

PENGEMBANGAN WISATA KULINER DI KOTA SEMARANG

Agoes Tinus Lis Indrianto¹, Tourism², Dwi Anna Kristanti³

^{1,2}Universitas Ciputra Surabaya

³Universitas Merdeka Surabaya

Email: agoes.tinus@ciputra.ac.id , dwiannakristanti@unmerbaya.ac.id

Abstrak: Seiring dengan pesatnya perkembangan pariwisata di Kota Semarang, ada banyak wisatawan yang berkunjung dengan tujuan menikmati kuliner khas di kota ini. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kuliner khas Kota Semarang yang menjadi incaran wisatawan; sekaligus mengidentifikasi kawasan wisata kuliner di Kota Semarang. Selain itu penelitian ini juga menganalisis karakteristik wisatawan di Kota Semarang yang berkaitan dengan pertumbuhan kuliner. Studi ini merupakan penelitian deskriptif kuantitatif dengan pendekatan survay. Menggunakan sampel 100 responden dengan teknik non-probability sampling, yaitu accidental sampling. Lokasi penelitian meliputi beberapa kawasan wisata kuliner di Semarang. Hasil penelitian menunjukkan bahwa ada banyak kuliner di kota Semarang yang membuat mereka datang ke kota ini. Beberapa kuliner termasuk Soto Semarang, Tahu Gimbal, Mie Kopyok, dan Nasi Kucing. Lauk pauknya meliputi Bandeng Presto, Lempia, dan Wingko Babat. Sedangkan kudapannya termasuk Gilo-Gilo, Blanggem, Tahu Petis, dan Gandos. Kuliner di Kota Semarang terbagi dalam lima kawasan, yaitu jl. Pandanaran, simpang lima, jl. MT. Haryono, Taman KB, dan Mall Sri Ratu. Karakteristik wisatawan yang dominan adalah usia 31-35 tahun, dengan latar belakang pendidikan SMA, pekerjaan sebagai Pegawai Negeri Sipil. Mayoritas pengunjung adalah perempuan, berasal dari luar kota. Mereka mendapatkan informasi dari teman/keluarga dan melakukan perjalanan bersama keluarga.

Kata Kunci : Wisata Kuliner, Pengembangan Pariwisata, Kota Semarang.

Abstract: In addition to the tourism industry's explosive growth, Semarang City hosts a large number of visitors who come to savor the local cuisine. The purpose of this study is to discover culinary tourism destinations in Semarang City and to ascertain the typical cuisine of the city, which attracts tourists. This study also examines the traits of visitors to Semarang City in relation to the development of the culinary arts. This study uses a survey approach and is descriptive quantitative research. employing incidental sampling, a non-probability sampling approach, on a sample of one hundred respondents. Several culinary districts are included in the research location. The findings indicated that the numerous gastronomic attractions in Semarang draw visitors. Among the delectable dishes are Nasi Kucing, Mie Kopyok, Tahu Gimbal, and Soto Semarang. Lempia, Wingko Babat, and Bandeng Presto are examples of side dishes. Gilo-Gilo, Blanggem, Tahu Petis, and Gandos are examples of snacks. The five locations that make up Semarang City's culinary are Taman KB, jl. MT. Haryono, jl. Pandanaran, intersection five, and Sri Ratu Mall. The majority of visitors are between the ages of 31 and 35, have completed high school, and work as public servants. Most of the guests are from outside the city and are female. They travel with relatives and gather knowledge from friends and family.

Keywords: Semarang City, tourism development, culinary tourism.

PENDAHULUAN

Kota Semarang sebagai salah satu tujuan wisatawan domestik di Jawa Tengah berkembang sangat baik dalam kurun waktu lima tahun terakhir. Dengan adanya revitalisasi kota lama Semarang dan perbaikan infrastruktur, Semarang berubah menjadi salah satu tujuan wisata Sejarah, budaya dan kuliner yang banyak diminati wisatawan. Keindahan arsitektur seperti Masjid Agung Jawa Tengah, Tugu Muda, Lawang Sewu, dan Kawasan Kota Lama Semarang menarik minat wisatawan yang mencari kekayaan budaya. Kini, Semarang telah menjadi ikon pariwisata di Jawa Tengah, terutama dalam hal produk kuliner yang khas dan unik.

Selain wisata sejarah dan budaya, Semarang juga memiliki berbagai sumber daya alam, mulai dari hasil pertanian, perkebunan, hingga hasil laut, yang menjadi bahan utama dalam menyajikan kuliner khasnya. Sehingga kuliner di kota Semarang ada banyak ragamnya. Maka dari itu, penting untuk menggali kembali dan memperkenalkan kuliner

tradisionalnya agar tetap relevan dan diterima oleh masyarakat. Mayoritas penduduk Semarang memiliki latar belakang keturunan Tionghoa, Arab, ditambah dengan kehadiran perantau dari Kalimantan dan Sumatera. Dari sinilah muncul variasi masakan yang dikenal sebagai kuliner khas Kota Semarang, yang sering kali memiliki cita rasa yang cenderung manis.

Kuliner, berasal dari kata *culinary*, mengacu pada proses memasak. Dalam *Food Tourism*, berkunjung ke produsen kuliner, festival, restoran, hingga lokasi spesifik menjadi tujuan utama. Long menjelaskan bahwa wisata kuliner melibatkan mencicipi kuliner etnik, festival, dan bahkan memasak di rumah (Long, 2023). Menurut MTCR dan WCO, wisata kuliner mencakup konsumsi kuliner lokal, tujuan utama menikmati kuliner, dan pengalaman unik seperti sekolah memasak. Wisatawan dibagi dalam empat kategori berdasarkan minat terhadap kuliner.

Aktivitas *leisure* menikmati kuliner, bukan hanya sebagai kebutuhan fisik, memengaruhi perilaku konsumen wisata kuliner. Produk wisata kuliner melibatkan restoran lokal, keaslian kuliner regional, pasar tradisional, produk artisanal, minuman lokal, dan festival kuliner. Pariwisata, menurut Samsuridjal dan Kaelany, adalah hasil dari naluri manusia untuk melakukan perjalanan. Pendekatan sosial oleh Lundberg (2022). menyebutkan bahwa perjalanan individu dari rumahnya dan pelayanan yang mempermudahnya. Kusmayadi (2022) memandang pariwisata sebagai perjalanan tanpa usaha, sedangkan Soetomo (2022) mendasarkan pada definisi WATA tentang perjalanan keliling selama lebih dari tiga hari.

Penelitian ini memiliki tiga tujuan utama: pertama, mengidentifikasi jenis-jenis kuliner khas Kota Semarang; kedua, mengevaluasi dan menganalisis area wisata kuliner di Kota Semarang; dan ketiga, menggali karakteristik pasar wisata kuliner di kota tersebut. Harapannya, upaya ini akan membantu dalam mempertahankan dan mempromosikan kekayaan kuliner khas Kota Semarang kepada para wisatawan lokal maupun mancanegara.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode penelitian deskriptif kuantitatif dengan pendekatan *survay*. Metode ini menyatakan bahwa kebenaran tampak dalam perilaku yang dapat diukur, diberi nama Kuantitatif karena kualitas diskor ke dalam angka kuantitas dalam pengumpulan dan analisis datanya. Kusmayadi (2022) menyebutnya sebagai metode *eksperimental*, satu tes pada kondisi terkontrol yang dibuat untuk memperlihatkan satu yang diketahui benar atau menguji kebenaran dari satu hipotesis.

Karakteristik wisata pasar wisatawan yang berkunjung ke sentra kuliner di Kota Semarang. Terbagi menjadi 3 segmen: karakteristik demografis, psikografis, dan geografis. Lokasi penelitian: Jalan Pandanaran, Jalan MT. Haryono, dan Taman Bubakan. Populasi: Wisatawan dan Dinas Pariwisata Kota Semarang. Sampel: 100 responden dengan metode *accidental sampling*. Penggunaan angket/kuesioner sebagai alat untuk memperoleh informasi pendapat/persepsi wisatawan terhadap wisata kuliner. Pengambilan data primer, selain penyebaran kuesioner juga dilakukan proses observasi di beberapa Kawasan kuliner di Semarang. Pengujian validitas instrumen melalui pengukuran butir pertanyaan sekali penyebaran kuesioner pada responden. Distribusi frekuensi digunakan untuk melihat kecenderungan jawaban wisatawan dan membandingkannya dengan hasil observasi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kota Semarang, dengan segala keindahan dan keberagaman yang dimilikinya, memancarkan daya tarik yang tak terelakkan bagi para pengunjung dan warganya sendiri. Sebagai suatu kota dengan sejarah yang kaya, Kota Semarang menawarkan lebih dari sekadar jejak masa lalu; ia adalah tempat di mana sejarah, budaya, dan ekonomi bersatu dalam harmoni yang indah. Salah satu kekayaan sejarah yang tak terbantahkan adalah statusnya sebagai pusat perdagangan pada masa kolonial Belanda. Di tengah kota yang semarak dengan aktivitas modern, Lawang Sewu dan Tugu Muda muncul sebagai peninggalan monumental yang memperkaya panorama kota dan memicu rasa ingin tahu tentang masa lalu yang telah membentuknya.

Lawang Sewu, dengan sebutan "seribu pintu," menunjukkan keindahan arsitektur Belanda yang monumental. Bangunan ini, yang awalnya merupakan kantor pusat perusahaan kereta api Hindia Belanda, menjadi saksi bisu bagi berbagai peristiwa bersejarah. Banyak pintu dan jendela di Lawang Sewu menciptakan kesan misterius dan memikat bagi para pengunjung yang ingin meresapi aura masa lalu. Sejalan dengan Lawang Sewu, Tugu Muda mengibarkan bendera perjuangan nasional dengan gagahnya. Sebagai simbol kemerdekaan Indonesia, Tugu Muda adalah saksi bisu perjuangan para pahlawan yang berkorban demi kemerdekaan.

Namun, Kota Semarang bukan hanya tentang warisan sejarah. Keberagaman budaya juga memainkan peran penting dalam memperkaya identitas kota ini. Pengaruh Tionghoa yang kuat membentuk nuansa unik di setiap sudut kota. Pasar Semawis, dengan keunikan pasar malamnya, dan Klenteng Sam Po Kong, sebagai tempat ibadah dan peninggalan Cheng Ho, menjadi penanda kuat kehadiran komunitas Tionghoa di Kota Semarang. Pasar Semawis bukan hanya pusat perdagangan, tetapi juga sumber kehidupan malam yang riuh dengan berbagai sajian kuliner khas, kesenian, dan permainan tradisional. Sementara itu, Klenteng Sam Po Kong menyajikan ketenangan dan keanggunan arsitektur Tionghoa klasik, menciptakan atmosfer yang mengundang untuk merenung dan berserah diri. Inilah kekayaan budaya yang terus berkembang, menciptakan jalinan harmoni antara berbagai elemen tradisional dan modern.

Arsitektur bangunan, tidak hanya di Lawang Sewu dan Klenteng Sam Po Kong, melainkan juga di seluruh kota, memberikan identitas visual yang unik. Festival-festival budaya yang diadakan secara berkala memperkaya pengalaman wisatawan dan memberikan warga lokal peluang untuk merayakan dan melestarikan tradisi mereka. Menelusuri jalan-jalan di Kota Semarang, setiap sudut memberikan pengalaman baru dan pandangan yang berbeda. Keseluruhan kota terasa seperti buku terbuka yang memaparkan kisah-kisah menarik dari masa lalu hingga saat ini.

Selain sebagai tujuan pariwisata yang menarik, Semarang juga berfungsi sebagai basis ekonomi dan perdagangan yang vital di Jawa Tengah. Kawasan industri dan pergudangan memainkan peran kunci dalam mendukung pertumbuhan ekonomi yang pesat. Infrastruktur yang kuat, seperti bandara internasional dan Pelabuhan Tanjung Emas, menempatkan Semarang sebagai pusat konektivitas regional. Akses jalan yang baik juga memberikan kontribusi besar terhadap mobilitas penduduk dan memperlancar arus logistik. Proyek-proyek infrastruktur yang sedang dikerjakan, seperti pembangunan jalan baru atau peningkatan layanan transportasi publik, menandakan komitmen kuat untuk meningkatkan kualitas hidup penduduk dan meningkatkan daya tarik kota sebagai destinasi investasi dan wisata.

Kawasan dan Potensi Kuliner di Semarang

Sebagai Ibu Kota Provinsi Jawa Tengah, Semarang menawarkan berbagai tempat wisata kuliner yang sangat direkomendasikan. Tempat-tempat ini merupakan bagian penting dari kota ini, yang mendorong penduduk lokal dan wisatawan untuk menjelajahi beragam tradisi kuliner Semarang. Salah satu tempat utama yang wajib dikunjungi oleh para pecinta kuliner adalah Jalan Pandanaran. Jalan ini terkenal di kalangan penduduk lokal dan koki di Semarang sebagai sentra kuliner yang menawarkan berbagai hidangan lezat yang telah menjadi ikon kuliner lokal. Beberapa makanan khas yang bisa dinikmati di kawasan ini adalah bandeng presto, lumpia, wingko babat, dan soto Semarang. Bandeng presto, ikan bandeng yang dipresto agar tulangnya mudah lepas, menjadikannya hidangan unik dan khas dari Semarang. Lumpia adalah makanan yang umum dan elegan di daerah ini, menyerupai lumpia dengan bentuk yang melengkung dan runcing. Sebaliknya, wingko babat, kue tradisional berbahan dasar kelapa dan ketan, memberikan manfaat manis yang otentik. Selain soto Semarang, Jalan Pandanaran juga menawarkan soto bumbu jahe, daun jeruk, kuah bening, dan disajikan dengan ayam kampung, emping goreng, dan sate telur puyuh.

Selain di Jalan Pandanaran, ada juga kedai makanan yang tidak terlalu terawat di Jalan MT. Haryono dan Jalan Cendrawasih. Jalan MT. Haryono merupakan surga bagi para pecinta kuliner mengingat beragamnya hidangan yang tersedia. Di sini, pengguna jalan bisa memilih berbagai macam pilihan makanan, mulai dari makanan tradisional hingga makanan internasional. Sebaliknya, Jalan Cendrawasih terkenal dengan masakannya yang luar biasa yang dapat memuaskan setiap pengunjung. Salah satu ikon kuliner Semarang, Wingko Babat, menjadi daya tarik tersendiri di kawasan ini. Kue tradisional yang terbuat dari kelapa muda ini memiliki tekstur yang unik dan rasa yang lembut, menghasilkan pengalaman kuliner yang unik.

Masjid Agung Jawa Tengah, Taman KB, dan Mal Sri Ratu juga patut dicatat karena kontribusinya dalam menyioroti kondisi kemiskinan di Semarang. Di area ini, para wanita dapat mengalami histeria yang meruntuhkan adat dan ras tertentu dalam hal kuliner. Sebagai tempat ibadah, Masjid Agung Jawa Tengah juga memberikan pengalaman kuliner dengan menyajikan hidangan yang lezat dan autentik. Taman KB, sebuah tempat rekreasi yang terkenal di Semarang, tidak hanya menawarkan pengunjungnya area berenang yang aman, namun juga berbagai pengalaman lain yang bisa dinikmati. Sebaliknya, Mal Sri Ratu muncul sebagai koki modern yang menggabungkan cita rasa dari seluruh dunia, menciptakan suasana yang ramah bagi mereka yang mencari teknik memasak yang lebih kontemporer.

Selain lingkungan ini, Semarang juga menjunjung tinggi praktik kuliner tradisional di lingkungan yang spesifik, seperti lingkungan geng dan lingkungan yang dipengaruhi oleh Nasi Kucing. Dengan teksturnya yang ekonomis, Nasi Kucing adalah hidangan yang mudah dimakan dan menawarkan berbagai macam pilihan jajanan. Pengunjung akan menciptakan pengalaman kuliner yang tidak mengesankan dari segi rasa namun juga aspek ekonomisnya, dan diaplikasikan dengan porsi yang pas (Hall, et al 2023).

Tidak hanya menjadi bahan diskusi, distrik kuliner Semarang juga menyioroti inovasi dalam penelitian dan pengembangan. Sebagai contoh, Tahu Gimbal, Bandeng, dan Lumpia merupakan makanan favorit yang populer di kalangan masyarakat yang sering dipadukan dengan sambal yang khas. Tahu Gimbal menciptakan sensasi rasa yang gurih dan nikmat dengan tahu yang digoreng dan disajikan dengan kuah kental. Segala jenis

ikan yang diolah dengan cara-cara tertentu, menjadi pilihan favorit yang nikmat disantap bersama.

Pengunjung tetap diminati dengan pengalaman klasik yang diisi dengan kulit tipis yang diisi dengan berbagai bahan (Gamal, 2022) Penelitian mengenai karakteristik wisatawan lokal memberikan kejelasan lebih lanjut mengenai potensi kuliner lokal. Sebagian besar wisatawan lokal berusia antara 31 dan 35 tahun, dengan mayoritas berpendidikan SMA. Mayoritas dari mereka adalah Pegawai Negeri Sipil (PNS), terutama terdiri dari perempuan. Informasi ini memberikan gambaran mengenai segmen demografis yang ingin menjelajahi kuliner Semarang. Mayoritas wisatawan yang berada di kisaran 1.000.000-2.999.999 rupiah dan frekuensi kunjungan yang kurang lebih sama dengan tiga kali dalam setahun, mengindikasikan bahwa berbagai kalangan masyarakat umum dapat mengakses kuliner Semarang. Beberapa poin utama di wisata kuliner Semarang adalah sebagai berikut:

- Kota Semarang dapat dibagi menjadi lima kawasan kuliner: Jalan Pandanaran, Simpang Lima, Jalan MT. Haryono, Taman KB, dan Mall Sri Ratu.
- Ragam kuliner khas Kota Semarang mencakup Soto Semarang, Tahu Gimbal, Mie Kopyok, dan Nasi Kucing sebagai kuliner pokok. Sedangkan untuk lauk pauknya, terdapat Bandeng Presto, Lumpia, dan Wingko Babat. Sementara untuk kudapan, ada Gilo-gilo, Blanggem, Tahu Petis, dan Gandos.
- Karakteristik wisatawan yang datang meliputi usia mayoritas 31-35 tahun (24%), lulusan SMA (39%), dan banyak yang merupakan Pegawai Negeri Sipil (33%). Mayoritas pengunjung adalah perempuan (53%), berasal dari luar Kota Semarang di Provinsi Jawa Tengah (47%), mendapat informasi dari teman/keluarga (41%), sering melakukan perjalanan dengan keluarga (61%).
- Rata-rata penghasilan wisatawan berkisar 2.000.000-2.999.999 (43%), dengan frekuensi kunjungan kurang dari atau sama dengan tiga kali dalam sebulan (67%). Bandeng Presto menjadi kuliner favorit wisatawan (29%), dengan kawasan Jalan Pandanaran menjadi lokasi utama yang dikunjungi (23%). Bandeng Presto juga menjadi oleh-oleh favorit (37%), dan aksesibilitas menjadi salah satu alasan utama kunjungan (44%).

KESIMPULAN

Kombinasi antara warisan sejarah, keanekaragaman budaya, dan alam yang ada di Semarang, ditunjang dengan pertumbuhan ekonomi yang baik, membuat kota Semarang menjadi salah satu tujuan wisata di Indonesia, khususnya di Jawa Tengah. Kota Semarang memberikan pengalaman wisata yang khas dan tak terlupakan dengan keberadaan atraksi wisata berbasis Sejarah dan budaya seperti Lawang Sewu, Tugu Muda dan Klenteng Sam Po Kong. Selain itu pengaruh budaya Tionghoa yang cukup kuat dalam arsitektur dan budaya kota ini, bisa dilihat di Kawasan pasar Semawis. Revitalisasi kota tua Semarang menambah daya tarik Semarang menjadi tujuan wisatawan, khususnya bagi wisatawan domestic.

Selain menarik perhatian wisatawan, karena arsitektur, budaya dan alamnya, Semarang juga menarik wisatawan yang mencari pengalaman gastronomi yang sesungguhnya (Cooper, et al, 2023). Keragaman budaya dari kota yang menjadi pusat perdagangan dan kegiatan ekonomi di Jawa Tengan ini membuat banyak sekali khasana kuliner yang bisa dinikmati wisatawan. Dalam perkembangan waktu, banyak wisatawan yang khusus datang ke Semarang karena menang ingin menikmati dan merasakan kuliner

khas Semarang. Para pencinta kuliner tertarik ke Semarang karena beragam hidangan khasnya, seperti Soto Semarang dan Bandeng Presto, yang menunjukkan potensi kuliner kota ini. Profil wisatawan yang telah diidentifikasi memberikan informasi yang berguna bagi pelaku bisnis kuliner untuk meningkatkan layanan mereka dan memuaskan pelanggan (Lundberg, 2022). Kota Semarang dapat tumbuh dan berkembang menjadi tujuan wisata yang dinamis secara berkelanjutan dengan berfokus pada keberlanjutan, mendorong partisipasi masyarakat lokal, dan mengikuti perkembangan infrastruktur. Bagi mereka yang tertarik dengan sejarah, budaya, ekonomi, dan kuliner, Kota Semarang akan terus menjadi salah satu tujuan utama berwisata di Jawa Tengah.

DAFTAR PUSTAKA

- Cooper, C, et al. (2023). *Contemporary Tourism: An international approach*. Burlington MA: Butterworth-Heinemann. USA.
- Fandeli, C. (2022). *Perencanaan Kepariwisata Alam*. Yogyakarta: Fakultas Kehutanan Universitas Gadjah Mada.
- Sunyoto, D. (2022). *Analisis Regresi dan Uji Hipotesis*. Yogyakarta: PT. Buku Seru.
- Kaiser, C, Jr, Larry E. Helber. (2022). *Tourism, Planning and Development*. Boston: CBI Publishing Company Inc.
- Kotler, P. (2022). *Manajemen Pemasaran 1*. Jakarta: PT. Prenhallindo.
- Kusmayadi dan Sugiarto, E. (2022). *Metodologi Penelitian dalam Bidang Kepariwisata*. Jakarta: PT.Gramedia Pustaka Utama.
- Kusmayadi. (2022). *Statistika Pariwisata Deskriptif*. Jakarta: PT.Gramedia Pustaka Utama.
- Hall, C. M, et al. (2023). *Food Tourism Around the world: development, management and markets*. Burlington MA: Butterworth-Heinemann.
- Long, Larry M. (2023). *Culinary Tourism*. USA: University of Kentucky Press.
- Lundberg, D, E. (2022). *Ekonomi Pariwisata*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Musanef, A. (2022). *Manajemen Usaha Pariwisata Indonesia*. Jakarta: Grasindo.
- Yoeti, A, O. (2022). *Pengantar Ilmu Pariwisata*. Bandung: Angkasa.
- Yoeti A,O. (2023). *Ekonomi Pariwisata*. Jakarta: PT.Kompas Media Nusantara.
- Pendit, N S. (2022). *Ilmu Pariwisata. Sebuah Pengantar Perdana*. Jakarta: PT. Pradnya Paramita.
- Pitana, I. Gde, & Putu G. G. (2022). *Sosiologi Pariwisata*. Yogyakarta: Andi Press.
- Purwanto, Agus. (2022). *Metodologi Penelitian Kuantitatif*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Samsuridjal dan Kaelany. (2022). *Peluang di Bidang Pariwisata*. Jakarta: Mutiara Sumber Widya.
- Seputar Semarang. *Harian Semarang edisi 17-23 Oktober 2023*.
- Soekadijo, R. G. (2022). *Anatomi Pariwisata*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Soetomo. (2022). *Strategi-strategi Pembangunan Masyarakat*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Sugiyono. (2022). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Gamal, S. (2022). *Dasar-dasar Pariwisata*. Yogyakarta: ANDI Yogyakarta.
- Torkildsen, G. (2022). *Torkildsen's Sport and Leisure Management*. New York: Taylor and Franci e-library.
- Undang-Undang Nomor 10 Tahun 2009 Tentang Kepariwisata.
- Salah, W. (2022). *Pemasaran Pariwisata*. Jakarata: PT. Pradnya Paramita.