

## ABSTRAK

Belalang Goreng memiliki potensi budaya sebagai makanan khas Gunungkidul. Sebagai makanan yang memiliki nilai sejarah dan budaya serta memiliki potensi wisata kuliner, makanan ini tentunya perlu dilestarikan dan dipromosikan lebih lanjut. Pelestarian perlu dilakukan agar keberadaan Belalang Kayu Goreng beserta nilai-nilai budaya daerah Gunungkidul yang terkandung di dalamnya tetap menjadi daya tarik wisata dan salah satu primadona kuliner Gunungkidul di masa yang akan datang. Penelitian ini bertujuan untuk: (1) mengetahui upaya pelestarian Belalang Kayu Goreng sebagai destinasi kuliner primadona di Gunungkidul, (2) mengetahui posisi Belalang Kayu Goreng diantara kompetitornya dalam industri kuliner di Kabupaten Gunungkidul, dan (3) merumuskan strategi yang tepat untuk pelestarian Belalang Kayu Goreng sebagai destinasi kuliner primadona di Gunungkidul.

Metodologi penelitian yang penulis lakukan adalah dengan menggunakan metode deskriptif kualitatif. Penelitian ini akan dilaksanakan di Kapanewon (Kecamatan) Purwosari, Kabupaten Gunungkidul, Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta. Informan atau narasumber penelitian antara lain. Pengumpulan data dilakukan melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Analisis data dilakukan melalui analisis data deskriptif kualitatif dan analisis SWOT.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa strategi pelestarian yang dilakukan usaha Belalang Kayu Goreng dalam memasarkan produknya untuk menghadapi persaingan dengan usaha kuliner lainnya masih memiliki kelemahan pada variabel internalnya, walaupun telah memiliki banyak keunggulan. Keunggulan Belalang Kayu Goreng antara lain adalah pada kualitas produk, pelayanan kepada pelanggan, penetapan harga, dan variasi produk, sedangkan kelemahan Belalang Kayu Goreng terletak pada kualitas manajemen usaha, distribusi produk, efektivitas promosi, dan lokasi usaha. Dalam menghadapi persaingan usaha, Belalang Kayu Goreng memiliki banyak peluang namun juga menghadapi beberapa ancaman bagi kelangsungannya. Peluang bagi Belalang Kayu Goreng antara lain terletak pada tingginya daya beli konsumen, peluang pasar, selera konsumen, trend dan pertumbuhan pasar. Sedangkan ancaman bagi unit usaha Belalang Kayu Goreng adalah dari pesaing dari jenis kuliner baru, perkembangan teknologi promosi, dan kenaikan harga bahan baku. Usaha Belalang Kayu Goreng memiliki banyak pilihan strategi yang bisa dijalankan dalam melakukan pelestarian. Berdasarkan pada masing-masing keunggulan dan kelemahan maka strategi yang tepat bagi Belalang Kayu Goreng adalah strategi pertumbuhan deminasi dengan investasi maksimum. Dengan demikian dapat diartikan bahwa pelestarian Belalang Kayu Goreng ini memiliki banyak peluang untuk berkembang dan dapat melakukan investasi secara maksimal.

Kata Kunci: pelestarian, wisata kuliner, destinasi wisata

## **ABSTRACT**

*Fried Grasshopper has cultural potential as a typical food of Gunungkidul. As a food that has historical and cultural value and has the potential for culinary tourism, this food certainly needs to be preserved and promoted further. Preservation needs to be done so that the existence of the Fried Grasshopper and the cultural values of the Gunungkidul area contained in it remain a tourist attraction and one of the culinary prima donnas of Gunungkidul in the future. This study aims to: (1) determine the efforts to preserve the Fried Grasshopper as a prima donna culinary destination in Gunungkidul, (2) determine the position of the Fried Grasshopper among its competitors in the culinary industry in Gunungkidul Regency, and (3) formulate the right strategy for the preservation of the Grasshopper Fried as a prima donna culinary destination in Gunungkidul.*

*The research methodology that the author did was to use a qualitative descriptive method. This research will be conducted in Kapanewon (Kecamatan) Purwosari, Gunungkidul Regency, Yogyakarta Special Region Province. Informants or research resource persons, among others. Data was collected through observation, interviews, and documentation. Data analysis was carried out through qualitative descriptive data analysis and SWOT analysis.*

*The results showed that the conservation strategy carried out by the Fried Grasshopper business in marketing its products to face competition with other culinary businesses still had weaknesses in its internal variables, although it already had many advantages. The advantages of the Fried Grasshopper include product quality, service to customers, pricing, and product variety, while the weaknesses of the Fried Grasshopper lie in the quality of business management, product distribution, promotion effectiveness, and business location. In facing business competition, Fried Grasshopper has many opportunities but also faces several threats to its survival. Opportunities for the Fried Grasshopper, among others, lie in the high purchasing power of consumers, market opportunities, consumer tastes, trends and market growth. Meanwhile, the threat to the Fried Grasshopper business unit is from competitors from new culinary types, developments in promotional technology, and rising raw material prices. The Fried Grasshopper business has many choices of strategies that can be carried out in carrying out conservation. Based on their respective advantages and disadvantages, the right strategy for Fried Grasshopper is a growth strategy of determination with maximum investment. Thus it can be interpreted that the preservation of the Fried Grasshopper has many opportunities to develop and can make maximum investment.*

*Keywords: preservation, culinary tourism, tourist destinations*