

PELESTARIAN TAHU GIMBAL SEBAGAI KULINER LEGENDARIS KHAS SEMARANG

ABSTRACT

Anisa Safitri, 184540

Pariwisata, S1 (Sarjana Pariwisata)

The study of this scientific article is development of Sego Koyor as a typical food for Semarang. Tahu Gimbal is made from beef tendon with spices and served with coconut milk sauce.

The problem discussed in this study is how to development Tahu Gimbal to as an culinary tourism in Semarang so that its existence is not extinct, this study aims to get the right strategy to development Tahu Gimbal.

=The results show that the government has participated in the development of Tahu Gimbal, therefore it is necessary to have new innovations so that they are not rivaled by other foods.

Key Words : Tahu Gimbal, Semarang, Development

PELESTARIAN TAHU GIMBAL SEBAGAI KULINER LEGENDARIS KHAS SEMARANG

ABSTRAK

Anisa Safitri, 184540

Pariwisata, S1 (Sarjana Pariwisata)

Kajian artikel ilmiah ini adalah pengembangan Sego Koyor sebagai makanan khas Semarang. Tahu Gimbal terbuat dari urat daging sapi dengan bumbu rempah dan disajikan dengan kuah santan.

Permasalahan yang dibahas dalam penelitian ini adalah bagaimana pengembangan Tahu Gimbal menjadi sebagai wisata kuliner di Semarang agar keberadaannya tidak punah, penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan strategi yang tepat untuk pengembangan Tahu Gimbal.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pemerintah telah berpartisipasi dalam pengembangan Tahu Gimbal, oleh karena itu perlu adanya inovasi-inovasi baru agar tidak tersaingi oleh makanan lain.

Kata Kunci : Tahu Gimbal, Semarang, Pengembangan