yaitu sate karak, sate lisidu, sate kelopo, tahu telur, sinom, rawon betan, kue bikang, kue kompyang, tahu campur, lontong kupang, dan sate kerang. Kuliner favorit yang berada di Kota Surabaya terdapat 10 jenis yaitu sego sambel mak yeye, es cao, tempe mendoan, sop ayam pak min, kue empuk-empuk, kue

lumpur, bebek sinjay, rawon kalkulator, es permen karet. Kuliner oleh-oleh yang berada di Kota Surabaya terdapat 7 jenis yaitu bolu lapis Surabaya, keripik semanggi, almond *crispy*, kue bikang peneleh, kerupuk tripang, keripik buah kane-kane, pohong tata.

Karakteristik pengelola yang paling mendominasi berjenis kelamin perempuan. Usia yang paling mendominasi yaitu 24-45 tahun. Status pernikahan yang paling mendominasi yaitu menikah. Pendidikan terakhir yang paling mendominasi yaitu SMA/SMK, dengan pendapatan yang paling mendominasi >Rp. 10.000.000. Pekerjaan yang paling mendominasi yaitu wirausaha. Asal kedatangan yang paling mendominasi yaitu Surabaya. Persepsi pengelola paling tinggi yaitu tempat usaha kuliner dijadikan daya tarik, dukungan pemerintah, dan perencanaan mengenai wisata kuliner. Nilai daya jual yang paling tertinggi yaitu promosi produk dengan menggunakan media promosi dan promosi dari mulut ke mulut.

Karakteristik pengunjung yang paling mendominasi berjenis kelamin perempuan. Usia yang paling mendominasi yaitu 13-24 tahun. Status pernikahan yang paling mendominasi yaitu menikah. Pendidikan terakhir yang paling mendominasi yaitu S1, dengan pendapatan yang paling mendominasi Rp. 0-10.000.000 – Rp. 5.000.000. Asal kedatangan pengunjung yang paling mendominasi berasal dari Gresik. Persepsi penilaian konsumen memiliki nilai paling tinggi yaitu fungsi sosial dan aksesibilitas. Fungsi sosial, konsumen dapat menilai bahwa kuliner tersebut menjadi identitas dan masih digunakan dalam kegiatan upacara budaya. Nilai aksesibilitas memiliki penilaian tertinggi dikarenakan aksesibilitas menuju wisata kuliner mudah dijangkau dengan kendaraan umum maupun pribadi.

Karakteristik pemerintah memiliki nilai yang seimbang dengan jenis kelamin laki-laki dan perempuan. Usia yang paling mendominasi yaitu 24-45 tahun. Status pernikahan yang paling mendominasi yaitu menikah. Pendidikan terakhir yang paling mendominasi yaitu Sarjana, dengan pendapatan yang paling mendominasi >Rp. 10.000.000. Status pekerjaan yang mendominasi sebagai pegawai negeri. Asal kedatangan pemerintah berasal dari kota Surabaya. Persepsi penilaian pemerintah yang paling tinggi yaitu pemerintah menyetujui perencanaan program ekowisata kuliner di Kota Surabaya dan pemerintah menyetujui kedatangan wisatawan local dan mancanegara. Kesipan pemerintah yang memiliki nilai paling tertinggi yaitu partisipasi pemerintah, keamanan dan keselamatan pengunjung, dan etika pelayanan pengunjung.

Potensi kuliner yang menjadi potensi unggulan di Kota Surabaya yaitu lapis kota Surabaya, lontong balap, rujag cingur, lontong kupang, sego sambal mak yeye, almond *crispy*, nasi babat ampel, dan rawon setan, hal tersebut merupakan sebagai gagasan atau ide dalam pembuatan perencanaan ekowisata kuliner di kota Surabaya.

Rancangan wisata kuliner di kota Surabaya terdapat 3 buah rancangan yaitu wisata harian dengan judul “Sinau Babad (Belajar Sejarah)”, program bermalam dengan judul “*Mlaku-Mlaku Suroboyo* (jalan-jalan Surabaya)”, program tahunan dengan judul “*Neon Culture* (Warna-Warni Kota Surabaya)”. program perencanaan ekowisata kuliner tersebut disesuaikan dengan kriteria dan waktu pengunjung. Media promosi yang dirancang untuk menarik perhatian pengunjung yaitu *booklet* yang berjudul “Beragam Kuliner Kota Surabaya”, *booklet* tersebut berisikan mengenai deskripsi kuliner, harga, dan lokasi. *Audiovisual* yang dirancang berupa video promosi yang berjudul “Nedho Kuliner Surabaya” dengan durasi 03.39 detik.

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



Kata Kunci: Perencanaan Wisata Kuliner Kota Surabaya

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.