

## Menyelami Daya Tarik Wisata Kuliner Tradisional Jawa-Manado di Resto Apung Kampoeng Rawa

Kristina Yesti Fresnahati Dakhi<sup>1</sup>, Aurilia Triani Aryaningtyas<sup>2\*</sup>  
Prodi S1 Pariwisata, Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Pariwisata Indonesia  
[auriliatriani@stiepari.ac.id](mailto:auriliatriani@stiepari.ac.id)\*

Manuskrip: 30 November 2024; Ditinjau: 01 Desember 2024; Diterima: 25 Desember 2024  
Online: Januari 2025; Diterbitkan: Januari 2025  
\*Korespondensi Penulis

### Abstrak

Kampoeng Rawa di Kabupaten Semarang merupakan destinasi wisata yang memadukan keindahan alam dan kuliner tradisional. Penelitian ini menganalisis peran kuliner tradisional sebagai daya tarik utama di Kampoeng Rawa, Kabupaten Semarang. Melalui pendekatan kualitatif, data dikumpulkan dari wawancara dengan pengelola, pelaku usaha kuliner, wisatawan, serta akademisi, ditambah observasi dan analisis dokumen. Hasilnya menunjukkan bahwa kuliner khas Perpaduan Jawa-Manado, olahan ikan Rawa Pening, dan makanan berbasis bahan lokal, menjadi faktor utama menarik wisatawan. Sentuhan modern pada menu tradisional turut meningkatkan daya tariknya. Kuliner ini tidak hanya mendorong peningkatan jumlah kunjungan, tetapi juga memberdayakan masyarakat lokal dengan menciptakan lapangan kerja dan menjaga warisan budaya. Penelitian ini menegaskan pentingnya kuliner tradisional dalam pengembangan pariwisata berkelanjutan. Dampak penelitian ini adalah memberikan wawasan bagi pengelola wisata dan pemerintah daerah untuk memprioritaskan kuliner lokal sebagai strategi promosi wisata, serta menginspirasi daerah lain mengembangkan potensi serupa demi kemajuan ekonomi dan budaya.

**Kata Kunci:** Kuliner; Tradisional; Daya Tarik Wisata; Resto Apung

### Abstract

*Kampoeng Rawa in Semarang Regency is a tourism destination that combines natural beauty with traditional culinary experiences. This study analyzes the role of traditional cuisine as the main attraction in Kampoeng Rawa, Semarang Regency. Using a qualitative approach, data were collected through interviews with managers, culinary entrepreneurs, tourists, and academics, supplemented by observation and document analysis. The results indicate that the unique fusion of Javanese-Manado cuisine, dishes made from Rawa Pening fish, and food based on local ingredients are the main factors attracting tourists. The modern twist on these traditional menus further enhances their appeal. This culinary experience not only boosts visitor numbers but also empowers the local community by creating job opportunities and preserving cultural heritage. The study emphasizes the significance of traditional cuisine in sustainable tourism development. The impact of this research provides insights for tourism managers and local governments to prioritize local cuisine as a promotional strategy, and it inspires other regions to develop similar potential for economic and cultural advancement.*

**Keywords:** Culinary; Traditional; Tourist Attraction; Floating Restaurant

## PENDAHULUAN

Kampoeng Rawa, yang terletak di Kabupaten Semarang, Jawa Tengah, telah menjadi salah satu destinasi wisata yang menawarkan perpaduan menarik antara keindahan alam dan kekayaan kuliner tradisional unik dengan konsep resto apung yang menawarkan pengalaman kuliner khas yang berbeda (Parerung, 2022). Wisatawan yang datang tidak hanya menikmati panorama Rawa Pening, tetapi juga disuguhkan hidangan berbahan dasar lokal, terutama olahan ikan hasil tangkapan dari danau. Destinasi ini menyajikan perpaduan kuliner Jawa dan Manado, menciptakan daya tarik tersendiri bagi wisatawan yang tertarik menjelajahi keanekaragaman kuliner Nusantara. Mengusung konsep resto apung di atas

Danau Rawa Pening, Kampoeng Rawa tidak hanya memberikan sensasi menyantap hidangan di tengah danau, tetapi juga menghadirkan suasana alam yang asri, sehingga menjadi magnet bagi wisatawan lokal dan mancanegara.

Seiring berkembangnya industri pariwisata modern, kuliner tradisional kini semakin dianggap sebagai elemen penting dalam menciptakan pengalaman wisata yang berkesan. Beberapa penelitian menunjukkan bahwa wisata kuliner tidak hanya meningkatkan pengalaman wisata, tetapi juga menjadi daya tarik utama bagi wisatawan yang mencari pengalaman autentik (Seyitoğlu, 2021; Stone et al., 2022). Oleh karena itu, pemahaman mendalam mengenai peran kuliner tradisional dalam menarik wisatawan sangat penting untuk pengembangan strategi pariwisata yang berkelanjutan di Kampoeng Rawa.

Meskipun demikian, terdapat tantangan dalam memaksimalkan potensi kuliner tradisional sebagai daya tarik utama. Penelitian sebelumnya telah menyoroti pentingnya kuliner dalam mendukung pariwisata, namun sebagian besar fokus pada pelayanan dan strategi pengembangannya (Harcahyo et al., 2021; Parerung, 2022). Kajian mengenai bagaimana kuliner tradisional dapat menjadi elemen sentral dalam menarik wisatawan di destinasi seperti Kampoeng Rawa masih terbatas. Hal ini menciptakan kesenjangan penelitian yang penting untuk diisi, khususnya dalam memahami bagaimana kuliner khas lokal dapat dioptimalkan sebagai komponen strategis dalam pengembangan pariwisata yang tidak hanya meningkatkan jumlah kunjungan tetapi juga memperkuat identitas budaya dan ekonomi lokal.

Dalam konteks ini, penelitian ini dirancang untuk menjawab beberapa pertanyaan penting: sejauh mana kuliner tradisional menjadi daya tarik utama bagi wisatawan di Kampoeng Rawa, serta bagaimana pengelola dan masyarakat lokal dapat mengoptimalkan potensi kuliner tersebut untuk mendukung pariwisata yang berkelanjutan. Penelitian ini juga didukung oleh konsep pariwisata berkelanjutan yang menekankan pentingnya keseimbangan antara manfaat ekonomi, sosial, dan lingkungan (Butler, 1999; Inchausti-Sintes, 2023), serta konsep pengalaman wisata yang menekankan pengalaman autentik dalam pengembangan pariwisata (Chandralal & Valenzuela, 2015; Pine & Gilmore, 2011). Dengan demikian, kajian ini tidak hanya bertujuan untuk menambah wawasan ilmiah, tetapi juga untuk memberikan panduan praktis bagi para pengelola destinasi wisata dalam memanfaatkan kuliner tradisional sebagai alat promosi dan pengembangan ekonomi lokal.

Penelitian ini menawarkan kebaruan dengan mengkaji secara spesifik peran kuliner tradisional di Kampoeng Rawa sebagai daya tarik utama wisata, yang sebelumnya belum banyak dibahas dalam literatur. Dengan meneliti strategi optimalisasi kuliner lokal, penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi signifikan terhadap pengembangan pariwisata berkelanjutan, tidak hanya di Kampoeng Rawa tetapi juga sebagai referensi bagi destinasi lain yang memiliki potensi kuliner serupa. Manfaat ilmiah dari penelitian ini mencakup peningkatan pemahaman mengenai hubungan antara kuliner dan pariwisata serta sumbangsih dalam pengembangan kebijakan dan strategi pariwisata berbasis kuliner yang lebih efektif dan berkelanjutan.

## **Tinjauan Pustaka**

### **Pariwisata dan Kampoeng Wisata**

Pariwisata adalah salah satu sektor yang berkembang pesat dan memberikan kontribusi signifikan terhadap ekonomi lokal maupun nasional (Aryaningtyas et al., 2021; Fafurida et al., 2020; Wu et al., 2022). Menurut Organisasi Pariwisata Dunia (UNWTO, 2023), pariwisata mencakup semua kegiatan yang dilakukan oleh individu saat bepergian dan tinggal di tempat-tempat di luar lingkungan mereka sehari-hari untuk tujuan rekreasi, bisnis, atau keperluan lainnya. Sektor ini mencakup berbagai jenis wisata, seperti wisata alam, budaya, kuliner, kesehatan, dan banyak lagi. Dalam konteks ini, pariwisata memberikan peluang besar untuk memberdayakan ekonomi masyarakat lokal serta melestarikan warisan budaya dan alam.

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia, "kampung wisata" merujuk pada suatu area yang menjadi destinasi pariwisata karena memiliki daya tarik alam, budaya, atau sejarah yang unik dan menarik bagi para pengunjung. Dalam konsep ini, setiap kampung wisata memiliki ciri khas dan daya tarik tersendiri, yang tidak hanya menarik perhatian wisatawan, tetapi juga meningkatkan potensi masyarakat setempat (Subagiyo & Ula, 2023).

Kampung wisata, menurut Rahmawati et al. (2024), merupakan suatu konsep destinasi pariwisata berbasis komunitas, di mana masyarakat lokal berperan aktif dalam pengelolaan. Penyediaan layanan, serta pelestarian aset budaya dan alam yang menjadi daya tarik utama destinasi tersebut

(Suryanto, 2021). Kampung wisata menggabungkan elemen kehidupan masyarakat lokal, budaya, serta sumber daya alam sebagai pengalaman yang otentik bagi wisatawan.

Studi-studi mengenai kampung wisata menunjukkan bahwa pengembangan kampung wisata memiliki potensi besar dalam mendorong pembangunan berkelanjutan (Yanan et al., 2024). Salah satu aspek kunci keberhasilan kampung wisata adalah keterlibatan masyarakat lokal dalam pengelolaan dan pemberdayaan sumber daya pariwisata, termasuk kuliner lokal yang menjadi bagian dari identitas budaya suatu daerah.

### **Daya Tarik Wisata**

Daya tarik wisata merupakan elemen penting dalam industri pariwisata yang berperan untuk menarik wisatawan ke suatu destinasi (Juwita & Hariyanto, 2016; Listyorini et al., 2024; Salim et al., 2022). Menurut Yoeti (2008), daya tarik wisata dapat berupa sumber daya alam, atraksi budaya, sejarah, kuliner, atau kegiatan-kegiatan yang menawarkan pengalaman unik bagi wisatawan. Daya tarik wisata biasanya menjadi faktor utama yang memotivasi wisatawan untuk memilih destinasi tertentu. Daya tarik wisata dibagi menjadi dua jenis utama, yaitu daya tarik alami dan daya tarik buatan manusia (man-made attractions). Daya tarik alami meliputi keindahan alam seperti gunung, danau, hutan, dan pantai. Sementara itu, daya tarik buatan manusia mencakup atraksi budaya, festival, monumen, taman rekreasi, dan kuliner tradisional.

Dalam konsep pengalaman wisata, daya tarik wisata yang berbasis pengalaman, seperti kuliner tradisional, mampu memberikan nilai tambah bagi destinasi dengan menciptakan pengalaman yang lebih bermakna bagi wisatawan (Sthapit et al., 2019; Widodo & Octaviany, 2019). Penelitian empiris oleh Stone et al. (2022) juga menegaskan bahwa pengalaman wisata yang melibatkan aspek budaya, seperti kuliner tradisional, mampu menciptakan loyalitas wisatawan, yang pada gilirannya berkontribusi terhadap keberlanjutan destinasi tersebut.

### **Kuliner Tradisional**

Kuliner tradisional memiliki peran penting dalam konteks pariwisata karena dianggap sebagai salah satu cara untuk memperkenalkan budaya lokal kepada wisatawan (Prihantini, 2019). Utami (2018) menyebutkan bahwa kuliner tidak hanya menjadi kebutuhan dasar, tetapi juga bagian dari identitas budaya dan warisan suatu komunitas. Kuliner tradisional sering kali mencerminkan karakteristik unik suatu daerah, seperti bahan-bahan lokal, teknik memasak khas, dan tradisi yang diwariskan dari generasi ke generasi (Wardani et al., 2023).

Studi yang dilakukan oleh Bessiere & Tibere (2013) dan Peštek & Činjurević (2014) menunjukkan bahwa wisata kuliner dapat menarik perhatian wisatawan karena menawarkan pengalaman yang berbeda dari wisata konvensional, terutama karena kuliner tradisional sering kali bersifat otentik dan unik.

### **Peran Kuliner dalam Promosi dan Branding Wisata**

Menurut Adongo et al. (2015), kuliner tradisional berperan penting dalam mendukung branding suatu destinasi wisata. Ketika suatu daerah dikenal dengan kuliner khasnya, hal ini dapat membantu membangun citra positif yang unik, menarik lebih banyak wisatawan, dan memberikan nilai tambah bagi destinasi tersebut. Kuliner dapat menjadi alat promosi yang efektif dalam strategi pemasaran wisata, karena wisatawan tidak hanya mencari pengalaman visual dan alam, tetapi juga pengalaman sensorik melalui rasa. Hal ini relevan dengan Kampong Rawa, yang dapat memanfaatkan kuliner lokal sebagai bagian integral dari strategi promosi dan branding destinasi.

Wisata kuliner tidak hanya penting sebagai daya tarik, tetapi juga berperan dalam mendukung pariwisata berkelanjutan. Kuliner lokal yang dipromosikan secara tepat dapat menjadi strategi promosi yang efektif dan ramah lingkungan, karena sebagian besar kuliner tradisional menggunakan bahan-bahan lokal yang memperkecil jejak karbon. Penelitian tersebut juga menekankan pentingnya inovasi dalam kuliner tradisional, di mana modifikasi dan pengemasan modern terhadap hidangan tradisional dapat memperluas daya tarik kuliner bagi generasi muda tanpa menghilangkan nilai budaya yang terkandung di dalamnya.

## **METODE**

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif dengan menggunakan pendekatan kualitatif (Ihalauw et al., 2023). Pendekatan kualitatif dipilih agar dapat memahami fenomena kuliner tradisional sebagai daya tarik utama di Kampoeng Rawa secara mendalam, berdasarkan perspektif dari informan, yaitu wisatawan, akademisi, pelaku usaha kuliner, serta pengelola destinasi. Penelitian kualitatif memungkinkan eksplorasi yang komprehensif terhadap aspek-aspek sosial, budaya, dan ekonomi yang terkait dengan wisata kuliner, yang sering kali sulit diukur secara kuantitatif (Creswell & Poth, 2016). Pendekatan ini juga memberikan ruang untuk memahami interaksi antara pengelola, pelaku usaha kuliner, dan wisatawan terkait kuliner tradisional di Kampoeng Rawa.

Data penelitian ini dikumpulkan melalui beberapa metode, meliputi: Wawancara Mendalam – Wawancara dilakukan terhadap informan yang terbagi dalam empat kelompok utama, yaitu satu orang pengelola Kampoeng Rawa, yang terlibat dalam perencanaan dan pengelolaan wisata kuliner; dua orang pelaku Usaha Kuliner di Kampoeng Rawa, yang mengoperasikan restoran atau rumah makan berbasis kuliner tradisional; satu orang akademisi, yang memiliki keahlian di bidang wisata kuliner; dan dua orang wisatawan, yang telah berkunjung ke Kampoeng Rawa dalam 3 bulan terakhir, untuk memberikan perspektif pengguna dari sisi konsumen. Sebagai konsumen, wisatawan diwawancarai untuk memahami preferensi mereka terhadap kuliner tradisional serta pengaruhnya terhadap keputusan mereka untuk berkunjung. Informan dipilih secara purposive, di mana mereka yang dipilih dianggap memiliki pemahaman atau pengalaman langsung dengan fenomena yang diteliti (Patton, 2023). Wawancara bersifat semi-terstruktur untuk memungkinkan fleksibilitas dalam menggali informasi yang lebih mendalam sesuai dengan topik yang muncul selama wawancara berlangsung. Observasi – Peneliti melakukan observasi langsung di Kampoeng Rawa untuk memahami interaksi wisatawan dengan kuliner tradisional, termasuk suasana restoran, menu yang ditawarkan, dan cara penyajian makanan. Observasi ini penting untuk melihat bagaimana pengalaman wisata kuliner terbentuk di lapangan. Dokumentasi – Data sekunder dikumpulkan melalui dokumen-dokumen terkait, seperti laporan pengelola, brosur pariwisata, dan publikasi online tentang Kampoeng Rawa. Hal ini membantu dalam mengonfirmasi temuan dari wawancara dan observasi (Veal, 2017).

Data yang diperoleh dianalisis menggunakan metode analisis data interaktif yang dikembangkan oleh Miles et al. (2014) dan sudah banyak digunakan dalam penelitian pengembangan pariwisata (Himawan et al., 2023; Khatatbeh et al., 2021). Analisis terdiri dari tiga langkah utama: Reduksi Data – Proses ini melibatkan seleksi, pemfokusan, penyederhanaan, dan transformasi data kasar dari lapangan. Informasi yang relevan dipilih berdasarkan pertanyaan penelitian yang diajukan. Penyajian Data – Data yang sudah direduksi kemudian disajikan dalam bentuk naratif, tabel, atau visual lainnya untuk memudahkan analisis lebih lanjut. Penyajian ini membantu peneliti dalam memahami pola-pola yang muncul dari data. Penarikan Kesimpulan dan Verifikasi – Setelah data dianalisis dan disajikan, peneliti menarik kesimpulan yang didasarkan pada temuan. Kesimpulan ini terus diverifikasi selama proses penelitian untuk memastikan validitas dan keandalan hasil.

Untuk memastikan keabsahan data (validitas), peneliti menggunakan metode triangulasi sumber, yaitu membandingkan data yang diperoleh dari berbagai sumber (wawancara, observasi, dan dokumentasi). Selain itu, peneliti juga melakukan pengecekan ulang hasil wawancara dengan informan untuk memastikan bahwa interpretasi peneliti sesuai dengan pemahaman informan.

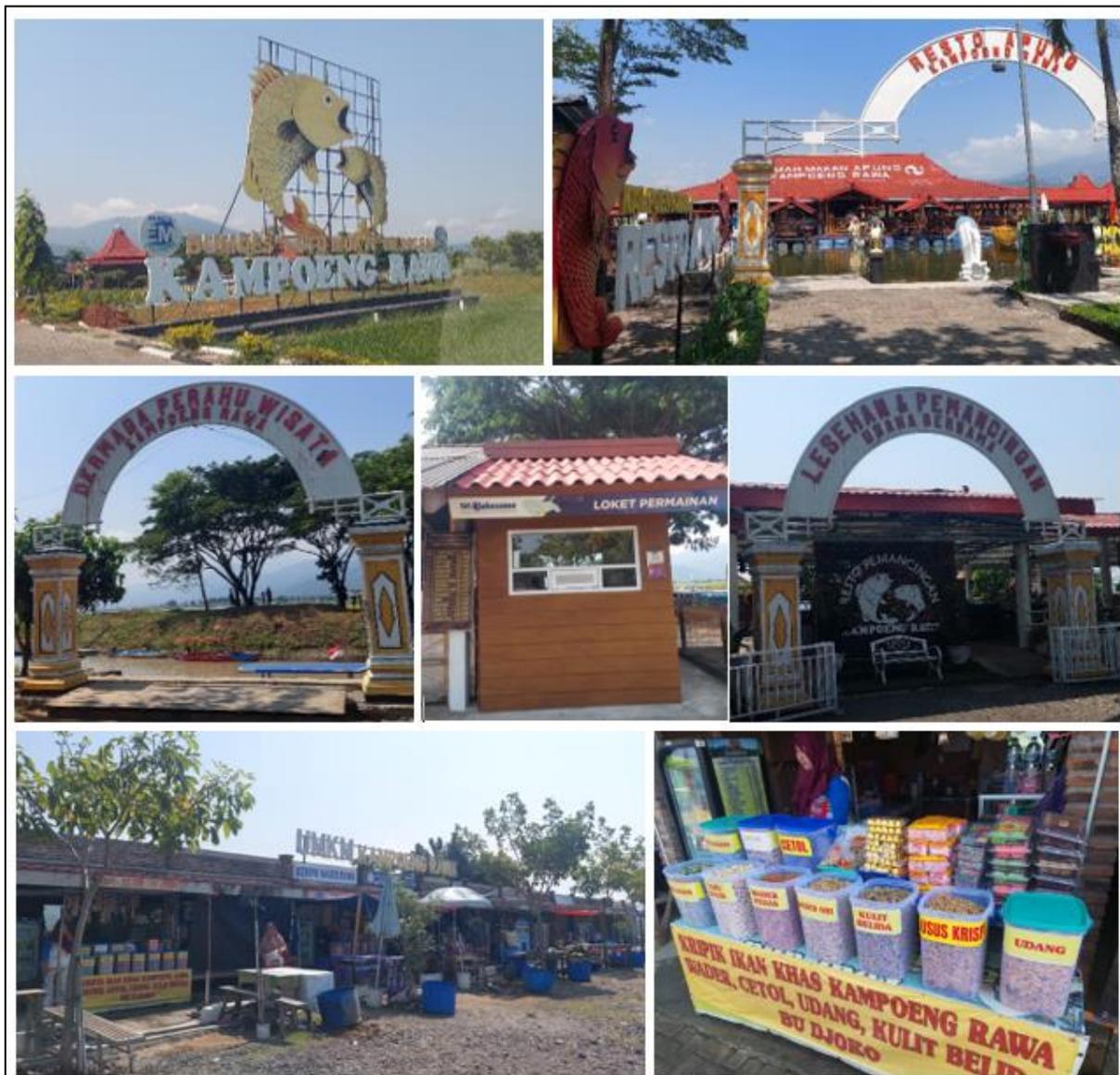
## **HASIL dan PEMBAHASAN**

### **Hasil**

Kampoeng Rawa adalah destinasi wisata yang terletak di Kecamatan Ambarawa, Kabupaten Semarang, Jawa Tengah. Dibangun di atas perairan telaga Rawa Pening, Kampung Rawa berkembang menjadi destinasi wisata apung yang unik. Wisata ini menawarkan pengalaman liburan yang berkesan dengan udara sejuk karena terletak di kawasan persawahan dan panorama alam yang indah dengan latar belakang Gunung Merbabu dan Merapi, menghadirkan suasana pedesaan yang tenang. Wisata apung ini juga menjadi salah satu kebanggaan masyarakat Kabupaten Semarang, memperkuat citra sebagai tujuan wisata di Jawa Tengah. Kampoeng Rawa terkenal dengan pemandangan alamnya yang indah, serta keberadaan ekosistem rawa yang kaya. Kampoeng Rawa didirikan oleh 12 kelompok tani di Desa Bejalen, Desa Tambaksari, dan Desa Tambakboyo dengan tujuan untuk mempromosikan pariwisata berbasis alam dan budaya lokal, serta memberdayakan masyarakat setempat dalam aktivitas ekonomi pariwisata, termasuk sektor kuliner.

Kampoeng Rawa menawarkan beragam pengalaman wisata yang menarik, mulai dari wisata perahu, rekreasi alam, hingga wisata kuliner dengan sentuhan lokal yang kuat. Mengusung konsep ekowisata, Kampoeng Rawa berkomitmen pada pelestarian lingkungan sambil menggerakkan ekonomi masyarakat sekitar. Kuliner tradisional yang menjadi andalan di sini mengutamakan bahan baku lokal, seperti hasil tangkapan ikan dari Danau Rawa Pening dan produk pertanian dari area sekitar.

Selain menikmati hidangan di restoran apung yang unik, pengunjung dapat mencoba berbagai aktivitas menarik seperti berkeliling rawa dengan perahu, memancing, serta berfoto di lokasi-lokasi yang menawarkan latar alam indah dan memukau. Kampoeng Rawa menyediakan fasilitas yang lengkap, mulai dari area parkir yang luas, gazebo untuk bersantai, gedung pertemuan, hingga area bermain anak dan toilet yang nyaman. Di samping itu, terdapat area khusus UMKM yang menawarkan berbagai pilihan makanan, minuman, serta oleh-oleh khas Kabupaten Semarang, termasuk aneka keripik berbahan ikan dari Rawa Pening seperti keripik wader, keripik cetol, dan keripik kulit belida yang menjadi produk andalan.



**Gambar 1:** Wisata Kampoeng Rawa  
(Sumber: Dokumentasi Penelitian, 2024)

Kuliner tradisional di Kampoeng Rawa menjadi daya tarik utama bagi wisatawan, terutama karena keberadaan restoran apung yang unik dan menyediakan jenis makanan perpaduan Jawa Manado berbasis bahan-bahan lokal yang tidak ditemukan di tempat lain. Beberapa hidangan khas yang terkenal

antara lain: Olahan Ikan Rawa Pening seperti Ikan bakar, goreng, asam manis, bumbu kuning, woku, dan lainnya merupakan hidangan utama yang menggunakan ikan air tawar dari Rawa Pening. Ikan yang digunakan biasanya ikan nila, lele, atau mujair yang dibumbui dengan rempah khas Jawa Tengah dan Manado. Sayur Tumis, Ca, Sop, Urap, Pecel. Trancam yang berbahan dasar sayuran lokal, seperti genjer, daun dan bunga pepaya, kangkung, wortel, dan lainnya. Hidangan ini menjadi pelengkap utama untuk olahan ikan.

Menu sea food juga disediakan meskipun bahannya tidak berasal dari lokal dan harus membeli dari Kota Semarang. Selain ikan, ada juga hidangan ayam, bebek, tahu-tempe, dan camilan. Sentuhan modern pada kuliner tradisional Kampoeng Rawa juga menggabungkan cita rasa modern dalam penyajian kuliner tradisional, seperti penggunaan teknik penyajian yang lebih modern untuk menarik wisatawan muda.



**Gambar 2: Aneka Menu Andalan Resto Apung**  
 (Sumber: Dokumentasi Penelitian, 2024)

Berikut disajikan ringkasan hasil wawancara mengenai daya tarik kuliner tradisional Kampoeng Rawa dari enam informan, yaitu pengelola Kampoeng Rawa, dua pelaku usaha kuliner lokal, dua wisatawan, dan seorang akademisi.

**Tabel 1. Ringkasan Hasil Wawancara mengenai daya tarik kuliner tradisional Kampoeng Rawa**

No	Pertanyaan	Informan	Jawaban
1	Sejauh mana kuliner tradisional menjadi daya tarik utama bagi wisatawan di Kampoeng Rawa?	Pengelola	Yang menjadi ikon disini adalah resto apung dan perahu wisata. Kuliner tradisional di Kampoeng Rawa, terutama olahan ikan dari Rawa Pening, memang menjadi salah satu atraksi utama yang dipromosikan. Banyak wisatawan yang datang khusus untuk menikmati olahan ikan. Pengunjung tertarik karena masakannya perpaduan Jawa Manado dan restonya mengapung di atas danau. Kan sensasinya beda dengan resto yang lain. Pengunjung tidak bisa mendapatkan pengalaman seperti ini di tempat lain.

---

		<b>Pelaku Usaha Kuliner</b>	<p>Sebagian besar pengunjung datang untuk mencicipi olahan ikan dari Rawa Pening. Selain itu, ada juga yang tertarik mencoba aneka sayur atau hidangan lain yang ditawarkan. Meskipun itu merupakan makanan biasa, namun rasanya beda kalau makannya di atas danau langsung. Apalagi kuliner di Kampong Rawa ini memang berbasis pada bahan-bahan segar dari lokal, seperti ikan air tawar. Kami merasa bangga bisa menyajikan makanan yang otentik dan disukai pengunjung.</p> <p>Kuliner di sini penting sekali sebagai identitas daerah. Wisatawan sering bertanya tentang asal-usul makanan, jadi jelas kuliner punya nilai budaya tinggi. Kami sudah mencoba beberapa inovasi seperti paket-paket makanan dan menyajikannya dengan cara yang menarik, dengan tetap menjaga cita rasa tradisional. Kuliner di sini unik, terutama karena ikannya langsung dari Rawa Pening.</p>
		<b>Wisatawan</b>	<p>Saya sangat suka suasana makan di atas danau. Rasa makanan terasa lebih segar, mungkin karena bahan-bahannya memang lokal. Saya bahkan sudah merekomendasikan ke beberapa teman, terutama yang suka makanan ikan. Menurut saya tempat ini sangat cocok untuk wisata kuliner.</p> <p>Saya datang ke Kampong Rawa ini karena rekomendasi teman, dan saya pasti akan kembali lagi karena kombinasi yang menarik antara makanan yang disajikan dengan suasana alam yang tenang. Kuliner di Kampong Rawa ini dapat memberikan pengalaman yang autentik, unik, dan berbeda dengan tempat lain yang pernah saya kunjungi. Pemandangan di sekitar juga membuat pengalaman makan lebih menyenangkan, terutama sensasi makan di restoran yang mengapung di atas danau Rawa Pening.</p>
		<b>Akademisi</b>	<p>Kuliner tradisional berperan besar dalam membentuk identitas Kampong Rawa. Wisatawan datang tidak hanya untuk menikmati pemandangan, tetapi juga untuk mencicipi kuliner lokal. Ini adalah bentuk wisata budaya yang semakin diminati.</p>
2	Bagaimana pengelola dan masyarakat lokal dapat mengoptimalkan potensi kuliner tradisional untuk mendukung pariwisata berkelanjutan?	<b>Pengelola</b>	<p>Kami bekerja sama dengan para pelaku usaha kuliner untuk terus meningkatkan kualitas makanan. Selain itu, juga mengadakan pelatihan-pelatihan untuk masyarakat agar bisa lebih terlibat dalam bisnis kuliner, baik sebagai pelaku usaha maupun sebagai pemasok bahan baku. Kami sudah mulai mempromosikan kuliner ini secara online, melalui media sosial dan aplikasi wisata.</p>
		<b>Pelaku Usaha Kuliner</b>	<p>Kami menjaga kualitas dan kesegaran bahan agar pengalaman kuliner mereka tetap memuaskan. Saya berharap promosi kuliner bisa lebih ditingkatkan melalui media sosial atau kerja sama dengan agen wisata. Selain itu, infrastruktur juga perlu ditingkatkan. Kami perlu menambah variasi menu dan memperbaiki cara penyajian agar lebih menarik wisatawan, khususnya generasi muda.</p> <p>Sangat penting untuk melibatkan masyarakat lokal dalam sektor kuliner.</p> <p>Kami mulai menampilkan menu di media sosial dan beberapa aplikasi kuliner lokal. Meskipun kadang orang lebih memilih makanan yang tampak modern, tapi kami tetap menjaga kualitas agar kuliner tradisional tetap menjadi daya tarik. Kami mencoba mengkombinasikan penyajian modern, misalnya dengan menambah beberapa saus atau teknik plating yang lebih menarik, untuk menarik minat wisatawan muda. Peningkatan kolaborasi antara pengelola dan masyarakat sangat penting, termasuk melalui program-program pemberdayaan yang dapat meningkatkan partisipasi masyarakat lokal dalam sektor kuliner.</p>
		<b>Wisatawan</b>	<p>Saya rasa perlu ada lebih banyak variasi menu dan mungkin lebih banyak promosi melalui media sosial atau event kuliner.</p> <p>Tempat makan bisa dibuat lebih menarik dengan dekorasi yang sesuai dengan tema tradisional.</p>

---

---

	Akan lebih bagus jika ada lebih banyak acara atau festival yang mempromosikan kuliner lokal.
Akademisi	Perlu adanya kebijakan yang mendukung keterlibatan masyarakat lokal melalui program pemberdayaan ekonomi dan pelestarian budaya, agar pariwisata berkelanjutan dapat terus berkembang di Kampoeng Rawa.

---

Sumber: Data primer, diolah (2024)

Hasil penelitian ini menunjukkan bagaimana kuliner tradisional di Kampoeng Rawa menjadi daya tarik utama dan dapat dioptimalkan untuk mendukung pariwisata yang berkelanjutan.

## Pembahasan

### Kuliner Tradisional Sebagai Daya Tarik Utama

Hasil penelitian menunjukkan bahwa kuliner tradisional memang menjadi daya tarik utama di Kampoeng Rawa. Wisatawan tidak hanya tertarik pada keindahan alam Rawa Pening tetapi juga pada kesempatan untuk mencicipi kuliner khas yang tidak dapat ditemukan di tempat lain. Selain itu, suasana restoran yang berada di atas rawa (mengapung) dengan pemandangan alam yang indah menciptakan pengalaman makan yang unik, di mana wisatawan bisa menikmati makanan khas yang disajikan sambil merasakan keindahan alam sekitar. Hal ini sejalan dengan penelitian sebelumnya oleh Prihantini (2019), yang menyebutkan bahwa kuliner khas suatu daerah memiliki keterkaitan yang erat dengan daya tarik wisata. Kuliner tradisional di Kampoeng Rawa, khususnya olahan ikan dari Danau Rawa Pening, dengan perpaduan masakan Jawa Manado, memainkan peran penting dalam menciptakan pengalaman wisata yang berbeda. Penekanan pada bahan-bahan lokal dan metode masak tradisional menjadi faktor kunci dalam menarik minat wisatawan.

Temuan ini juga sejalan dengan konsep pengalaman wisata (Sthapit et al., 2019), yang menyatakan bahwa pengalaman autentik dapat memberikan nilai tambah bagi wisatawan. Dengan mengonsumsi makanan berbasis bahan lokal, wisatawan merasakan keunikan wilayah yang mereka kunjungi. Para wisatawan merasakan bahwa kuliner di Kampoeng Rawa bukan hanya sekedar makanan, melainkan representasi budaya dan identitas lokal yang memberikan pengalaman wisata yang mendalam. Ini mendukung penelitian sebelumnya oleh Bessiere & Tibere (2013), yang menyatakan bahwa kuliner tradisional dapat memperkuat koneksi wisatawan dengan budaya lokal.

### Optimalisasi Potensi Kuliner untuk Mendukung Pariwisata Berkelanjutan

Pengelola Kampoeng Rawa dan masyarakat lokal memiliki peran penting dalam mengoptimalkan potensi kuliner tradisional sebagai bagian dari pariwisata berkelanjutan. Sejalan dengan teori pariwisata yang disampaikan oleh F(Fafurida et al., 2020; Wu et al., 2022), sektor pariwisata dapat memberikan kontribusi signifikan terhadap ekonomi lokal jika dikelola dengan baik. Kuliner tradisional, sebagai salah satu aset budaya, dapat dipromosikan sebagai daya tarik utama yang mendukung keberlanjutan pariwisata. Dalam konteks Kampoeng Rawa, pengelolaan kuliner ini memerlukan strategi promosi yang efektif, seperti mengadakan festival kuliner tahunan atau bekerja sama dengan platform digital untuk memperluas jangkauan pasar.

Menurut Rahmawati et al. (2024), keberhasilan kampung wisata sangat tergantung pada keterlibatan aktif masyarakat lokal dalam pengelolaan destinasi. Dalam hal ini, pelaku usaha kuliner di Kampoeng Rawa dapat memainkan peran utama dengan terus mengembangkan dan mempertahankan kualitas kuliner tradisional.

Selain itu, edukasi bagi pelaku usaha mengenai pengelolaan bisnis yang berkelanjutan serta inovasi dalam menyajikan makanan tradisional dapat meningkatkan daya saing mereka. Hal ini sejalan dengan pandangan Adongo et al. (2015), di mana optimalisasi kuliner tradisional sebagai daya tarik wisata harus dilakukan dengan memperhatikan aspek keberlanjutan lingkungan dan ekonomi. Makanan berbasis bahan lokal menjadi salah satu daya tarik utama bagi wisatawan, yang juga memberikan dampak positif bagi ekonomi lokal melalui penciptaan lapangan kerja di sektor kuliner.

Lebih lanjut, pentingnya pendekatan ramah lingkungan dalam pengelolaan kuliner di Kampoeng Rawa juga menjadi bagian dari strategi pariwisata berkelanjutan. Sebagian besar kuliner tradisional menggunakan bahan-bahan lokal, yang tidak hanya mendukung ekonomi setempat tetapi juga mengurangi dampak lingkungan melalui rantai pasokan yang lebih pendek. Pengelola dan masyarakat lokal dapat berperan aktif dalam mengedukasi wisatawan tentang pentingnya konsumsi makanan lokal

yang ramah lingkungan. Penggunaan bahan-bahan segar dari pertanian atau perikanan yang berkelanjutan akan menjaga kelestarian alam Rawa Pening, yang menjadi daya tarik utama kawasan tersebut.

## SIMPULAN

Penelitian ini telah menunjukkan bahwa kuliner tradisional memiliki peran penting sebagai daya tarik utama bagi wisatawan di Kampong Rawa. Kuliner ini bukan hanya menjadi faktor yang mendorong jumlah kunjungan wisatawan. Melalui pendekatan kualitatif, hasil penelitian mengungkap bahwa kuliner khas berbahan dasar ikan dari Rawa Pening tidak hanya menarik minat wisatawan tetapi juga mendukung ekonomi lokal dengan menciptakan lapangan kerja dan menjaga identitas budaya setempat. Penggunaan bahan-bahan lokal serta inovasi dalam penyajian makanan (Perpaduan Jawa Manado) turut meningkatkan daya tarik kuliner tersebut, sehingga wisatawan dapat menikmati pengalaman yang otentik dan bermakna. Optimalisasi potensi kuliner dengan mempertahankan kualitas dan memperkenalkan inovasi penyajian modern dapat menjadikan kuliner tradisional Kampong Rawa terus berkembang dan berkontribusi pada pariwisata berkelanjutan.

Implikasi penelitian ini adalah memberikan wawasan bagi pengelola wisata dan pemerintah daerah untuk memprioritaskan pengembangan kuliner lokal sebagai strategi promosi wisata. Dengan memanfaatkan potensi kuliner tradisional, Kampong Rawa tidak hanya dapat meningkatkan daya saing sebagai destinasi wisata kuliner tetapi juga mendukung pariwisata berkelanjutan yang berbasis budaya dan ekonomi lokal. Penelitian ini juga mendorong pemahaman tentang pentingnya keterlibatan masyarakat dalam mempertahankan warisan kuliner sebagai bagian dari identitas daerah.

Keterbatasan penelitian ini terletak pada ruang lingkup geografis yang hanya mencakup Kampong Rawa, sehingga hasil penelitian mungkin kurang dapat digeneralisasi untuk kampung wisata lainnya. Selain itu, informan penelitian terbatas pada pengelola, dua pelaku usaha kuliner, dua wisatawan, dan satu akademisi, yang mungkin belum mencakup semua pemangku kepentingan dalam sektor pariwisata lokal. Sebagai langkah pengembangan, penelitian lebih lanjut dapat memperluas jumlah informan atau melibatkan komunitas lokal lainnya untuk mendapatkan perspektif yang lebih komprehensif.

Berdasarkan hasil penelitian ini, disarankan agar pengelola Kampong Rawa terus melakukan inovasi pada kuliner tradisional dengan tetap mempertahankan keaslian rasa dan bahan-bahan lokal. Untuk penelitian selanjutnya, direkomendasikan melakukan kajian kuantitatif untuk mengukur dampak ekonomi kuliner tradisional terhadap pendapatan masyarakat, atau eksplorasi lebih mendalam mengenai keterkaitan antara wisata kuliner dan keberlanjutan lingkungan di destinasi wisata berbasis alam lainnya. Penelitian lebih lanjut juga dapat mengkaji potensi pengembangan kerja sama dengan platform digital sebagai media promosi kuliner tradisional, yang berpotensi meningkatkan kunjungan wisatawan dan memperkuat posisi Kampong Rawa sebagai destinasi wisata unggulan.

## DAFTAR PUSTAKA

1. Adongo, C. A., Anuga, S. W., & Dayour, F. (2015). Will they tell others to taste? International tourists' experience of Ghanaian cuisines. *Tourism Management Perspectives*, 15, 57–64. <https://doi.org/10.1016/j.tmp.2015.03.009>
2. Aryaningtyas, A. T., Aprilliyani, R., & Soehari, H. (2021). Pengembangan Kawasan Kampung Pelangi Semarang: Persepsi dan Dukungan Masyarakat. *Jurnal Master Pariwisata (JUMPA)*, 8(1), 278 – 304. <https://doi.org/10.24843/JUMPA.2021.v08.i01.p15>
3. Bessiere, J., & Tibere, L. (2013). Traditional food and tourism: French tourist experience and food heritage in rural spaces. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 93(14), 3420–3425. <https://doi.org/10.1002/jsfa.6284>
4. Butler, R. W. (1999). Sustainable tourism: A state-of-the-art review. *Tourism Geographies*, 1(1), 7–25. <https://doi.org/10.1080/14616689908721291>
5. Chandralal, L., & Valenzuela, F.-R. (2015). Memorable tourism experiences; scale development. *Contemporary Management Research*, 11(3), 291–310. <https://doi.org/10.7903/cmr.13822>
6. Creswell, J. W., & Poth, C. N. (2016). *Qualitative inquiry and research design: Choosing among five approaches*. Sage publications.
7. Fafurida, F., Oktavilia, S., Prajanti, S. D. W., & Maretta, Y. A. (2020). Tourism and economic development in Indonesia. *International Journal of Scientific and Technology Research*, 9(3), 6476–

- 6479.
8. Harcahyo, R. B., Athanasius, S. S., & Kusdiartini, V. (2021). Pengaruh green product, servicescape dan kualitas layanan terhadap kepuasan konsumen pada resto berbasis alam. *Jemap J. Ekon. Manajemen, Akuntansi, Dan Perpajakan*, 4(2), 236–254. <https://doi.org/10.24167/jemap.v4i2.3432>
  9. Himawan, M. P., Listyorini, H., Trenggono, T., Putra, D. T., & Putri, J. A. (2023). Model Pengembangan Agrowisata Berbasis Kopi Sebagai Daya Tarik Wisata Desa Wisata Colo Kudus. *Gemawisata: Jurnal Ilmiah Pariwisata*, 19(2), 104–120. <https://doi.org/10.56910/gemawisata.v19i2.316>
  10. Ihalauw, J. J. O. I., SE, P. D., Sugiarto, I., Damiasih, M. M., Par, M., Tonny Hendratono, S. E., MM, C. H. E., Christiansen, R., & Herawan, T. (2023). *Metode Penelitian Kualitatif Untuk Pariwisata*. Penerbit Andi.
  11. Inchausti-Sintes, F. (2023). Modelling the economics of sustainable tourism. *Journal of Sustainable Tourism*, 31(9), 2136–2149. <https://doi.org/10.1080/09669582.2021.2002344>
  12. Juwita, I., & Hariyanto, O. I. B. (2016). Pengaruh Daya Tarik Wisata terhadap Keputusan Berkunjung Wisatawan Nusantara. *Jurnal Pariwisata*, 3(1), 20–28. <https://doi.org/10.31294/par.v3i1.895>
  13. Khatatbeh, M., Momani, W., Altaani, Z., Al Saad, R., & Al Bourah, A. R. (2021). Fast food consumption, liver functions, and change in body weight among university students: A cross-sectional study. *International Journal of Preventive Medicine*, 12. [https://doi.org/10.4103/ijpvm.IJPVM\\_194\\_19](https://doi.org/10.4103/ijpvm.IJPVM_194_19)
  14. Listyorini, H., Supriyadi, A., Wuntu, G., Kristanto, F. H., & Ardiana, A. R. (2024). Pengaruh Citra Destinasi, Daya Tarik Wisata Dan Amenitas Terhadap Keputusan Berkunjung Serta Dampaknya Terhadap Kepuasan Pengunjung Di Desa Wisata Penglipuran Bali. *Jurnal Manajemen Dinamis*, 6(2), 149–160.
  15. Miles, M. B., Huberman, A. M., & Saldana, J. (2014). *Qualitative data analysis: A methods sourcebook* (3rd ed.). Sage Publications.
  16. Parerung, C. N. (2022). *Strategi Pengembangan Bisnis Wisata Kampoeng Rawa Ambarawa*. Universitas Kristen Satya Wacana Salatiga.
  17. Patton, M. Q. (2023). *Qualitative research & evaluation methods: Integrating theory and practice*. Sage publications.
  18. Peštek, A., & Činjurević, M. (2014). Tourist perceived image of local cuisine: the case of Bosnian food culture. *British Food Journal*, 116(11), 1821–1838. <https://doi.org/10.1108/BFJ-01-2014-0046>
  19. Pine, B. J., & Gilmore, J. H. (2011). *The experience economy*. Harvard Business Press.
  20. Prihantini, L. (2019). Kuliner Sebagai Ikon Promosi Destinasi Wisata Indonesia. *Susunan Pengurus Jurnal Hospitality*, 4(4), 117–124.
  21. Rahmawati, A., Peachilia, I. P. P., Hanifah, D. S., & Humaedi, S. (2024). Potensi Implementasi Pendekatan Asset Based Community Development (ABCD) dalam Upaya Pemberdayaan Masyarakat di Kampung Wisata Cigadung: Potensi Implementasi Pendekatan Asset Based Community Development (Abcd) Dalam Upaya Pemberdayaan Masyarakat Di Kampung. *Pekerjaan Sosial*, 23(1). <https://doi.org/10.31595/peksos.v23i1.1109>
  22. Salim, M. N. M., Mulyani, I. D., & Khojin, N. (2022). Pengaruh daya tarik wisata terhadap minat berkunjung pada wisata hutan Mangrove Kaliwlingi Brebes. *GEMILANG: Jurnal Manajemen Dan Akuntansi*, 2(4), 113–126.
  23. Seyitoğlu, F. (2021). Tourist experiences of guided culinary tours: the case of Istanbul. *Journal of Culinary Science & Technology*, 19(2), 93–114. <https://doi.org/10.1080/15428052.2020.1712289>
  24. Sthapit, E., Coudoumaris, D. N., & Björk, P. (2019). Extending the memorable tourism experience construct: an investigation of memories of local food experiences. *Scandinavian Journal of Hospitality and Tourism*, 19(4–5), 333–353. <https://doi.org/10.1080/15022250.2019.1689530>
  25. Stone, M. J., Migacz, S., & Sthapit, E. (2022). Connections Between Culinary Tourism Experiences and Memory. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 46(4), 797–807. <https://doi.org/10.1177/1096348021994171>
  26. Subagiyo, F. W., & Ula, D. M. (2023). Dampak Kampung Wisata Terhadap Masyarakat Temenggungan Banyuwangi. *Triwikrama: Jurnal Ilmu Sosial*, 2(2), 31–45. <https://doi.org/10.6578/triwikrama.v2i2.827>
  27. Suryanto, G. S. (2021). *Bentuk elemen fisik berdasarkan aspek atraksi, amenitas, dan aksesibilitas*

- pada kampung wisata: objek studi Kampung Wonosari dan Kampung Kalicari, Semarang*. Program Studi Arsitektur Fakultas Teknik-UNPAR.
28. UNWTO. (2023). *International Tourism Highlights* (2023rd ed.). World Tourism Organization.
  29. Utami, S. (2018). *Kuliner sebagai identitas budaya: Perspektif komunikasi lintas budaya*. *CoverAge: Journal of Strategic Communication*, 8 (2), 36–44. <https://doi.org/10.35814/coverage.v8i2.588>
  30. Veal, A. J. (2017). *Research methods for leisure and tourism*. Pearson Uk.
  31. Wardani, D. M., Saputro, L. E., & Putri, E. H. D. (2023). Pengembangan Wisata Kuliner Khas Wonogiri Melalui Besengek Tempe. *Jurnal Pariwisata*, 10(1), 71–80. <https://doi.org/10.31294/par.v10i1.15696>
  32. Widodo, T., & Octaviany, V. (2019). The Effect of Culture-Based Culinary Tourism on Tourist Experience and Tourist Advocacy. *International Journal of Engineering & Technology*, 8(1.9), 439–444. <https://doi.org/10.14419/ijet.v8i1.9.26790>
  33. Wu, T.-P., Wu, H.-C., Ye, G., Wu, X., & Pan, B. (2022). The contribution of international tourism development to economic growth in Chinese economy. *Journal of Policy Research in Tourism, Leisure and Events*, 1–15. <https://doi.org/10.1080/19407963.2022.2088773>
  34. Yanan, L., Ismail, M. A., & Aminuddin, A. (2024). *How has rural tourism influenced the sustainable development of traditional villages? A systematic literature review*. *Heliyon*, 10 (4), e25627. <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2024.e25627>
  35. Yoeti, O. A. (2008). *Perencanaan & pengembangan pariwisata*. Jakarta: PT Pradnya Paramita.