

PENGEMBANGAN WISATA KULINER KETANDAN PASAR GEDE SURAKARTA

Lilik Kristianto¹, Wahyu Ari Indriastuti²

Akademi Pariwisata Mandala Bhakti Surakarta
lilikkristianto32@gmail.com¹wahyuariindriastuti@gmail.com²

Abstrak

Sinergi potensi pariwisata perkotaan dan potensi wisata kuliner akan menambah nilai daya tarik wisata Kota Surakarta. Salah satu upaya mengembangkan pariwisata Kota Surakarta dilakukan dengan mengintegrasikan kawasan Pasar Gede, Klentheng Tien Kiok Sie, dan wisata kuliner. Dalam rangka mengoptimalkan potensi wisata kawasan ini, salah satu gagasan yaitu menyelenggarakan tempat kuliner atau wisata kuliner.

Inisiasi Wisata Kuliner Ketandan Pasar Gede Surakarta memiliki beberapa kebutuhan awal, salah satunya konsep model Wisata Kuliner Ketandan Pasar Gede dan kelembagaan untuk pengelolaannya. Kajian dilakukan untuk mendukung pengembangan Wisata Kuliner Ketandan Pasar Gede Surakarta.

Kajian ini menggunakan metode kualitatif. Kajian ini melibatkan informan yaitu pihak-pihak yang bisa memberikan masukan dan gagasan untuk konsep Wisata Kuliner Ketandan Pasar Gede Surakarta. Data dianalisis untuk merumuskan konsep pengembangan wisata kuliner di Ketandan Pasar Gede Surakarta.

Kata kunci : wisata kuliner

1. PENDAHULUAN

Pariwisata merupakan sektor ekonomi yang diandalkan di Indonesia. Kemajuan pariwisata selaras dengan akselerasi ekonomi kreatif dan pemberdayaan UMKM. Wisata kuliner merupakan salah satu potensi pariwisata yang sedang trend. Destinasi pariwisata yang menarik juga ditopang dengan keberadaan fasilitas wisata kuliner. Pengunjung tidak sekedar menikmati beragam daya tarik wisata dan fasilitas yang disediakan, tetapi juga menikmati kuliner yang ada di destinasi pariwisata. Selain itu, banyak tempat dikembangkan menjadi wisata kuliner. Wisata kuliner yang maju akan menjadi destinasi pariwisata. Wisata kuliner juga banyak melekat dengan obyek wisata alam, tempat rekreasi dan hiburan, desa wisata maupun pariwisata perkotaan.

Wisata kuliner dapat dikemas menjadi daya tarik utama maupun bagian dari pelayanan wisatawan dalam destinasi tertentu. Banyak wisatawan

berbondong-bondong ke fasilitas kuliner di ruang-rung publik perkotaan untuk menikmati beragam makanan khas, tradisional, makanan dari luar negeri, sampai dengan fast food atau kuliner kekinian.

Kota Surakarta (Sala) merupakan salah satu destinasi pariwisata di Indonesia. Kota Surakarta berkembang menjadi destinasi pariwisata dengan keunggulan daya tarik wisata yang beraneka ragam. Kota Surakarta berkembang menjadi pusat pariwisata budaya. Kota pariwisata memiliki daya tarik wisata berupa kampung-kampung bersejarah, kampung-kampung budaya, heritage, museum, alun-alun, obyek wisata, taman kota, event seni budaya hingga kuliner. Selain itu, Kota Surakarta menjadi kota pariwisata salah satunya mengandalkan kuliner. Ragam kuliner kota Surakarta mencerminkan khasanah budaya yang bersumber dari peninggalan, Keraton Surakarta, serta percampuran dengan Kolonial dan

Tionghoa. Beberapa tahun ini Kota Surakarta menjadi destinasi wisata kuliner.

Sinergi potensi pariwisata perkotaan dan potensi wisata kuliner akan menambah nilai daya Tarik wisata Kota Surakarta. Pariwisata perkotaan pada umumnya mengandalkan daya tarik heritage, peninggalan budaya, fasilitas kota, taman kota, distrik budaya (kampung), kerajinan dan kuliner khas. Pariwisata di Kota Surakarta dapat dikembangkan dengan mensinergikan potensi suatu kawasan dan potensi kampung wisata di sekitarnya.

Salah satu strategi dan upaya mengembangkan pariwisata Kota Surakarta dilakukan dengan mengintegrasikan kawasan Pasar Gede, Klenteng Tien Kiok Sie dengan potensi kampung sekitarnya Ketandan, Limolasan, Kepanjen dan Balong di Sudiroprajan. Kawasan dan perkampungan tersebut memiliki keunikan sebagai Kampung Pecinan, arsitektur permukiman, ragam seni budaya dan kuliner dan pembauran antara etnis Jawa dan Tionghoa.

Dalam rangka mengoptimalkan potensi wisata kawasan ini, salah satu gagasan yaitu menyelenggarakan tempat kuliner atau wisata kuliner. Wacana ini sudah ada sejak tahun 2000-an oleh beberapa tokoh masyarakat di Sudiroprajan. Wacana yang berkembang antara lain lokasi tenongan (jajanan, kudapan) di sekitar Kepanjen dan kuliner malam di sekitar kawasan Pasar Gede. Kegiatan kuliner beberapa kali diwacanakan seiring kegiatan Grebeg Sudiro sukses digelar sejak tahun 2008. Pada tahun 2010, gagasan kuliner tersebut tercantum dalam RPJM Kelurahan Sudiroprajan dalam bentuk bazar kuliner. Kegiatan bazar termasuk kuliner beberapa kali terselenggara bersamaan dengan kegiatan Grebeg Sudiro. Pada tahun 2021, komunitas Himpunan Hogi

Makmur Bersama (Hokky Makmur Bersama) dengan tokoh masyarakat dan stakeholders di Kelurahan Sudiroprajan, Kecamatan Jebres, Surakarta, berinisiatif mengembangkan Wisata Kuliner Ketandan Pasar Gede Sala (Wisata Kuliner Tansarged) yang diselenggarakan di tiap akhir pekan.

Inisiasi Wisata Kuliner Ketandan Pasar Gede Sala memiliki beberapa kebutuhan awal, salah satunya konsep model Wisata Kuliner Ketandan Pasar Gede dan kelembagaan untuk pengelolaannya. Kajian dilakukan untuk mendukung konsep Wisata Kuliner Ketandan Pasar Gede Sala.

Saat ini wisata kuliner menjadi usaha wisata yang sangat prospektif. Wisata kuliner dapat dikemas menjadi satu daya tarik utama maupun bagian dari pelayanan wisatawan yang diunggulkan dalam destinasi tertentu. Banyak wisatawan berbondong-bondong ke fasilitas kuliner di ruang-rung publik perkotaan untuk menikmati beragam makanan khas, tradisional, makanan dari luar negeri, sampai dengan fast food atau kuline kekinian. Para wisatawan juga sangat menikmati wisata kuliner kekinian maupun tradisional yang ada di daerah pedesaan dan perbukitan sambil menikmati pemandangan alam.

Kajian ini memiliki tujuan untuk membantu memberikan masukan konsep daya tarik wisata dan kelembagaan dalam pengelolaan Wisata Kuliner Ketandan Pasar Gede Surakarta. Kajian ini bermanfaat bagi para Inisiator dalam mengembangkan Wisata Kuliner Ketandan Surakarta. Secara ilmiah, Kajian ini memberikan manfaat untuk contoh model wisata kuliner yang dikembangkan di kawasan perkotaan.

2. TINJAUAN PUSTAKA

Pengembangan wisata kuliner memerlukan pendekatan untuk

memenuhi Atraksi, Aksesibilitas, Amenitas dan Ansilari. Wisata kuliner dapat dikembangkan sebagai produk wisata utama maupun produk wisata penunjang.

Untuk mengidentifikasi daya Tarik wisata dan kelembagaan pengelolaan pariwisata yang dibutuhkan memerlukan pemetaan unsur-unsur pengembangan pariwisata. Merujuk pendapat Inskeep (1991, dalam Lilik Kristianto, 2018), unsur-unsur pengembangan pariwisata mencakup : Atraksi dan aktivitas wisatawan, pasar wisatawan, fasilitas dan layanan yang diberikan untuk wisatawan, sumber daya manusia dan struktur organisasi.

Merujuk pendapat Dita Zakia Rahmah Siahaan (2021) yang mengutip ICTA (*International Culinary Tourism Association*), mengenai pemahaman terhadap wisata kuliner, sebagai berikut :

Wisata kuliner merupakan suatu pencarian pengalaman wisata kuliner unik dan memberi kenangan. Sebuah pengalaman wisata kuliner yang dapat dibawa dan dirasakan dirumah. Wisata kuliner (*culinary tourism*) meliputi berbagai pengalaman akan beragam kuliner. Bukan sekedar sebagai pengalaman makan malam di restoran akhir pekan. Wisata kuliner meliputi kajian beberapa unsur, kursus memasak : buku panduan memasak, dan toko perkakas dapur; tur kuliner (*culinary tours*) seperti : pemandu wisata, media kuliner ; dan buku panduan wisata kuliner ; bisnis makanan seperti : penyalur, pengusaha, dan penanam tumbuhan pangan ; serta atraksi kuliner seperti ; festival jajanan, pameran makanan, dan lain-lain (dalam Dita Zakia Rahmah Siahaan, 2021).

Merujuk pendapat Karim & Christina (2010, dalam Ani Wijayanti, 2020, Beberapa istilah yang digunakan dalam wisata kuliner yakni *food tourism*, *culinary tourism*, atau

gastronomy tourism (Karim & Christina, 2010, dalam Ani Wijayanti, 2020).

Inisiasi dan pengembangan wisata kuliner juga mempertimbangkan unsur-unsur dalam pengembangan pariwisata yang mencakup daya tarik wisata; sarana prasarana /fasilitas wisata dan aksesibilitas, manajemen dan SDM; serta pemasaran.

Pendekatan dalam pengembangan wisata kuliner dapat bernuansa budaya, memanfaatkan potensi kekhasan lokal dan makanan khas, ataupun kuliner kekinian dan kuliner yang sedang trend. Layout wisata dapat berkonsep bazar, pemanfaatan ruang-ruang publik menjadi food center maupun outdoor, terintegrasi dengan destinasi pariwisata, maupun event khusus seperti festival kuliner.

3. METODE PENELITIAN

Kajian ini dilakukan dengan menggunakan jenis penelitian deskriptif kualitatif. Kajian ini dimaksudkan untuk menyusun dan mendeskripsikan konsep Wisata Kuliner Ketandan Pasar Gede Surakarta.

Informan dalam kajian ini adalah pihak-pihak yang bisa memberikan masukan untuk menyusun konsep Wisata Kuliner Ketandan Pasar Gede Surakarta.

Kajian ini menggunakan teknik pengumpulan data berupa studi dokumentasi, kajian literatur berkaitan dengan wisata kuliner, ragam daya Tarik wisata kuliner termasuk fasilitas dan ornament. Peneliti juga melakukan observasi ke lokasi yang akan digunakan untuk Wisata Kuliner Ketandan. Peneliti melakukan diskusi dengan informan dan menerima masukan dari berbagai Pihak yang terkait dan para inisiator yaitu Dinas Pariwisata Kota Surakarta, Lurah Sudiroprajan, Lurah Pasar Gede, Ketua/

Pengurus Pokdarwis Surakarta, Ketua LPMK Sudiroprajan, Pengurus Klenteng Tien Kok Sie Pasar Gede, tokoh-tokoh masyarakat yang terlibat dalam inisiasi dan tokoh-tokoh masyarakat yang ada di sekitar lokais kegiatan. Data dianalisis untuk merumuskan konsep pengembangan wisata kuliner di Ketandan Pasar Gede Surakarta.

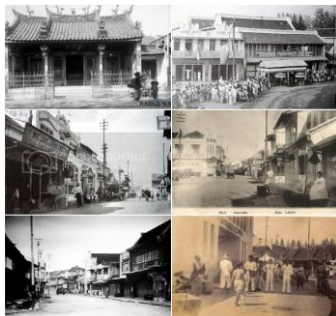
4. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi Lokasi

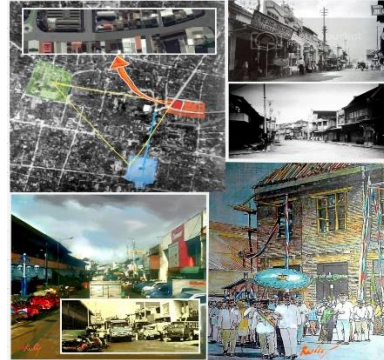
Lokasi yang digunakan kegiatan wisata kuliner berada di sepanjang jalan RE Martadinata Ketandan Pasar Gede di Kelurahan Sudiroprajan Kecamatan Jebres Kota Surakarta.

Ketandan merupakan salah satu kampung pecinan di Sudiroprajan. Secara historis dan geografis, merupakan satu kesatuan Kawasan yaitu Pasar Gede-Klenteng Tien Kiok Sie, Kampung Pecinan (Ketandan, Warung Pelem, Kepanjen, Balong, Limolasan) di Kelurahan Sudiroprajan.

Kawasan ini memiliki nilai dari aspek sejarah, budaya, sosial dan ekonomi serta pariwisata. Kawasan ini dapat dikembangkan menjadi kawasan pariwisata. Dalam dimensi pariwisata semakin menarik dengan mengembangkan wisata kuliner yang memadukan makanan Jawa dan Tionghoa serta nusantara.



Gambar 1 : Foto Kawasan Pasar Gede-Ketandan. Sumber : Rully Novianto



Gambar 2 : Foto Kawasan Pasar Gede-Ketandan. Sumber : Rully Novianto



Gambar 3 : Foto Kawasan Ketandan

Wisata Kuliner Ketandan berpijak pada aspek historis, budaya, satu kesatuan kawasan heritage Pasar Gede, Klenteng Tien Kiok Sie dan kampung pecinan Ketandan, Limolasan, Kepanjen, Balong yang telah berkembang menjadi kampung pembauran antara etnis Jawa dan Cina.

B. Unsur-unsur Pengembangan Wisata Kuliner Ketandan

Berdasarkan hasil diskusi dengan para inisiator dan tokoh masyarakat yang terkait, unsur-unsur yang diperlukan dalam pengembangan Wisata Kuliner Ketandan antara lain :

Daya Tarik Wisata, Atraksi Wisata	<ol style="list-style-type: none"> 1. Arsitektur/bangunan Pasar Gede, Klenteng Tien Kiok Sie, bangunan Kampung Pecinan di sekita Ketandan 2. Wisata kuliner berupa Chinese Food, Tradional & Nusantara Food, Cepat Saji, Oleh-oleh, Frozen Food 3. Pertunjukan/ hiburan : Liong/barongsay, Seni Tari Jawa & Nusantara, Wayang Potehi, Organ Tunggal, Keroncong, Band 4. Display Souvenir, Kerajinan, Oleh-oleh khas Solo 5. Ornamen Lampion, Lampu Hias nuasa Cina-Jawa, Tempat Selfi, Mural
Fasilitas (Sarpras Wisata) dan Aksesibilitas	<ol style="list-style-type: none"> 1. Penyediaan Tempat Jualan/Outlet (gerobak/becak) dan outlet mobile (menggunakan gerobak motor listrik) 2. Penyediaan Tenda, Kursi dan Meja, serta tikar 3. Instalasi air bersih, listrik, tempat cuci tangan dan WIFI 4. Pemasangan lampion, lampu hias nuansa Cina dan Jawa (solar cell) 5. Pemasangan spot selfie 6. Mural bangunan/ pintu Toko atau cat warna warni 7. Ornamen penanda Pintu Masuk utama (main gate), Pintu Timur, 8. Area parker : Jalan di utara Pasar Gede, Kantung Parkir Mayor Sunaryo, Kantung Parir Ketandan
Kelembagaan, Manajemen, SDM	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kolaborasi peran kelembagaan <ol style="list-style-type: none"> 1) Hogi Makmur Bersama sebagai bagian dari inisiator Wisata Kuliner Ketandan 2) LPPM Akparta Mandala Bhakti= Pendamping, Pelatihan 3) Kelurahan/ LPMK = Fasilitator Perencanaan, Pemberdayaan Kelompok Kuliner dan pengelolaan parkir 4) Pokdarwis = Wisata Air, Sapta Pesona, Promosi, Paket wisata 5) Linmas = Keamanan 6) Masyarakat ketandan = bagian dari aktivitas ekonomi 7) Klenteng Tien Kiok Sie = sejarah, spot selfie, budaya 2. Pembentukan Kelompok usaha Kuliner 3. Pelatihan Pengelolaan Wisata, sanitasi & CHSE, F&B, Marketing
Marketing	Digital Marketing, Kerjasama dgn ASITA/ Hotel/ biro perjalanan

C. Konsep Daya Tarik Wisata

Pendekatan dalam pengembangan wisata kuliner dapat bernuansa budaya, memanfaatkan potensi kekhasan lokal dan makanan khas, ataupun kuliner kekinian dan kuliner yang sedang trend. Layout wisata dapat berkonsep bazar, pemanfaatan ruang-ruang publik menjadi food center maupun outdoor, terintegrasi

dengan kawasan heritage Pasar Gede, maupun event khusus seperti festival kuliner.

Wisata Kuliner Tansarde cukup menarik karena berada di pusat kota, di kawasan heritage Pasar Gede, Klenteng Tien Kiok Sie dan kampung pecinan Ketandan di Surakarta.

Lokasi pelaksanaan kegiatan Wisata Kuliner Tansarde

berada di sepanjang Jalan RE Martadinata selatan Pasar Gede, dari timur Klenteng Tien Kiok Sie s.d. perempatan Ketandan Surakarta. Kegiatan ini berlangsung selama 3 hari dalam seminggu, hari jum'at, sabtu dan minggu, antara jam 18:00 sampai dengan jam 23:30 WIB.

Wisatawan/Pengunjung

Wisata Kuliner Tansarde dapat menikmati beragam makanan/kudapan dan minuman kuliner khas Pecinan, masakan Jawa maupun kuliner nusantara, yang disajikan para penjual makanan yang berbusana nuansa etnik berjajar menggunakan sarana tempat display, gerobak dorong, gerobak motor, maupun *foodtruck*.

Konsep wisata yang disajikan adalah konsep kuliner luar ruang (*outdoor*) di koridor jalan Ketandan Sala. Penjual makanan berjajar di samping sarana jualan dan di bawah tenda, yang menjajakan beraneka ragam makanan.

Banyak pilihan menu yang bisa dinikmati antara lain *Bakmi, Capjay, Kwetiaw, Buyunghai, Bakmi goreng udang, Bakcang, Nasi Goreng, Swekie, Dimsum, Ayam Peking, Bebek peking, Seafood, ataupun Selat Segar, Nasi Pecel, Nasi Gudeg, Soto, Bakso, Ayam Goreng, Nasi Liwet, dan makanan atau berbagai minuman tradisional sampai makanan yang dikemas modern (frozen food)*.

Selain itu pengunjung juga dapat menikmati snak, kudapan dan minuman yang cukup nge hits di Kota Sala seperti *Bakpia, Tahok, Bakpao, Cakwe, Kueku, Kompia Pia-pia, Wedang Kacang, Wedang Ronde, Wedang Ndongo, es dawet, dan oleh-oleh khas Sala*.

Nuansa perpaduan dan pembauran juga ditampilkan oleh

Penjual yang menggunakan busana tradisional Tionghoa Cheongsham, dan busana nuansa batik, lurik, dengan penyajian makanan ataupun minuman yang mengadopsi nuansa tradisional.

Sambil berjalan-jalan di koridor Klenteng Tien Kiok Sie - Ketandan, Pengunjung juga bisa menikmati suasana malam yang cukup gemerlap dan menarik dengan gambar mural di pertokoan, ornament selfie, hiasan lampion, lampu sorot, lampu hias, lampu ting, penjor, perpaduan ornament khas Kampung Pecinan dan ornament warisan budaya Jawa.

Area ini juga dipercantik dengan mural yang bertemakan atau menggambarkan suasana permukiman Pecinan, budaya dan pembauran masyarakat maupun kebhinekaan.

Menambah sumringahnya Pengunjung, area ini menyediakan berbagai ornament untuk fotografi, selfi, sehingga Pengunjung dapat berkreasi untuk "ber-story telling" maupun meng-up date status medsosnya tentang kunjungannya di wisata kuliner Tansargedede.

Sambil menikmati sajian kuliner, pengunjung juga disuguhi hiburan seni budaya lokal seperti Liong/ Barongsay, Keroncong, Organ Tunggal, dan berbagai seni budaya lainnya.

Melengkapi wisata kuliner Tansarde, deretan display oleh-oleh khas Sala, barang-barang seni, souvenir dan kerajinan di sepanjang jalan koridor trotoar Ketandan.

Area Wisata Kuliner Tansarde semakin semarak dan sinergi dengan area wisata air Kali Pepe, dan event Grebeg Sudiro.

Keterpaduan antara Wisata Kuliner Tansargedede dan Wisata Air

Kalipepe akan saling memperkuat daya Tarik wisata kawasan Pasar Gede-Ketandan-Kali Pepe yang menopang Sala sebagai destinasi wisata.



Gambar 4. Ilustrasi Wisata Kuliner Tansarde

Ornamen



Gambar 5. Ilustrasi Ornamen Wisata Kuliner Tansarde

Sarana pedagang untuk berjualan di Wisata Kuliner Tansarde dapat menggunakan gerobak, tempat display/etalase, tempat display/etalase, becak, gerobak motor, motor listrik maupun *food truck*.

Sarana Berjualan



Gambar 4. Ilustrasi Sarana Jualan di Wisata Kuliner Tansarde

D. Kelembagaan Pengelola Wisata Kuliner Ketandan

Kelembagaan pengelola Wisata Kuliner Ketandan Pasar Gede berbentuk Paguyuban, dibantu Lembaga lembaga dan tokoh masyarakat Kelurahan Sudiroprajan.

Organisasi pengelola Wisata Kuliner Ketandan terdiri dari :

Penasehat :

Unsur-unsurnya Dinas Pariwisata Kota Surakarta, Lurah Sudiroprajan, Lurah Pasar Gede, Ketua LPMK Sudiroprajan, Ketua Pokdarwis Sudiroprajan dan tokoh masyarakat.

I. Pengawas/ Pengarah

II. Pengurus

- 1) Ketua Umum
- 2) Ketua I
- 3) Ketua II
- 4) Sekretaris I
- 5) Sekretaris II
- 6) Bendahara I
- 7) Bendahara II
- 8) Seksi Daya Tarik Wisata dan Tenant
- 9) Seksi Operasional
- 10) Seksi Humas, Event dan Marketing
- 11) Keamanan : melibatkan Babinsa Sudiroprajan, Babinkamtibmas Sudiroprajan dan Linmas Sudiroprajan
- 12) Anggota : Kelompok Kuliner Hogi Makmur Bersama dan Kelompok Kuliner Sudiroprajan

5. KESIMPULAN

Kajian ini untuk menyusun konsep dalam pengembangan Wisata Kuliner Ketandan Pasar Gede Sala yang dapat dimanfaatkan untuk referensi dan perencanaan. Konsep

Wisata Kuliner luar ruang yang berada di selatan Pasar Gede, sepanjang jalan RE Martadinata di Ketandan Sala, beroperasi setiap hari Jum'at sampai dengan Minggu, antara jam 18.00 sampai dengan jam 24.00 WIB. Daya Tarik wisata yang diharapkan yaitu Wisatawan/pengunjung dapat menikmati beragam makanan/kudapan dan minuman kuliner khas Pecinan, masakan Jawa maupun kuliner nusantara, yang disajikan para Penjual makanan. Pengunjung juga bisa menikmati hiburan seni budaya jawa dan suasana malam yang cukup gemerlap dan menarik di kawasan heritage Pasar Gede dengan hiasan ornament selfie, hiasan lampion, lampu hias, dan ornament bernuansa budaya Jawa. Konsep kelembagaan pengelola yaitu berbentuk Paguyuban dengan berkolaborasi bersama lembaga-lembaga masyarakat di Sudiroprajan.

Ketandan dan sarana jualan
<http://file.upi.edu>
<http://digilib.petra.ac.id/wisatakuliner>
<https://pariwisatasolo.surakarta.go.id/destinations/kuliner>

6. REFERENSI

- Ani Wijayanti. 2020. *Wisata Kuliner Sebagai Strategi Penguatan Pariwisata Di Kota Yogyakarta, Indonesia*. Khasanah Ilmu : Jurnal Pariwisata Dan Budaya, Volume 11 Nomor 1, Maret 2020
- Dita Zakia Rahmah Siahaan. 2021. *Analisis Keberadaan Wisata Kuliner Dalam Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Di Desa Bagan Percut Kecamatan Percut Sei Tuan*. Hogi Makmur Bersama. 2021. *Proposal Konsep Kampung Tansarde (Ketandan Pasar Gede) Kuliner Solo*.
- Lilik Kristianto, 2018. *Potensi Wisata dan Unsur-unsur Pengembangan Wisata Kampung Kota di Kelurahan Sudiroprajan*.
- Rully Novianto, 2021. *Ilustrasi gambar kawasan Pasar Gede*,