

**MODEL PENGEMBANGAN KULINER DAERAH EMBRIO DESTINASI WISATA
KABUPATEN GUNUNG KIDUL PROPINSI DIY**

Marwanti

Mutiara Nugraheni

Yoga Guntur Sampurno

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk meningkatkan tumbuhnya motivasi masyarakat dalam mengoptimalkan sumberdaya lokal yang meliputi; kuliner, pangan lokal dan sumberdaya manusia guna mendukung kepariwisataan. Terciptanya produk dan jasa kuliner yang dapat menjadi ikon daerah embrio destinasi wisata Kabupaten Gunung Kidul. Metode yang digunakan dalam penelitian adalah *research & development*, dengan langkah; 1) Mengidentifikasi serta menganalisis potensi kuliner sekitar daerah wisata baru yang mencakup; macam kuliner yang telah ada, potensi bahan pangan sebagai bahan dasar pengembangan, budaya makan masyarakat sekitar, kemungkinan-kemungkinan pengembangan. 2) Menyusun model pengembangan potensi kuliner untuk mendukung pariwisata daerah serta melakukan ujicoba secara terbatas. Hasil yang diperoleh adalah bahwa potensi daerah wisata di Kabupaten Gunungkidul DIY yang beragam, belum diimbangi ketersediaan makanan yang mendukung. Pada tahap investigasi diperoleh data tentang makanan yang terdiri dari: jenis sajian makanan yang berupa susunan hidangan makanan pokok yang terdiri dari nasi, lauk-pauk dari bahan pangan hewani (ayam, daging dan telur). Dari segi menu masih terjadi pengulangan penggunaan bahan. Nama sajian dari nenek moyang seperti; nasi berkat dan nasi sompil. Teknik mengolah yang masih sederhana yakni; kukus, rebus, goreng, bacem dan tumis serta cara penyajian masih sederhana. Belum dilakukan identifikasi potensi bahan pangan lokal dan ketersediaan sumberdaya manusia untuk mendukung pariwisata. Hasil penilaian kepraktisan model PENGKULTA pada kategori praktis untuk diterapkan.

Kata kunci: kuliner, destinasi wisata