

LAPORAN PENELITIAN MANDIRI



RANCANGAN POLA PERJALANAN WISATA GASTRONOMI DI PETAK 9

Ismayanti, A.Par, MSc.

0313057203

UNIVERSITAS SAHID JAKARTA

Agustus 2018

HALAMAN PENGESAHAN PENELITIAN

Judul Penelitian : Rancangan Pola Perjalanan Wisata Gastronomi di Petak 9
Ketua Peneliti :
a. Nama Lengkap : Ismayanti, A. Par, MSc.
b. NIDN : 0313057203
c. Jabatan Fungsional : Lektor
d. Program Studi : Manajemen
e. Nomor HP : 0816-4845489
f. Alamat surel (e-mail) : ismayanti_istanto@usahid.ac.id
Lama Penelitian Keseluruhan : 3 bulan
Biaya Penelitian : Rp 50.000.000,00
Sumber Pembiayaan : Asisten Deputi Pengembangan Wisata Budaya

Mengetahui,
Dekan FE Usahid

Jakarta, 31 Agustus 2018
Pengusul

(Dr. Ir. Sihono Dwi Waluyo)
NIP: 196406021991031001

(Ismayanti, A.Par., MSc.)
NIK: 19980359

Menyetujui
Kepala LPPM

(Prof. Dr.Ir.Giyatmi, MSi)
NIK: 19940276

ABSTRAK

Berkunjung ke Jakarta, rasanya tidak lengkap jika tidak berkunjung ke kawasan Petak Sembilan, sebuah kawasan legendaris terutama untuk wisata kuliner dan belanja atau wisata gastronomi. Penelitian ini bertujuan untuk memetakan potensi wisata gastronomi di petak sembilan dan merancang pola perjalanan wisata gastronomi di petak sembilan. Hasilnya menunjukkan adanya tiga jenis daya tarik di petak sembilan yaitu: wisata kuliner, wisata belanja dan wisata sejarah religi. Daya tarik tersebut dikompilasi menjadi sebuah rancangan perjalanan wisata gastronomi dalam dua pola perjalanan yaitu: pola perjalanan wisata Gang Gloria dan pola perjalanan wisata pasar Petak Sembilan. Dari penelitian, dapat disarankan untuk mempererat kerjasama antar pihak untuk mengembangkan wisata gastronomi di petak sembilan.

Kata Kunci: Wisata Gastronomi, Petak Sembilan

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN PENELITIAN	1
ABSTRAK.....	2
DAFTAR ISI.....	3
DAFTAR TABEL DAN GAMBAR	4
BAB 1. PENDAHULUAN	5
1.1. Latar Belakang	5
1.2. Perumusan Masalah.....	7
1.3. Tujuan dan Manfaat Khusus	7
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA	8
2.1. Wisata Gastronomi.....	8
2.2. Pola Perjalanan Wisata.....	10
BAB 3. METODE PENELITIAN	14
3.1. Kerangka Pemikiran.....	14
3.2. Objek Penelitian	15
3.3. Metode Penelitian.....	15
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN	16
4.1. Pemetaan Potensi Wisata Gastronomi di Petak Sembilan	16
4.2. Rancangan Pola Perjalanan Wisata Gastronomi di Petak Sembilan	20
BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN	24
5.1. Kesimpulan.....	24
5.2. Saran.....	24
DAFTAR PUSTAKA	25

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Pentahelix Pariwisata Indonesia.....	5
Gambar 2. Portofolio Produk Wisata 2015-2019	6
Gambar 3. Konsep Wisata Gastronomi	9
Gambar 4. Pola Tertutup.....	11
Gambar 5. Pola Terpusat.....	11
Gambar 6. Pola Terbuka	12
Gambar 7. Peta Kawasan Petak Sembilan	17
Gambar 8. Pola Perjalanan Gang Gloria.....	22

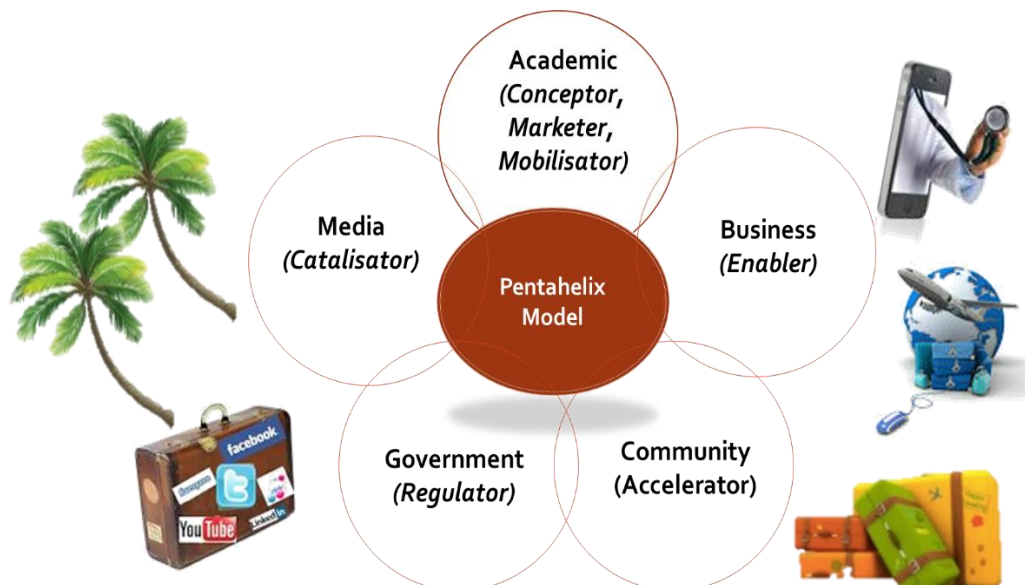
BAB 1. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Presiden Joko Widodo telah menetapkan pariwisata sebagai sektor andalan yang harus didukung oleh semua sektor lain terutama sektor infrastruktur dan transportasi dalam mempercepat tercapainya target pariwisata 2019. Target pariwisata dalam lima tahun ke depan atau 2019 harus naik dua kali lipat, yakni memberikan kontribusi pada PDB nasional sebesar 8%, devisa yang dihasilkan Rp 280 triliun, menciptakan lapangan kerja di bidang pariwisata sebanyak 13 juta orang, kunjungan wisatawan mancanegara (wisman) 20 juta dan pergerakan wisatawan nusantara (wisnus) 275 juta, serta indeks daya saing pariwisata Indonesia berada di ranking 30 dunia.

Menteri Pariwisata menambahkan, dalam program pembangunan tahun 2017 mendatang, pemerintah telah menetapkan 14 program prioritas nasional di mana tiga urutan teratas prioritas nasional adalah, Prioritas Nasional: Antar Kelompok Pendapatan, Prioritas Nasional: Pembangunan Pariwisata, dan Prioritas Nasional: Pembangunan Perkotaan. Dan urutan terakhir atau urutan keempatbelas, yaitu Prioritas Nasional: Stabilitas Keamanan dan Ketertiban.

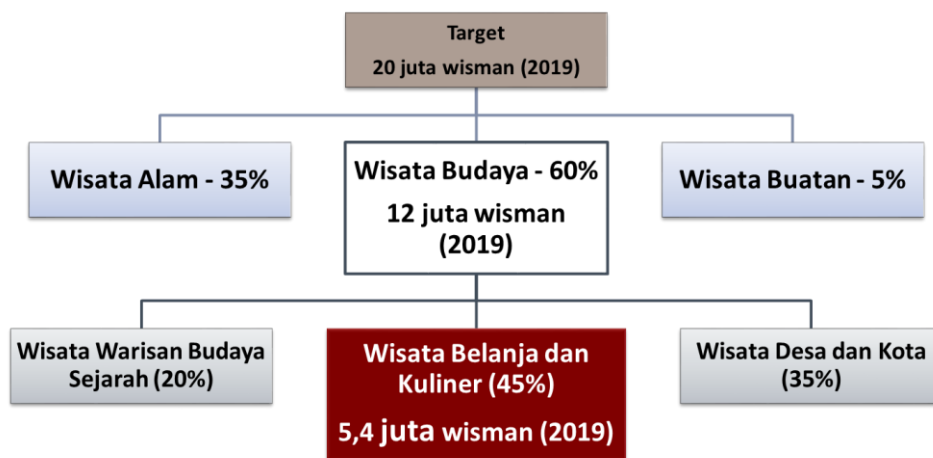
Pariwisata Indonesia bukan saja tanggung jawab Kementerian Pariwisata. Pariwisata Indonesia menjadi tanggung jawab semua elemen, khususnya pemerintah, akademisi, pelaku bisnis, media, dan komunitas. Sinergi yang disebut dengan Penta Helix tersebut menjadi kunci mengembangkan pariwisata Indonesia.



Gambar 1. Pentahelix Pariwisata Indonesia

Sumber: Rakornas Kemenpar RI (2016)

Bertumpu pada hal-hal tersebut pemerintahan daerah (Pemda) baik Pemerintah Provinsi (Pemerintah Provinsi), Pemerintah Kota (Pemerintah Kota) dan Pemerintah Kabupaten (Pemerintah Kabupaten) seyogyanya menjalankan fungsinya sebagai fasilitator dan regulator dalam membangun pariwisata berkelanjutan untuk Indonesia di masa depan. Tugas dan tanggung jawab Pemda setelah diberlakukannya UU Nomor 22 Tahun 1999 tentang Pemerintahan Daerah (catatan: UU ini telah direvisi menjadi UU Nomor 32 Tahun 2004) yang menyangkut pelaksanaan otonomi daerah menjadi lebih berat dan kompleks. Pemda harus mampu membuat suatu perencanaan pembangunan Pariwisata yang matang untuk memajukan Pariwisata daerahnya. Upaya membangun Pariwisata di daerah harus diselaraskan dengan Rencana Induk Pembangunan Pariwisata Nasional dengan penetapan portofolio produk wisata sebagai berikut:



Gambar 2. Portofolio Produk Wisata 2015-2019

Sumber: Kemenpar RI (2015)

Kuliner menjadi salah satu unsur pembentuk pariwisata. Bahkan, di negara-negara Eropa dan Amerika Serikat, sudah ada tur khusus wisata gastronomi, tidak hanya sebatas wisata kuliner. Di Indonesia sendiri, wisata kuliner masih menjadi pemanis atau pelengkap dari tur wisata ketika mengunjungi suatu daerah, sedangkan wisata gastronomi masih sangat jarang. Apa yang membedakan wisata kuliner dengan wisata gastronomi? Wisata kuliner identik dengan mencicipi makanan khas setempat, sedangkan wisata gastronomi lebih dari itu. Wisata gastronomi melihat asal-usul, seni, budaya, bahan yang digunakan, maupun pengetahuan tentang masakan itu. Gastronomi tidak hanya menelusuri asal karakteristik suatu bahan makanan, melainkan juga memetakan makanan di seluruh dunia dan menghubungkannya dengan kondisi geografis, masyarakat, dan budaya setempat. Dengan kata lain, wisatawan tidak hanya mencicipi makanan yang sudah jadi, tapi juga mengetahui bahan yang digunakan, cara memasaknya, dan makna filosofis di balik makanan tersebut.

Indonesia terdiri dari 1.344 suku bangsa memiliki masakan dengan sejarah, tradisi budaya, bahan baku, dan teknik pengolahan yang berbeda. Indonesia menduduki keanekaragaman hayati terbesar kedua setelah Brazil. Indonesia menghasilkan tumbuhan berupa sereal, ubi dan umbi lebih dari 38.000 spesies ikan 1.400 spesies, 250 macam sayuran, 450 macam buah-buahan, dan 100 macam kacang-kacangan, belum lagi bahan-bahan aromatis

seperti bumbu yang jumlahnya amat banyak (IBSAP, 2003; KMNLH, 2007; KMNLH, 2015). Tidak lupa juga kekayaan hasil ternak (daging, telur, dan susu) dan hasil laut lain. Aneka sumber daya alam tersebut tidak tumbuh begitu saja, namun dihasilkan melalui sebuah proses yang panjang dalam pengalaman membudidayakan. Keanekaragaman hayati pertanian hasil proses inilah yang disebut sebagai agrobiodiversity.

Saat ini konsep agrobiodiversity mulai terkikis. Di dunia terjadi pembatasan pangan hanya pada tiga tanaman tertentu, yaitu jagung, gandum dan beras. Indonesia menggantungkan pangannya pada beras. Ketergantungan berlebih pada beberapa jenis tanaman menyebabkan tanaman lain terabaikan. Indonesia mengukur ketahanan pangan berdasarkan jumlah ketersediaan beras sehingga tanaman pangan sumber karbohidrat lain seperti ubi jalar, ubi kayu, sagu, dan pisang tersingkirkan. Dampak lainnya, alih-alih ketahanan pangan, pemerintah memberlakukan kebijakan impor untuk memenuhi ketahanan pangan dalam negeri.

1.2. Perumusan Masalah

1. Apa saja daya tarik (atraksi) wisata kuliner di kawasan Petak 9 di waktu pagi-siang dan petang-malam?
2. Apa pola perjalanan wisata gastronomi yang ideal untuk wisman?

1.3. Tujuan dan Manfaat Khusus

1. Untuk memetakan potensi daya tarik (atraksi) wisata kuliner di kawasan Petak 9.
2. Untuk menetapkan pola perjalanan wisata gastronomi yang ideal untuk wisman

1.4. Urgensi Penelitian

Jakarta mempunyai peluang besar untuk menawarkan pengalaman budaya gastronomi yang sangat beragam, unik dan otentik. Indonesia diperkirakan mempunyai 5,300 makanan tradisional yang bisa menjadi modal dalam pengembangan destinasi wisata. Makanan lokal adalah komponen fundamental dari suatu atribut destinasi, memperkaya daya tarik dan keseluruhan pengalaman berwisata, daya tarik kuliner sebagai budaya unggulan Indonesia, sifat khas, bermutu tinggi dan beridentitas, beretos kreatif dan mendifusikan kreativitas, bernilai tambah secara ekonomi dan kultural.

1.5. Luaran Penelitian

Luaran penelitian adalah: Rancangan Pola Perjalanan Wisata Gastronomi Petak 9

BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA

2.1. Wisata Gastronomi

Rempah, perdagangan dan jalur rempah menjadi sebuah aset untuk dikembangkan di industri pariwisata. Rempah berkontribusi dalam pariwisata kuliner, ajang menjajal kuliner khas setempat tentu sudah hal biasa dan banyak di antara wisatawan yang hobi melakukan hal tersebut terutama karena cita rasa makanan diwarnai aroma dan warna dari sensasi rempah. Namun kini, wisata kuliner sudah mulai ditinggalkan oleh wisatawan dan beralih ke wisata gastronomi.

Wisata gastronomi memang terdengar asing di Indonesia. Istilah wisata gastronomi memang lebih bergaung di luar negeri dibanding dalam negeri. Namun jika diartikan, menurut Hall dan Shraples (2003) sebagaimana yang dirangkum oleh Organisasi Pariwisata Dunia PBB (UNWTO), wisata gastronomi adalah sebuah perjalanan yang berhubungan dengan makanan ke suatu daerah dengan tujuan rekreasi.

Indonesia mulai menuju sebagai destinasi wisata gastronomi dengan diawali dengan menjadi Ubud, Bali sebagai prototipe destinasi wisata gastronomi oleh UNWTO. Wisata gastronomi sangat erat dengan jalur rempah karena wisata gastronomi bisa mengawali ketertarikan wisatawan akan rempah-rempah di negara asalnya. Wisata gastronomi merupakan sekumpulan pengalaman perjalanan makanan dan rempahnya, dimulai dari makan sebagai bagian dan gaya hidup, menyantap masakan yang dibuat menggunakan produk lokal termasuk bumbu lokal mengingat wisatawan cenderung untuk ramah lingkungan dengan mengkonsumsi masakan lokal, makan menjadi sebuah budaya. Wisata gastronomi tidak hanya berbicara tentang makanan itu sendiri tetapi lebih kepada nilai dari sebuah masakan dan proses pengolahannya serta menempatkan jiwa (soul) dari makanan tersebut sehingga manusia menghargai setiap suapan dan menikmatinya untuk kebutuhan dan keinginan.

Wisata gastronomi mencakup aspek budaya. Budaya merupakan aset penting yang mampu menginspirasi jutaan wisatawan untuk mengunjungi destinasi baru per tahunnya sekaligus merupakan produk wisata budaya ini mampu menguatkan beragam sumber daya budaya yang ada pada destinasi tunggal atau multi destinasi yang memberikan kontribusi positif bagi pelestarian situs budaya dan kehidupan komunitas di sekitarnya.

Bagaimana wisatawan dapat merasakan keterlibatannya dalam proses membuat suatu jenis makanan dengan nilai sejarah yang tinggi serta cita rasa yang menggairahkan atau dengan kata lain cita rasa yang eksotik dan seksi. Berbicara tentang wisata gastronomi, maka wisatawan pun akan diajak untuk kembali ke masa lampau untuk menggali kehidupan masyarakat dan budaya kuliner serta sumber bahan bakunya termasuk jalur rempah.



Gambar 3. Konsep Wisata Gastronomi

Sumber: UNWTO Global Report on Food Tourism (2012)

Wisata gastronomi, bagi masyarakat lokal sendiri, memberikan dampak positif bagi mereka, misalnya, produk makanan lokal tumbuh dan berkembang, tumbuhnya tenaga kerja lokal, yang berdampak pada peningkatan kesejahteraan masyarakat setempat. Mengapa? Wisata gastronomi termasuk berkunjung ke penghasil makanan utama dan kedua, acara festival makanan, pasar petani, acara memasak dan demonstrasi, serta mencicipi produk makanan berkualitas dan aktivitas pariwisata yang berhubungan dengan makanan. Dengan kata lain, wisata makanan tersebut memberi pengalaman, hasil dari proses belajar budaya yang berbeda. Kuliner bukan lagi sebagai sesuatu yang dikonsumsi melainkan menjadi sifat atau atribut yang berhubungan dengan produk pariwisata. Misal berkunjung ke sawah kemudian belajar menanam padi dan memancing ikan yang ada di kolam. Selesai dari sana, belajar memasak dengan cara orang lokal. Misal memasak di tungku dengan peralatan tradisional, dan makan bersama-sama dengan cara orang lokal. Kemudian saat makan ada *chef* yang menjelaskan mengenai alasan makanan yang disantap lebih sehat serta budaya makan setempat.

Dikutip dari Hjalager dalam Kivel dan Crotts (2005), model gaya hidup wisata gastronomi menggambarkan perilaku wisatawan dan preferensinya terhadap makan dan makanan yang terbagi menjadi empat motif wisatawan yaitu: (1) rekreasi; (2) eksistensi; (3) diversifikasi; dan (4) eksperimental. Wisatawan gastronomi mencari kombinasi makanan dengan pengalaman makan sambil mempelajari kuliner terutama dari pendekatan gastronomi. Bagi mereka, konsumsi makanan dan minuman bukan untuk memuaskan dahaga dan perut tetapi konsumsi berarti pengetahuan mendalam tentang kuliner lokal dan budaya di destinasi. Wisatawan gastronomi berbeda dengan wisatawan umum yang makan di restoran atau warung makan. Bagi mereka, menjadi wisatawan gastronomi berarti 'menikmati apa yang dimakan oleh lokal'. Mereka mencari makanan-makanan yang sederhana dan berinteraksi dengan produsen makanan dimana makanan disiapkan dan menghargai tradisi, misalnya:

Wisatawan gastronomi akan secara aktif mencari dan mengunjungi petani, partisipasi di kelas memasak dan memanen budan dan sayur. Sebagai contoh, Pemulan Bali Farm menawarkan makanan sate lilit dan wisatawan turut berbelanja di pasar dan ke kebun untuk menyiapkan bahan baku, belajar memasaknya dan menikmati hasil masakannya.

Diakhir dari perjalanan wisata gastronomi adalah wisatawan mensimbolkan gaya hidupnya melalui makanan, vis-a-vis makanan trendi dan 'kekinian'. Mereka secara aktif mencari destinasi dengan kafe yang dirancang unik dan menyajikan menu inovatif serta layanan yang apik. Wisatawan gastronomi akan selalu memutakhirkan dirinya tentang makanan, bahan masakan dan resep kekinian. Mereka terus mencoba menggali rempah-rempah sebagai bumbu masakan dan mencari cara baru dalam memasak dan makan. Gaya makanan dan kuliner menjadi bagian dari imajinasi dan gengsi diri.

Dengan kata lain, ada banyak aktivitas yang dapat dilakukan saat berwisata gastronomi diantaranya: (1) Menikmati kuliner lokal; (2) Mengikuti jamuan makan ala raja secara tradisional; (3) Mengunjungi festival kuliner dan belanja; (4) Mempelajari masakan melalui kelas memasak; (5) Melakukan tes makanan minuman; (6) Mengunjungi pabrik atau rumahan penghasil makanan minuman; (7) Mengunjungi perkebunan, peternakan dan perikanan; serta (8) Berbelanja kuliner sebagai oleh-oleh atau buah tangan.

Dapat disimpulkan, wisata gastronomi adalah tentang penghargaan terhadap ragam faktor yang relevan dalam masakan dan minuman, dimakan dan dikonsumsi oleh mereka yang senang dengan keunikan dan kearifan lokal.

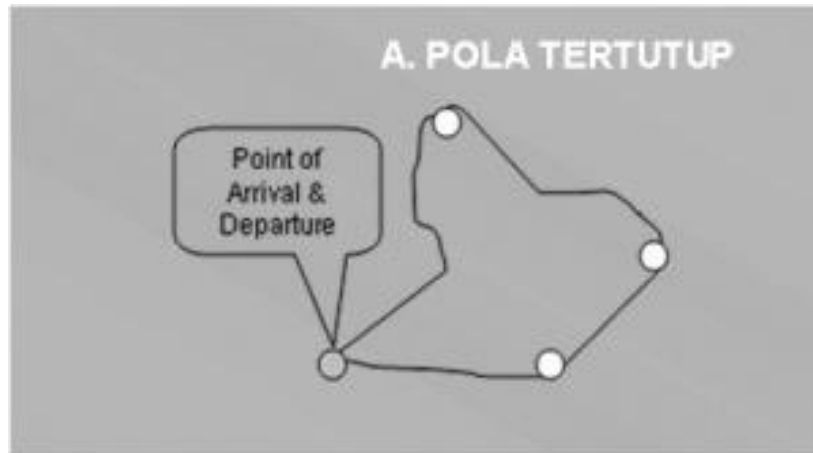
2.2. Pola Perjalanan Wisata

Pola atau *Pattern* adalah suatu patron yang ditetapkan dengan melibatkan berbagai unsur dari mulai bahan, desain, pelaksanaan, hingga menjadikannya hasil akhir yang sangat memuaskan. Perjalanan atau *Travel* adalah suatu pergerakan dari suatu tempat menuju tempat lain. Bila disimpulkan, *Travel Pattern* atau pola perjalanan adalah suatu patron perjalanan yang dirancang, dibangun dan dikemas menjadi suatu komoditi yang layak untuk dinikmati. Pola perjalanan juga sering disebut tur.

Secara umum, pola perjalanan Wisata dapat dibagi menjadi beberapa jenis, tergantung dari pada sudut pandang. Secara garis besar, dapat dilihat antara lain dari:

1. Berdasarkan cara melakukannya, pola perjalanan dibedakan menjadi
 - a. Perjalanan secara berombongan dikenal sebagai GIT (*Group Inclusive Travel*); dan
2. Perjalanan secara perorangan. Perorangan yang dimaksud adalah: sendiri-sendiri atau kelompok kecil mandiri yang mengatur sendiri perjalanannya, baik jadwal maupun destinasinya, bebas dari ikatan dengan paket wisata, dikenal dengan sebutan FIT (*Free Individual Travel*).

3. Berdasarkan alur perjalanan yang ditempuh, pola perjalanan dibedakan menjadi
- Pola Tertutup

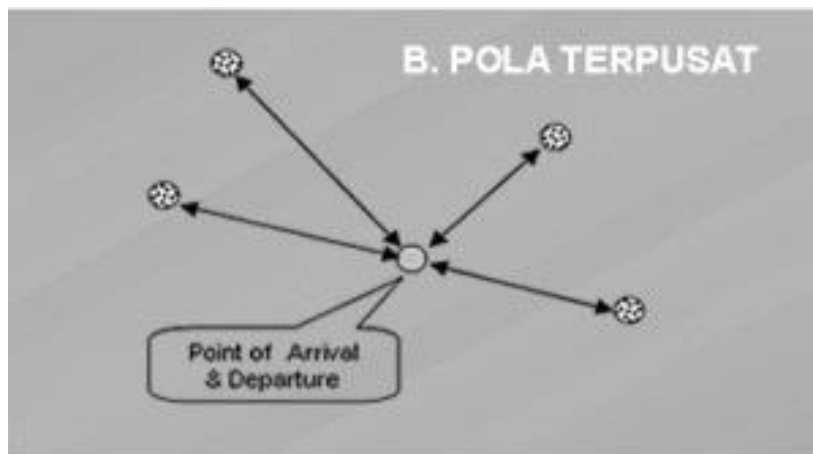


Gambar 4. Pola Tertutup

Sumber: www.caretourism.com (Diunduh bulan Mei 2014)

Dalam pola ini, tempat tiba sama dengan tempat berangkat dan rute perjalanan pulang tidak menempuh jalan yang sama dengan rute perjalanan berangkat. Dalam pola tertutup, paket wisata diawali dari tempat tiba (*point of arrival*) berkeliling dengan singgah (*stopover*) di beberapa tempat lain dan berakhir di tempat semula serta meninggalkan daerah yang dikunjunginya dari tempat tiba;

- Pola Terpusat



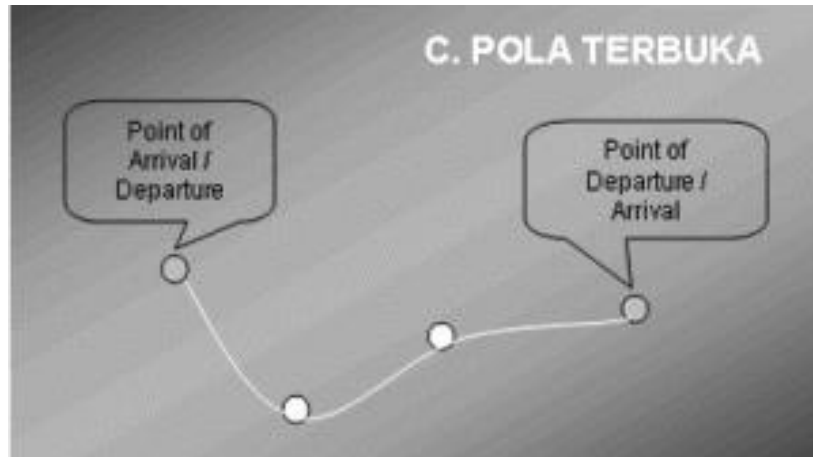
Gambar 5. Pola Terpusat

Sumber: www.caretourism.com (Diunduh bulan Mei 2014)

Pola ini banyak dijumpai pada *end destination* dengan berbagai kemungkinan pilihan tour (*optional tour*) ke beberapa destinasi dan rute yang ditempuh selalu bolak-balik (*back-tracking*). Dalam pola terpusat, destinasi yang lain, selain tempat tiba dan berangkat, dikunjungi dengan rute bolak-balik, pada umumnya merupakan program pilihan tambahan (*optional*) atau program perpanjangan (*extension*); dan

c. Pola Terbuka

Pada pola terbuka, rute perjalanan yang ditempuh satu arah dan tempat tiba tidak sama dengan tempat berangkat. Pola terbuka sangat ideal bagi pelaksanaan paket wisata Indonesia, di mana tempat tiba berbeda dengan tempat berangkat.



Gambar 6. Pola Terbuka

Sumber: www.caretourism.com (Diunduh bulan Mei 2014)

4. Berdasarkan waktu aktivitas, ada 3 macam tur yaitu:

a. Tur Setengah Hari (*Half day*)

Tur setengah hari ditempuh dalam waktu 3 – 5 jam. Ada beberapa jenis tur dalam kelompok tour ini yaitu:

- 1) Tur Pagi Hari (*Morning Tour*), dilaksanakan pada pagi hari yang dimulai setelah makan pagi dan berakhir sebelum makan siang.
- 2) Tur Siang Hari (*Afternoon tour*), dilaksanakan pada siang hari yang dimulai setelah makan siang dan berakhir sebelum senja.
- 3) Tur Senja Hari (*Evening Tour*), dilaksanakan pada senja hari dengan obyek kunjungan daya tarik keremangan senja (siluet) dan gemerlapnya lampu-lampu kota. Tour ini bisa atau dapat berakhir dengan makan malam.
- 4) Tur Malam Hari (*Night Tour*), dilaksanakan pada malam hari, setelah atau termasuk waktu makan malam dan berakhir di tempat kegiatan kehidupan malam (*night life*). Ada juga yang menyebut tour malam hari ini dengan sebutan *After dark tour*.

b. Tur Lebih dari/setengah hari dengan lama perjalanan antara 6-7 jam termasuk waktu makan siang, biasanya dilakukan setelah makan pagi.

c. Tur Satu Hari (*One day/full day tour*) dengan lama perjalanan sekitar 8-10 jam, termasuk waktu untuk makan siang. Pada umumnya dilaksanakan setelah makan pagi dan berakhir sebelum hari gelap.

5. Berdasarkan moda transportasi yang digunakan, pola perjalanan dibedakan menjadi:
 - a. Transportasi di permukaan bumi (*ground transport*), baik di darat maupun di laut dan/atau kombinasi antara laut (kapal pesiar / *cruise*) dan darat; dan
 - b. Transportasi udara (*air transport*).
6. Berdasarkan ruang atau lokasi destinasi, pola perjalanan dibagi menjadi
 - a. Domestik (*domestic tourism*) adalah pariwisata di dalam sebuah daerah atau negara atau wilayah;
 - b. Regional (*regional tourism*) yaitu pariwisata antar negara dalam sebuah kawasan negara seperti: kawasan Asia Tenggara, kawasan Eropa dan kawasan Amerika; dan
 - c. Internasional (*international tourism*) adalah pariwisata lintas negara lintas benua.

BAB 3. METODE PENELITIAN

3.1. Kerangka Pemikiran

Penelitian ini diselesaikan dengan asumsi menurut Hall (2005a) sebagai berikut:

1. Distribusi pola perjalanan dalam waktu dan ruang direfleksikan dalam faktor jarak yang dibagi menjadi:
 - a. *Euclidean distance* yaitu kedekatan lokasi fisik antara satu destinasi dengan destinasi lain.
 - b. *Time distance* yaitu waktu tempuh antar lokasi.
 - c. *Economic distance (cost distance)* yaitu beban biaya yang muncul akibat pendekatan fisik antar dua lokasi
 - d. *Gravity distance* yaitu pendekatan pada pergerakan yang efisien, semakin dekat semakin sedikit upaya dan menjadi penting dalam memperkirakan ukuran pasar potensial
 - e. *Network distance* yaitu jalan antar lokasi melalui daerah intermediasi baik jejaring transportasi maupun telekomunikasi.
 - f. *Cognitive distance (perceived distance)* yaitu pembedaan ruang atau wilayah antar lokasi. Jarak kognitif menjadi penting dalam membangun peta mental wisatawan aktual dan potensial.
 - g. *Social distance* yaitu komponen jarak yang berasosiasi dengan kelas sosial. Semakin dekat maka kelas sosial semakin rendah dan sebaliknya.
 - h. *Cultural distance* berkaitan dengan perbedaan budaya dan banyak mengekspresikan persepsi tentang jarak.
2. Keputusan perjalanan dan penetapan lokasi dibuat dengan meminimalisasi friksi jarak. Pertimbangan efisiensi menjadi utama dengan dasar upaya minimal atau sedikit dalam perjalanan wisata.
3. Destinasi dan lokasi memiliki keragaman akses, bahkan satu destinasi memiliki akses yang lebih daripada destinasi lain. Aksesibilitas adalah variabel kualitas untuk pemilihan destinasi wisata.
4. Ada kecenderungan bahwa aktivitas wisata didasarkan pada skala ekonomi. Artinya bagaimana aktivitas dikonsentrasikan pada sebuah lokasi didasarkan pada hemat dari beban ekonomi, waktu dan jarak. Namun, juga tanpa mengabaikan hubungan sosial kemasyarakatan.
5. Aspek ruang dan non-ruang dalam aktivitas wisata menjadi hirarki alami. Hal ini terjadi sebagai hasil dari interrelasi antara kecenderungan dengan aksesibilitas. Semakin mudah akses suatu lokasi, maka semakin luas pula area pengembangan pariwisata.

6. Aktivitas wisata dan hunian menjadi karakter lokal dalam penetapan pola perjalanan.

3.2. Objek Penelitian

Penelitian ini dilakukan kepada usaha makan minum di Petak 9 Jakarta yang siap menjadi destinasi wisata gastronomi dan juga melihat profil wisatawan mancanegara dari lima negara terbanyak yang banyak datang ke Jakarta.

3.3. Metode Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan dengan metode kualitatif yaitu menekankan pada aspek pemahaman secara mendalam terhadap ruang lingkup pekerjaan daripada melihat permasalahan untuk generalisasi. Teknik analisis mendalam (*in-depth analysis*) digunakan dengan mengkaji secara kasus per kasus dengan asumsi sifat suatu masalah satu akan berbeda dengan sifat dari masalah lainnya. Tujuannya bukan suatu generalisasi tetapi pemahaman secara mendalam terhadap suatu masalah. Sifatnya subyektif sehingga hasil penetapan *travel pattern* pada pekerjaan ini belum tentu dapat diterapkan di lokasi lain.

2.3.1. Metode Pengumpulan Data

Ada dua jenis data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu: data primer dan data sekunder. Data primer dikumpulkan melalui metode observasi lapangan dengan bantuan instrumen daftar cek. Data sekunder dikumpulkan dari Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Jakarta dan Kementerian Pariwisata.

2.3.2. Metode Analisis Data

Data yang terkumpul dianalisis menggunakan perancangan perjalanan wisata gastronomi di Peta Sembilan. Perancangan dibuat berdasarkan identifikasi daya tarik dari pemetaan dan dilanjutkan dengan analisa pada peta kawasan Petak Sembilan dalam Google Map dengan pengklasterisasi berdasarkan lokasi dan jenis wisata. Pada akhirnya penerapan pola perjalanan dibuat berdasarkan berdasarkan pemetaan.

BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1. Pemetaan Potensi Wisata Gastronomi di Petak Sembilan

Kawasan Petak Sembilan Jakarta sudah tersohor sebagai kawasan yang kental dengan budaya etnis Tionghoa. Bagaimana tidak, mayoritas penduduk di sini memang warga keturunan Tionghoa. Jika berkunjung ke kawasan Glodok dan bertanya di mana Petak Sembilan berada, semua orang pasti menunjuk ke satu tempat, yaitu Gang Pancoran. Gang yang tepat berada di belakang Pasar Glodok ini, memang cukup lebar. Tapi, gang ini selalu di padati para pedagang karena sehari-harinya Gang Pancoran dijadikan sebuah pasar.

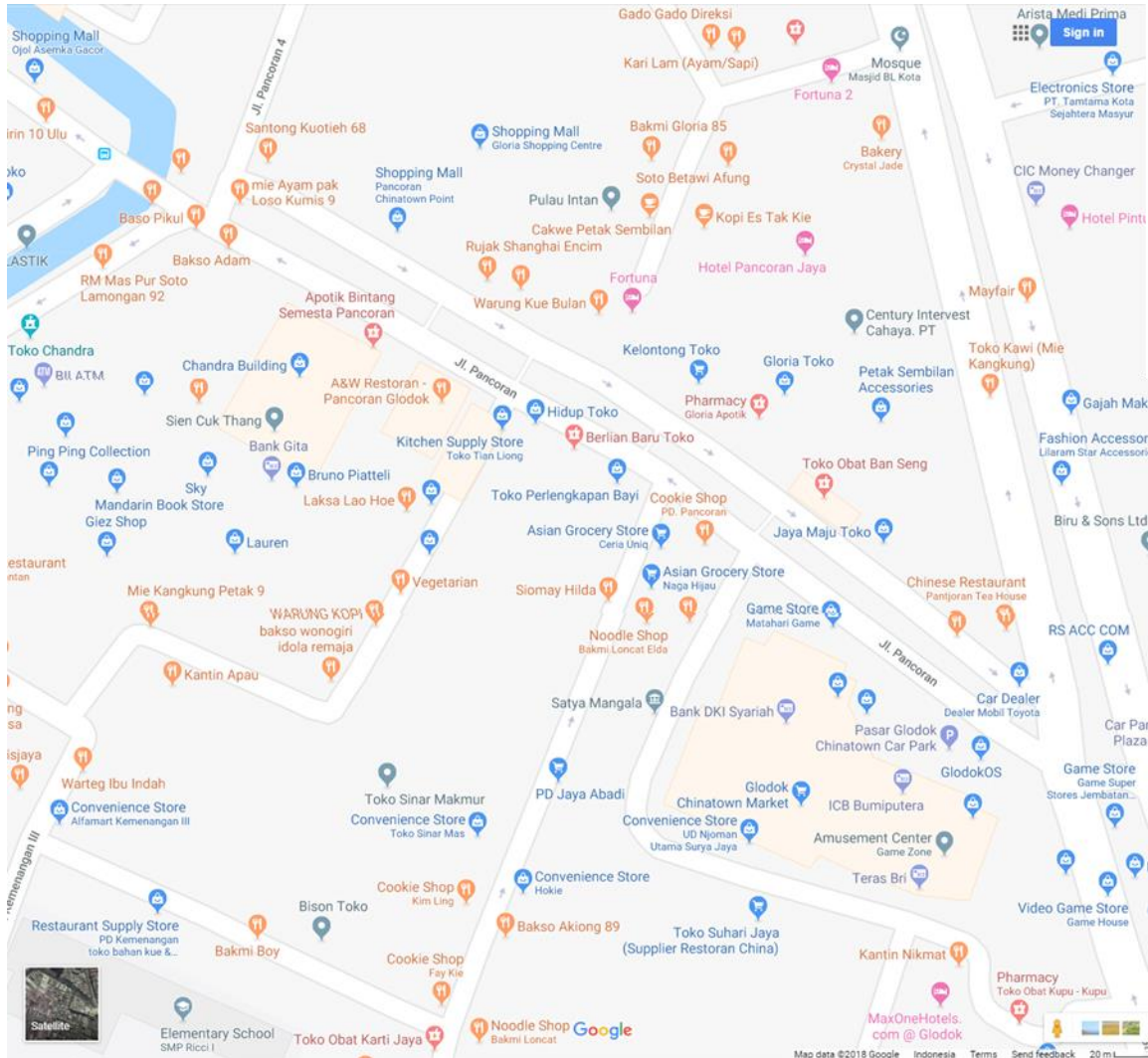
Seperti kebanyakan pasar lainnya, di sini di jual berbagai bahan makanan, mulai dari sayuran sampai bahan lauk pauk. Ada pula beberapa toko yang menjajakan kue-kue kering, warung makan, dan toko yang menjual kebutuhan sehari-hari. Pasar di kawasan Petak Sembilan ini memulai aktivitasnya sejak subuh. Para pedagang akan menutup lapaknya saat senja mulai menyapa. Ada juga beberapa pedagang yang menutup dagangannya pada malam hari, pukul 8 malam

Di ujung Gang Pancoran juga terdapat salah satu kelenteng tertua di Jakarta, bernama Kelenteng Jin De Yuan atau dikenal juga dengan Vihara Dharma Bhakti. Bangunan ini telah berdiri sejak tahun 1650. Dari vihara inilah nama kelenteng dipopulerkan. Pengurus Vihara Dharma Bhakti, Suherman, mengatakan, nama kelenteng hanya ada di Indonesia. "Asal mula kata kelenteng dulu sebenarnya dari sini. Ini dulu namanya Kwan Im Teng, artinya paviliun Kwan Im," kata Suherman bercerita. Penyebutan kelenteng tercetus dari mulut warga pribumi yang sulit menyebutkan kata Kwan Im Teng. "Mereka kan susah mengucapkannya, akhirnya jadilah kelenteng," ujar Suherman. Meski mayoritas warga di Petak Sembilan merupakan etnis Tionghoa, tapi ada juga warga pribumi yang hidup berdampingan secara harmonis. Mereka tinggal di beberapa jalan yang terhubung dengan Gang Pancoran yang terkenal dengan nama Petak Sembilan.

Dari mana nama Petak Sembilan berasal? Menurut CNN (Kamis, 19/02/2015), kabar yang beredar selama ini, penamaan Petak Sembilan diambil karena dulu, di kawasan ini ada rumah petak yang berjumlah sembilan buah. "Dulu di depan rumah petak itu, ada warung kopi. Nah, kalau orang mau minum kopi, ditanya mau ke mana, mereka jawabnya ke Petak Sembilan," kata Tjoen Hauw, warga Gang Pancoran. Tapi, menurutnya, ada juga sejarah yang mengatakan kawasan ini dulunya disebut Tanah Lapang. "Nama aslinya tanah lapang karena lokasinya luas dan tanah semua,"

Seiring berjalannya waktu, terjadilah pembangunan di sana sini. Kawasan ini pun sontak berubah menjadi kawasan perumahan padat penduduk. Mulai tahun 60-an sudah jadi pemukiman. Sampai saat ini, jumlah penduduk di kawasan ini mencapai 18 ribu sampai 20 ribu jiwa. Bahasanya yang masih menggunakan ejaan kuno membuat mereka sulit untuk memahaminya. Akibatnya, sejarah kawasan ini pun masih simpang siur. Satu hal yang mereka tahu pasti adalah asal usul nama gang ini, yaitu Gang Pancoran. Dulu di depan gang ada pancuran air dari talang air di atas, warga sulit menyebut kata 'pancuran' sehingga akhirnya warga menyebutnya pancoran. Sekarang pancurannya sudah enggak ada, tinggal riwayat.

Petak Sembilan masih termasuk dalam kawasan pusat kota. Jadi, untuk menemukannya itu tidak terlalu sulit. Wisatawan bisa datang langsung ke daerah Taman Sari. Karena lokasinya tepat berada di sepanjang Jalan Kemenangan III 13 Glodok, Taman Sari, Jakarta Barat. Baik siang atau malam, Petak Sembilan selalu menyuguhkan sesuatu yang menarik. Wisatawan bisa berpose di depan bangunan-bangunan tua bergaya China. Selain itu, jalan-jalan di sepanjang Petak sembilan akan membuat wisatawan jauh lebih sehat. Baik secara fisik maupun mental karena banyak pemandangan keren yang akan wisatawan lihat.



Gambar 7. Peta Kawasan Petak Sembilan

Sumber: Data Diolah (2018)

Dari gambar diatas, kawasan petak sembilan memiliki banyak potensi wisata kuliner dan belanja. Banyak kegiatan yang dilakukan sebagai berikut:

1. Wisata gastronomi.

Wisata gastronomi atau lebih dikenal dengan wisata kuliner di kawasan Petak Sembilan dimulai dari gang Gloria yang terhingga hingga gang Mati. Deretan jajanan dan kuliner kaki lima yang sebagian besar adalah makanan non-halal. Berikut beberapa makanan legendaris di kawasan ini:

a. Pioh

Makanan unik pertama yang bisa dengan mudah ditemui adalah Pioh Tauco. Makanan ini terbuat dari bahan dasar daging dan kaldu penyu atau bulus. Tersedia pioh tauco dan pioh tim yang dibedakan dari jenis kuahnya. Seperti namanya, pioh tauco menggunakan tauco atau fermentasi kedelai sehingga terasa lebih gurih. Sedangkan pioh tim memiliki kuah yang lebih bening. Saat dimakan, daging bulus akan terasa kenyal dan lembut.

Makanan ini dijual Rp50 ribu satu porsi, mengingat daging penyu dijual dengan harga yang cukup tinggi, yakni sekitar Rp75 ribu perkilonya. Tapi harga itu sepertinya setimpal dengan khasiat yang didapat. Sebab, memakan daging bulus dipercaya dapat mengencangkan kulit dan payudara

b. Sekba

Bagi yang senang menyantap daging babi, tentu tahu hidangan ini. Sekba merupakan berbagai jeroan babi yang dimasak dengan bumbu seperti bawang putih, bawang merah, dan tauco. Kuahnya berwarna coklat, sekilas mirip semur. Sekba banyak dijual oleh pedagang kaki lima dengan sepeda yang memiliki panci. Wisatawan bisa dengan mudah menemukan Sekba di Gang Gloria. Di dalam panci, wisatawan dapat menemukan beragam jeroan, mulai dari isi pork belly hingga potongan jantung babi yang besar. Sekba dijual dengan harga Rp20 ribu per porsi tanpa nasi.

c. Choi Pan

Dilihat dari namanya, makanan ini termasuk makanan khas dataran Tiongkok. Sekilas, tekstur dan warnanya memang mirip dimsum, namun bentuk Choi Pan lebih lonjong seperti pastel. Hidangan ini halal, karena menggunakan isian berupa bengkung yang diiris tipis memanjang seperti batang korek api. Selain itu, ebi dan bawang putih juga dicampurkan untuk menambah gurih dan sedapnya makanan yang bertekstur kenyal lembut ini. Rasa gurih dan aroma khas bawang putih pada tumisan sayurnya harus terasa karena isian yang enak adalah kunci kelezatan kudapan ini. Nah, jika wisatawan mencari Choi Pan di kawasan Pecinan Glodok, biasanya Choi Pan langsung dijajakan oleh para penjual di sebuah wadah plastik, berisi 10 buah dengan harga Rp10-15 ribu.

d. Ci Cong Fan

Kudapan satu ini disebut sebagai salah satu makanan khas Medan, yang berbentuk lembaran, mirip kwetiaw. Kudapan ini dibuat dari tepung beras dan tang mien. Biasanya disajikan dalam potongan dan disiram kecap asin atau saus asam manis pedas. Tak lupa taburan bawang goreng yang berlimpah menjadi penyempurna rasa. Biasanya, Ci Cong Fan bisa ditemui di kawasan Pecinan Glodok - Petak Sembilan. Penjualnya menggunakan sepeda dan berhenti di satu tempat untuk menunggu pembeli datang. Harga seporsi Ci Cong Fan adalah Rp10 ribu

e. Kuo Tie Akin

Saat melewati Gang Kalimati, terdapat penjual Kuo Tie Akin yang terkenal. Tempat ini disebut memiliki Kuo Tie terenak yang rasanya sudah tak diragukan lagi. Kuo Tie adalah kudapan khas Cina mirip dimsum, tapi diisi daging babi cincang serta sayuran.

Adonan kulit Kuo Tie biasanya dibuat dari campuran tepung terigu, air, dan garam dapur. Setelah dibentuk dan diisi, selanjutnya hidangan ini direbus dan dipanggang. Seporsi Kuo Tie Akin dijual dengan harga Rp30 ribu berisi 10 buah Kuo Tie.

f. Gado-gado Direksi

Salah satu kedai yang menjual makanan halal adalah Gado-gado Direksi, sajian makanan yang dibuat dengan sayur ditambah kuah kacang berbumbu legendaris. Selain itu ada juga Mi Kangkung si Jangkung. Sesuai namanya, yang jadi pelengkap utama bukanlah ayam, tapi kangkung. Mie disajikan dengan bahan tersebut ditambah dengan taughe, yang membuat rasanya jadi makin mantap adalah kuahnya yang dibuat dengan campuran kaldu udang, kaldu ayam, dan ebi. Meski begitu, wisatawan masih tetap bisa menemukan potongan udang dan ayam dalam porsinya

g. Kari Lim

Satu lokasi dengan Mi Kangkung, wisatawan juga bisa mampir ke Warung Kari Lam. Dari namanya saja, mungkin wisatawan sudah bisa menebak jika menu utama yang ditawarkan berupa kari. Di warung tersebut wisatawan bisa memesan kari ayam atau kari sapi. Untuk kari dengan bahan daging ayam, digunakan bumbu khusus lengkap dengan tambahan kentang. Setelah dimasak, akan tercipta rasa kuah yang mantap dengan tekstur encer.

Bahkan sebelum kuahnya disiramkan pada mangkok berisi daging ayam, aromanya sudah bisa dicium dan seketika itu juga membangkitkan selera makanmu. Ayam dan kentang juga matang dengan pas, akan lebih lezat jika wisatawan menambahkan sambal ke dalam kari yang akan wisatawan santap. Untuk satu porsinya, Warung Kari Lam mematok harga sekitar Rp. 30 ribu.

h. Kopi Es Tak Kie

Jalan-jalan berburu belanja dan kuliner pasti menyita banyak tenaga, saat lelah melanda wisatawan bisa melegakan dahaga dengan membeli minuman di Kedai Kopi Es Tak Kie. Menu utama di sana adalah kopi dingin dengan rasa yang mantap. Setidaknya ada 5 racikan kopi Lampung yang bisa wisatawan pilih sesuai dengan seleramu. Ada juga kopi dengan campuran susu.

Semuanya bisa wisatawan pesan dalam keadaan dingin maupun hangat. Harganya juga tergolong murah, untuk satu gelasnya wisatawan cukup merogoh kocek sekitar Rp. 15 ribu saja. Jika kebetulan wisatawan juga lapar, bisa memesan makanan seperti nasi campur dan bakmie.

2. Wisata belanja

Melipir ke Petak Sembilan akan sangat menguji dirimu, apalagi jika wisatawan adalah seseorang yang suka sekali belanja dan berburu berbagai barang yang kadang unik dan antik. Bukan hanya aroma masakan yang menggugah selera, tapi bangunan-bangunan yang menjual berbagai aksesoris ala Tiongkok juga banyak berjajar. Di antaranya ada berbagai keperluan untuk ibadah umat Budha atau Konghuchu. Jangan kaget, karena Aroma hio yang begitu harum akan mudah wisatawan cium. alah satu toko yang memiliki riwayat

panjang dan terkenal sebagai tempat untuk membeli berbagai peralatan ibadah ke Kelenteng dan sebagainya adalah Toko Sinar Surya. Selain belanja aksesoris, obat-obatan tradisional Tiongkok juga bisa wisatawan dapatkan di Petak Sembilan. Banyak juga sinthe yang khusus membuka praktik terapi lengkap dengan pemberian ramuan herbal yang dianggap ampuh menyembuhkan berbagai penyakit.

3. Wisata sejarah religi di Klenteng Tua Jin De Yuan

Kelenteng ini dibangun tahun 1650 oleh seorang letnan Tionghoa bernama Kwee Hoen dan menamakannya Koan Im Teng atau berarti Paviliun Koan Im. Tahun 1755, kelenteng ini dipugar Kapten Oei Tjhie dan diberi nama Kim Tek Ie atau Kelenteng Kebajikan Emas. Kim Tek Ie berdiri di atas tanah seluas 3.000 meter persegi. Termasuk bara besar atau Tay Bio karena memiliki beberapa bangunan. Kini klenteng yang masih berdiri kokoh ini bernama Wihara Dharma Bhakti, namun orang lebih sering menyebutnya Petak Sembilan.

Kelenteng Petak Sembilan dikelilingi tembok. Pintu utamanya berada di selatan yang berupa gapura naga merah. Sebelah kiri gerbang ada tiga bangunan kelenteng yang berderet. Di halaman kedua terdapat kelenteng utama menghadap ke selatan berikut dua singa (Bao Gu Shi) yang konon berasal dari Provinsi Kwangtung, Tiongkok Selatan.

Gedung utama Petak Sembilan didominasi warna merah. Atap bangunannya melengkung ke atas, berhias sepasang naga. Di dalam ruangan terdapat puluhan film berukuran besar, setinggi badan orang dewasa dan ratusan lilin-lilin kecil yang menyala. Bau asap dupa bertebaran menebarkan aroma khas hingga ke luar ruangan. Di samping kiri gedung utama terdapat bekas kamar-kamar para rahib. Sedangkan, di pojok kanan halaman belakang terdapat sebuah lonceng buatan tahun 1825 yang merupakan lonceng tertua dari semua kelenteng di Jakarta.

Menjelang perayaan Imlek yang jatuh pada 19 Februari 2015 ini, para petugas di klenteng sudah sibuk membersihkan dan mengecat ulang pagar besi dengan cat warna merah sejak sebulan sebelum perayaan berlangsung. Klenteng ini sendiri tak pernah sepi pengunjung, terutama masyarakat Tionghoa yang ingin bersembahyang. Banyak pula para peziarah dan wisatawan yang datang sambil melihat aktivitas ritual pengunjung.

4.2. Rancangan Pola Perjalanan Wisata Gastronomi di Petak Sembilan

Dari hasil pemetaan maka dapat dirancang dua pola perjalanan wisata gastronomi di petak sembilan sebagai berikut:

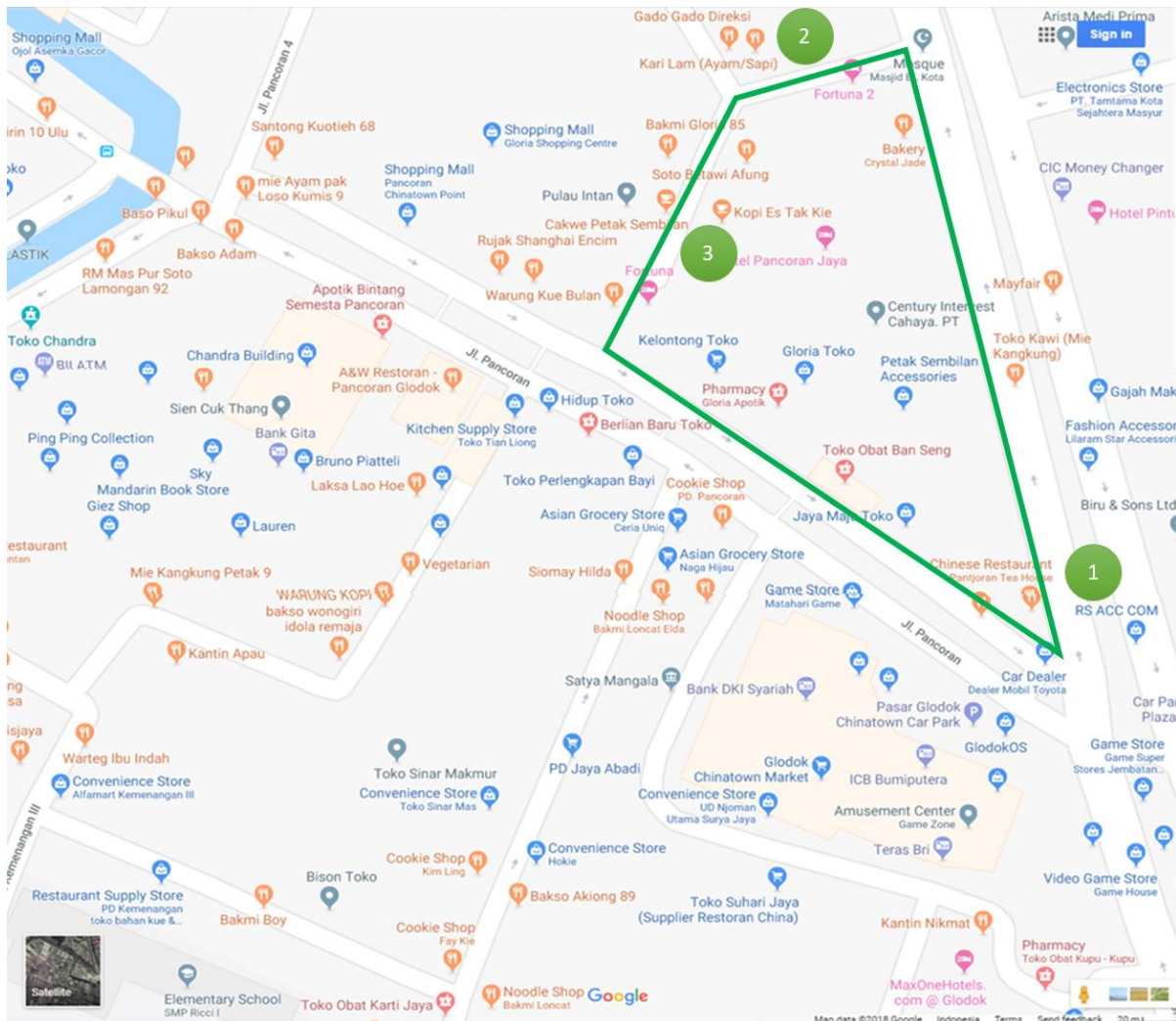
1. Pola perjalanan Gang Gloria

Dalam pola perjalanan ini, terdapat tiga titik singgah. Perjalanan dimulai dari Pantjoran Tea House.

- a. Pantjoran Tea House berada di salah satu bangunan yang menjadi landmark di kawasan Glodok/Pecinan, yang sudah berdiri sejak tahun 1635, adalah sebuah toko obat tertua kedua di Jakarta (d/h Batavia) yang didirikan sekitar tahun 1928, dikenal sebagai Apotheek Chung Hwa. Untuk mendukung upaya pemerintah menjadikan kawasan

Kota Tua Jakarta sebagai situs warisan budaya dunia oleh UNESCO, bangunan ini direvitalisasi pada tahun 2015 oleh arsitek Ahmad Djuhara, dan beralih fungsi menjadi kedai teh dengan nama Pantjoran Tea House. Budaya minum teh di kawasan Pecinan sangat kuat pada saat itu. Bibit teh pertama dibawa dari Jepang oleh seorang botanis bernama Andreas Cleyer dengan kapal VOC yang biasanya berlabuh di sekitar Kota Tua Jakarta. Sebagai rumah teh, Pantjoran Tea House menyediakan beragam jenis teh, mulai dari Chinese tea hingga Premium Indonesian Tea. Untuk makanan terdapat aneka Dimsum yang cocok disantap dengan teh.

- b. Setelah itu, perjalanan bisa dilanjutkan dengan berjalan kaki menuju gang Gloria. Di pojok jalan terdapat titik singgah kedua yaitu sentra kuliner Gang Gloria yang menyajikan ragam makanan halal dan non halal. Makanan halal diantaranya: Kari Ayam Kari Lam, Mie Si Jangkung, Gado-gado Direksi. Ketiga makanan halal ini menjadi andalan bagi wisatawan khawatir dengan santap di kawasan Petak Sembilan.
- c. Perjalanan dilanjutkan ke gang Gloria, menuju beberapa titik singgah untuk santapan non-halal diantaranya: Pioh, Sekba, Choi Pan, Ci Cong Fan dan Kuo Tie Akin. Untuk minuman segar, di titik singgah ini wisatawan bisa menikmati Kopi Es Takkie, kopi racikan dari lima jenis kopi Lampung dan disajikan dengan es batu.



Gambar 8. Pola Perjalanan Gang Gloria

Sumber: Data Olahan (2018)

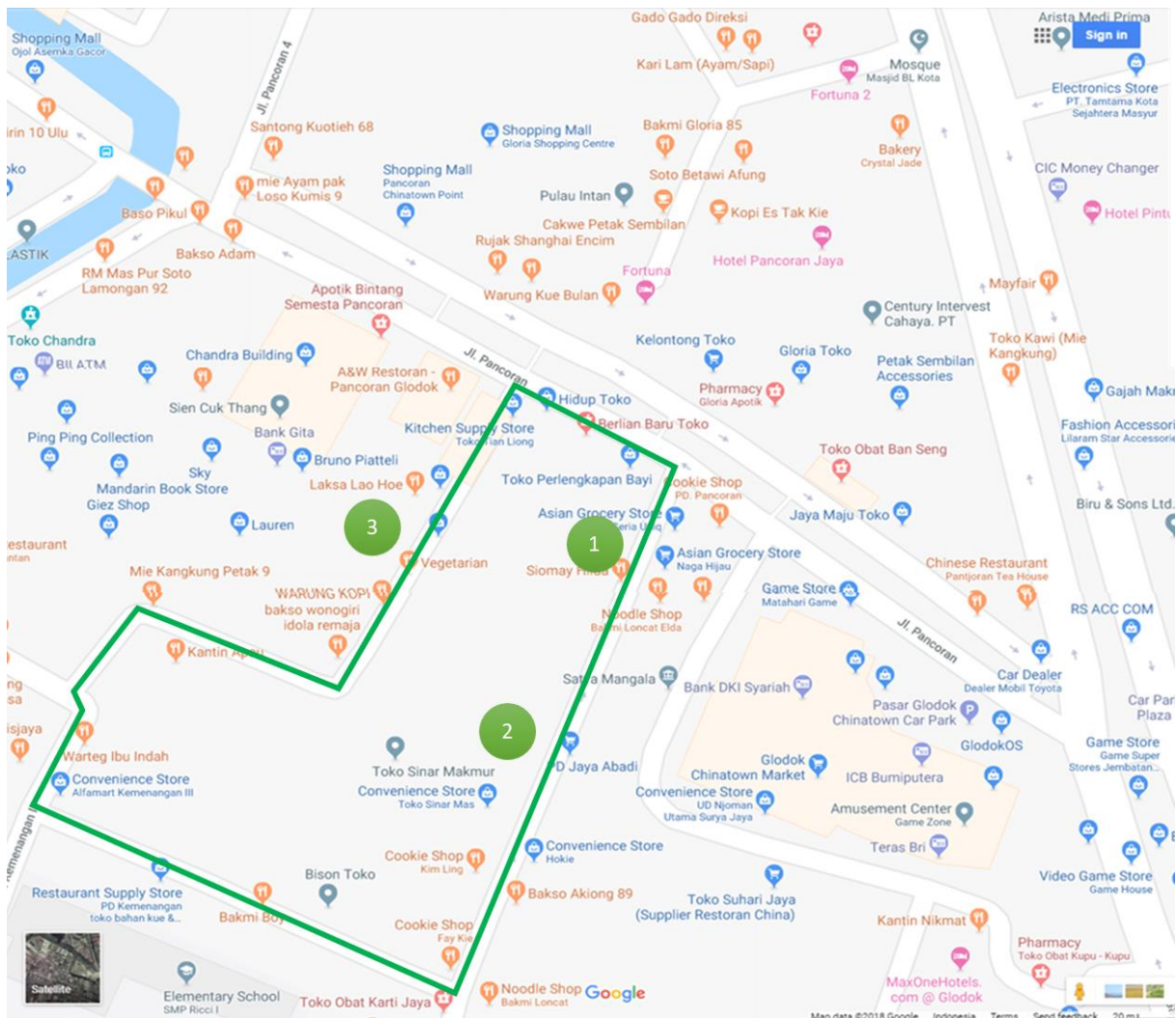
2. Pola perjalanan pasar Petak Sembilan

Area pasar Petak Sembilan menawarkan wisata gastronomi dan wisata sejarah religi.

Perjalanan melalui tiga titik singgah yaitu:

- a. Titik singgah pertama adalah pasar Petak Sembilan, pasar tradisional yang menjual beragam produk seperti: sayur mayur, barang kebutuhan sehari-hari, aneka bahan laut. Kekhasan dari pasar petak sembilan adalah dijualnya aneka kue keranjang, kue dodol dan kue lapis yang dijajakan mulai dari harga Rp 30 ribu hingga harga Rp 50 ribu. Kue yang dijajakan ada yang dibuat ditempat tetapi adapula dibawa dari daerah lain.
- b. Titik singgah kedua adalah klenteng dan gereja. Struktur bangunan di kawasan ini juga berbeda dengan kawasan lainnya, baik di Indonesia maupun di China. Adanya perpaduan harmonis antara arsitektur lokal, Hindia Belanda, dan Tionghoa dalam tiap bangunannya menjadi daya tarik tersendiri kawasan ini. Struktur bangunan kokoh ala pemerintahan kolonial dengan penutup atap untuk daerah tropis ini semakin terlihat manis dengan sentuhan ornamen Tionghoa yang hadir pada setiap bangunannya. Asimilasi dan akulturasi budaya ini tidak berhenti sampai di sini saja. Adanya antrian

yang sangat panjang di pelataran vihara ini menunjukkan bahwa penduduk lokal khususnya yang tidak mampu sudah sangat mengenal budaya bagi-bagi angpao ketika imlek. Melihat keadaan ini, sebenarnya hati akan merasa semakin miris dan sedih.



- c. Titik singgah terakhir adalah Laksa Lao Ho. Laksa sebenarnya bisa ditemui di mana-mana di sepanjang Semenanjung Malaya hingga Nusantara. Singapura misalnya justru lebih terkenal sebagai negeri Laksa, padahal di Indonesia, Laksa juga makanan rakyat. Di Bogor misalnya, Laksa adalah makanan yang diakui sebagai sajian asli Bogor, selain Toge Goreng. Namun kenapa Laksa Lao Hoe ini menjadi istimewa? Sehingga harus rela jauh-jauh menyambangnya, itu karena orisinalitasnya. Laksa Lao Hoe berada di pusat pemukiman orang-orang Tionghoa di Jakarta dan Laksa ini tumbuh serta terjaga di kultur aslinya.

BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN

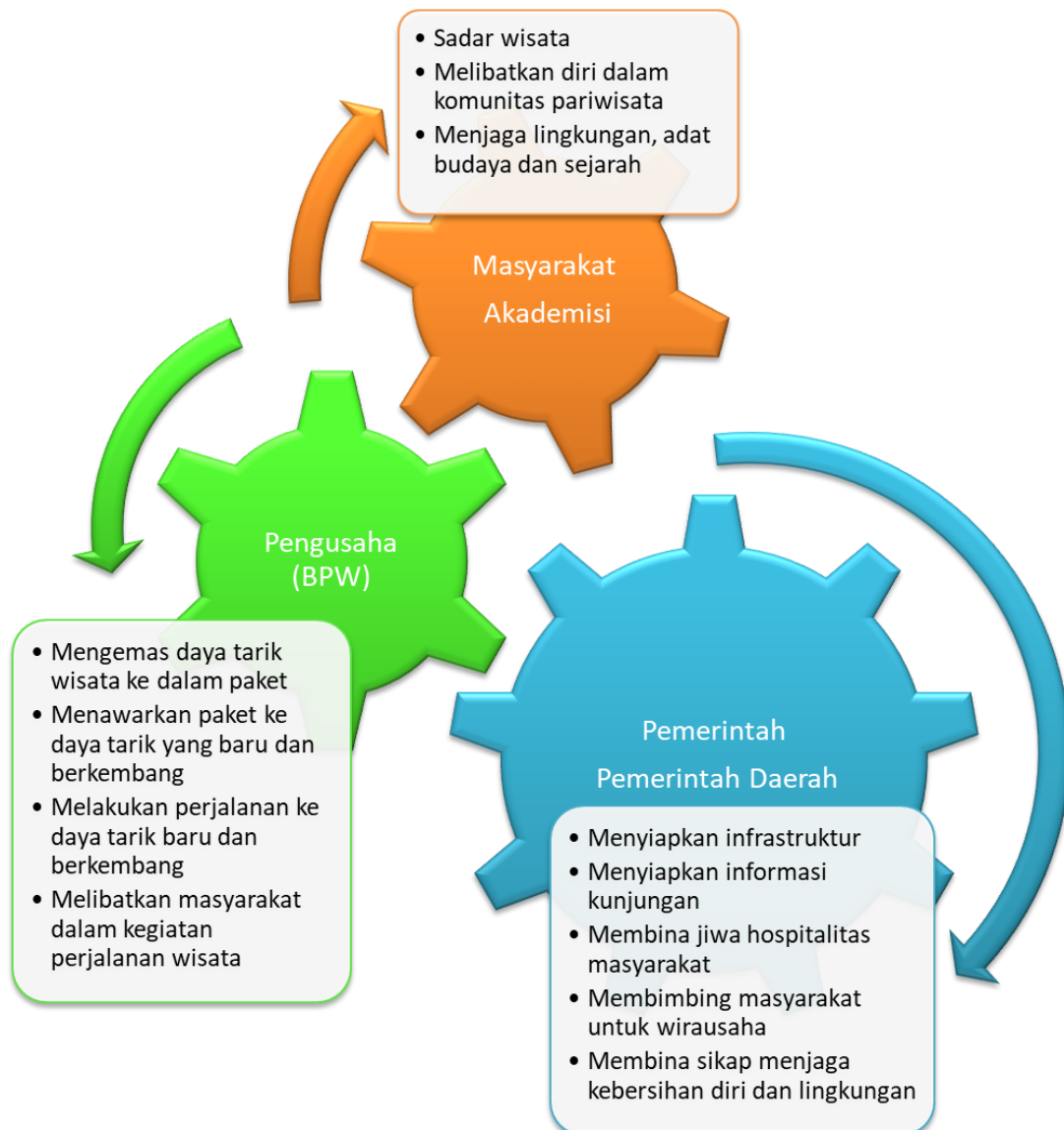
5.1. Kesimpulan

Hasil identifikasi, analisis dan klaterisasi dalam penelitian ini makan dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Daya tarik wisata di kawasan Petak Sembilan Jakarta meliputi wisata gastornomi, wisata belanja dan wisata sejarah religi. Dari wisata kuliner, ada makanan halal dan makanan non-halal yang harus dicermati oleh wisatawan.
2. Dari sejumlah daya tarik di kawasan Petak Sembilan, maka dihasilkan dua pola perjalanan wisata gastronomi di kawasan Petak Sembilan yaitu: pola perjalanan Gang Gloria dan pola perjalanan pasar Petak Sembilan.

5.2. Saran

Pola perjalanan yang dirancang tentunya akan dapat bermanfaat dengan pelibatan kerjasama antara pihak berkepentingan yaitu:



DAFTAR PUSTAKA

- Hall, M.C., dan Sharples, L. (2003) *The Consumption of Experiences or The Experience of Consumption? An Introduction to the Tourism Taste*, dalam Hall, M. (Eds) *Food Tourism Around the World Development, Management dan Marketing*, UK: Butterworth-Heinemann Publications.
- Kivela, J., dan Crofts, J.C. (2005) *Gastronomy Tourism: A Meaningful Travel Market Segmen*, *Journal of Culinary Science & Technology*, Vol 4(2/3), 39-55
- UNWTO (2016) *The Trade in Spices*, tersedia <https://en.unesco.org/silkroad/knowledge-bank/history/trade-spices>, diakses 5 September 2016
- UNWTO (2012) *Global Report on Food Tourism*, Vol.4, tersedia <http://cf.cdn.unwto.org/sites/all/files/docpdf/amreports4-foodtourism.pdf>, diakses 4 Agustus 2016