

**Intisari**  
**EKSPEKTASI DAN PERSEPSI WISATAWAN TERHADAP INOVASI**  
**PRODUK BAKPIA KHAS YOGYAKARTA**  
**Indra Lesmana Sinaga**  
**Program studi S2-Pariwisata**  
**Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarukmo**

Salah satu produk kuliner khas Yogyakarta yang telah dikenal luas masyarakat adalah bakpia. Bakpia juga dapat memberikan peluang terhadap perkembangan pariwisata gastronomi di DIY. Wisata gastronomi menekankan pengalaman, tidak hanya menikmati cita rasa pada hidangan makanan. Guna mengenalkan wisata gastronomi tersebut, maka inovasi juga perlu dilakukan secara optimal agar wisatawan tertarik untuk mencoba wisata gastronomi bakpia. Beragamnya inovasi produk Bakpia juga memberikan pengalaman kuliner yang menarik bagi para wisatawan yang mencicipi Bakpia. Beragamnya inovasi produk Bakpia tersebut juga memunculkan beragam persepsi dari para wisatawan terhadap inovasi produk Bakpia tersebut.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tentang ekspektasi dan persepsi wisatawan terhadap inovasi produk bakpia khas Yogyakarta.

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kuantitatif. Metode penelitian memakai metode survey. Metode pengambilan data menggunakan kuesioner. Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis deskriptif kuantitatif. Berdasarkan hasil analisis data maka diperoleh kesimpulan sebagai berikut: (1) Ekspektasi wisatawan terhadap inovasi produk Bakpia termasuk dalam kategori tinggi (4,00), sedangkan persepsi wisatawan terhadap inovasi produk Bakpia termasuk dalam kategori sedang (3,66); (2) Ekspektasi wisatawan terhadap inovasi produk Bakpia tertinggi pada indikator pengolahan dan teknologi (4,17), sedangkan terendah pada indikator variasi produk Bakpia (3,89); dan (3) Persepsi wisatawan terhadap inovasi produk Bakpia tertinggi pada indikator pengolahan dan teknologi (3,58), sedangkan terendah pada indikator asal dan etnis (3,57).

Kata kunci: ekspektasi, persepsi, wisatawan, inovasi produk, bakpia.

**Abstract**  
**EKSPEKTASI DAN PERSEPSI WISATAWAN TERHADAP INOVASI**  
**PRODUK BAKPIA KHAS YOGYAKARTA**  
**Indra Lesmana Sinaga**  
**S2-Tourism Studies Program**  
**Ambarukmo Tourism Institute Yogyakarta**

*One of the culinary products from Yogyakarta that has been widely recognized by the public is bakpia. Bakpia can also provide opportunities for the development of gastronomic tourism in the Yogyakarta Special Region. Gastronomic tourism emphasizes experience, not just enjoying the taste of food dishes. In order to introduce gastronomic tourism, innovation also needs to be done optimally so that tourists are interested in trying bakpia gastronomic tourism. The variety of Bakpia product innovations also provides an interesting culinary experience for tourists who taste Bakpia. The variety of Bakpia product innovations also raises a variety of perceptions from tourists about the Bakpia product innovation.*

*This study aims to determine the expectations and perceptions of tourists on the innovation of typical Bakpia products from Yogyakarta.*

*This research was quantitative descriptive. The research method used a survey method. The method of collecting data using a questionnaire. The data analysis technique used in this research is quantitative descriptive analysis. Based on the results of data analysis, the following conclusions are obtained: (1) The tourists' expectations of Bakpia product innovation are in the high category (4.00), while the tourists' perceptions of Bakpia product innovation are in the medium category (3.66); (2) The highest tourist expectation on Bakpia product innovation is on processing and technology indicators (4.17), while the lowest is on the Bakpia product variation indicator (3.89); and (3) The highest tourists' perceptions of Bakpia product innovation on processing and technology indicators (3.58), while the lowest on indicators of origin and ethnicity (3.57).*

*Keywords: expectations, perceptions, tourists, product innovation, bakpia.*