

RINGKASAN

MAHARANI CITRA RAMADHANTI. Perencanaan Ekowisata Kuliner Di Kabupaten Dan Kota Pekalongan, Provinsi Jawa Tengah. *Culinary Ecotourism Planning in District and City Pekalongan Central Java Province.* Dibimbing oleh **DYAH PRABANDARI.**

Kabupaten dan Kota Pekalongan memiliki keanekaragaman dalam sumberdaya wisata kuliner yang diantaranya dikelompokkan menjadi tiga kelompok kuliner yaitu kuliner tradisional, kuliner favorit dan oleh-oleh. Sumberdaya wisata kuliner tersebut tersebar ke 23 kecamatan yang berada di Kabupaten dan Kota Pekalongan.

Tujuan tugas akhir ini yaitu untuk Mengidentifikasi potensi Ekowisata Kuliner di Kabupaten dan Kota Pekalongan, (1) Mengidentifikasi karakteristik, persepsi dan daya jual pengelola terkait dengan Perencanaan Ekowisata Kuliner di Kabupaten dan Kota Pekalongan, (2) Mengidentifikasi karakteristik, persepsi, dan motivasi konsumen terkait Perencanaan Ekowisata di Kabupaten dan Kota Pekalongan, (3) Mengidentifikasi karakteristik, persepsi dan kesiapan pemerintah terkait dengan Perencanaan Ekowisata Kuliner di Kabupaten dan Kota Pekalongan, (4) Merencanakan penyusunan program ekowisata kuliner di Kabupaten dan Kota Pekalongan, (5) Merancang media promosi Ekowisata Kuliner Kabupaten dan Kota Pekalongan yaitu dalam *audio visual* berupa video dan *booklet*.

Metode yang digunakan pada pengambilan data konsumen yaitu dengan wawancara dan penyebaran kuesioner yang bersifat semi tertutup (*close ended*). Metode yang digunakan pada pengambilan data pemerintah dan pengelola yaitu dengan wawancara dan penyebaran kuesioner yang bersifat tertutup (*close ended*). Teknik yang digunakan dalam pengambilan sampel konsumen dengan teknik *accidental sampling*. Teknik yang digunakan dalam pengambilan sampel pengelola dengan teknik *purposive sampling*. Pertanyaan menggunakan skala 1 sampai 7 (Avenzora, 2008) dengan pengambilan kuesioner yang dilakukan terhadap 30 responden. Jumlah responden tersebut dianggap mewakili dari populasi yang ada (Riduwan, 2004).

Kuliner tradisional khas Kabupaten dan Kota Pekalongan adalah makanan atau minuman yang asli berasal dari Pekalongan yang tersebar pada masyarakat Kabupaten dan Kota Pekalongan. Kuliner tradisional yang dapat ditemukan di Kabupaten dan Kota Pekalongan terdapat 12 objek diantaranya megono, kopi tahlil, kluban bothok, bubur candil, juada, bubur merah-bubur putih, wajik, mie so dengkil, lopis raksasa, lontong lepet, kue apem, kesesi dan bubur suro.

Kuliner favorit yang ada di Kabupaten dan Kota Pekalongan terdapat 9 obyek sajian kuliner favorit yaitu tauto, kue empuk-empuk, keripik adas, wedang alang-alang, pindang tetel, pecak panggang atau ikan panggang, garang asem, sate kebo dan nasi uwet.

Kuliner oleh-oleh yang ada di Kabupaten dan Kota Pekalongan memiliki 7 obyek sajian kuliner yaitu kecap pulau djawa, tauco pulau djawa, limun oriental, capret, bintang jahe, eggroll rully atau kue semprong, dan kerupuk usek paninggaran.

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 mengumumkannya sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Karakteristik pada konsumen kuliner di Kabupaten dan Kota Pekalongan dengan jenis kelamin oleh perempuan yang sebagian besar sudah menikah. Pendidikan terakhir konsumen didominasi dengan pendidikan terakhir yaitu DIPLOMA, sehingga responden konsumen sebagian besar berpendapatan sebesar Rp. 3.000.000-Rp.5.000.000. Konsumen memiliki pekerjaan sebagai pegawai swasta dan mayoritas konsumen berasal kedatangan dari Pekalongan. Persepsi konsumen memiliki penilaian tertinggi yaitu pada aspek fungsi sosial. Motivasi fisik konsumen yang berkaitan dengan kunjungan ke tempat makan untuk mencari makanan masakan sayuran dan hewani. Motivasi budaya konsumen yaitu mengenai meningkatkan interaksi sosial. Motivasi interpersonal mengenai tujuan datang untuk bertemu dengan keluarga dan kunjungan datang dilakukan bersama keluarga. Motivasi prestise bentuk media sosial yang membuat terpengaruh yaitu video kuliner dan konsumen merasa adanya berpengaruh mengenai media sosial dalam mengunjungi tempat kuliner.

Karakteristik pengelola kuliner di Kabupaten dan Kota Pekalongan didominasi berjenis kelamin perempuan dengan rentang usia 24-45 Tahun, serta pengelola sudah menikah. Pendidikan terakhir responden sebagian besar yaitu DIPLOMA dengan hasil pendapatan lebih dari Rp. >10.000.000, pekerjaan yang dijalankan pengelola adalah wirausaha dibidang kuliner dengan asal kedatangan dari Pekalongan. Persepsi pengelola pada bidang kuliner memiliki penilaian pada aspek adanya kesediaan mengenai perencanaan wisata kuliner. Daya jual pengelola pada bidang media promosi pengelola dilakukan dengan menggunakan media sosial dan dari mulut ke mulut.

Karakteristik pemerintah yaitu berupa laki-laki dan perempuan dengan rentang usia yaitu 24-45 Tahun serta seluruh pemerintah dan sudah menikah. Pendidikan terakhir seluruh pemerintah sebagai responden yaitu Sarjana dengan nilai dengan pendapatan sebesar Rp. 3.000.000-Rp. 5.000.000. Pekerjaan pemerintah yaitu sebagai pegawai negeri dan seluruh responden berasal dari Pekalongan. Persepsi pemerintah yaitu ada adanya perencanaan ekowisata kuliner di Kabupaten dan Kota Pekalongan dan adanya rancangan media promosi. Kesiapan pemerintah yaitu mengenai etika pelayanan kepada konsumen

Program perencanaan wisata kuliner dibuat berdasarkan pada karakteristik, motivasi, dan persepsi pengunjung sehingga menghasilkan program ekowisata kuliner harian “*Mangan (Mari Kenal Pekalongan)*”, program wisata kuliner bermalam “*Senengan (Sewengi Neng Pekalongan)*”, dan event tahunan “*Warna Budaya Pekalongan*”. Media promosi booklet dan video promosi dibuat berdasarkan pada potensi ekowisata kuliner di Kabupaten dan Kota Pekalongan.

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.