

**DAMPAK COVID-19 TERHADAP STRATEGI
PENGEMBANGAN BRONGKOS SLEMAN SEBAGAI
MAKANAN KHAS DI YOGYAKARTA**



ARTIKEL ILMIAH

Diajukan Untuk Memenuhi Persyaratan Mendapatkan
Gelar Sarjana Pariwisata

Disusun Oleh :

Nama : Beta Kareni
NIM : 2005451
Jurusan : Pariwisata
Program Studi : Pariwisata
Jenjang : Strata-satu / S-1

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMBARRUKMO YOGYAKARTA

2021

DAMPAK COVID-19 TERHADAP STRATEGI PENGEMBANGAN BRONGKOS SLEMAN SEBAGAI MAKANAN KHAS DI YOGYAKARTA

ABSTRAK

Beta Kareni, 2005451 S1

Pariwisata

Pandemi Covid-19 di Indonesia menimbulkan banyak dampak di berbagai sektor salah satunya di Yogyakarta. Namun dengan dikembangkan peraturan mengenai adaptasi kebiasaan baru, yaitu *New Normal* dimana peraturan ini dapat membuka harapan dan peluang kembali bagi bangkitnya sektor wisata kuliner.

Daerah Istimewa Yogyakarta dikenal sebagai Wisata kuliner mengalami dampak besar dan luas terutama pada pedagang atau penjual bahan pokok makanan. Dengan strategi pengembangan baru yang tepat maka wisata kuliner ini akan mampu bertahan dan bersaing di era *New Normal*.

Brongkos merupakan salah satu makanan tradisional yang ada di wilayah Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta. brongkos ini di kenal sebagai kuliner yang masih menggunakan bumbu-bumbu tradisional. Brongkos sleman merupakan salah satu wisata kuliner yang ada di Kabupaten Sleman, Daerah istimewa Yogyakarta. Brongkos Sleman merupakan makanan khas di jogja, yang didirikan dan dikelola secara individu. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji tentang pengembangan potensi pariwisata pada masa pandemic covid-19 dengan mendeskripsikan strategi pengembangan brongkos sleman yang berlokasi di jalan Turi No. 10 Ngepos, Lumbungrejo, Kecamatan Tempel, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta. Penulis memilih Brongkos Sleman karena menurut penulis wisata kuliner ini memiliki potensi daya tarik yang menarik dan tidak kalah jauh dengan wisata kuliner-kuliner yang ada disekitar Wilayah Yogyakarta.

Kata kunci : Brongkos Sleman, Pengembangan, Strategi, Pariwisata

**DAMPAK COVID-19 TERHADAP STRATEGI
PENGEMBANGAN BRONGKOS SLEMAN SEBAGAI
MAKANAN KHAS DI YOGYAKARTA**

ABSTRACT

Beta Kareni, 2005451 S1
Pariwisata

The Covid-19 pandemic Indonesia has had many impacts on various sectors, one of which in Yogyakarta. However, with the development of regulations regarding the adaptation of new habits, namely the New Normal, this regulation can open up hope and opportunities for the revival of the culinary tourism experiencing a large and wide impact, especially on traders or sellers of basic food ingredients. With the right new development strategy, this culinary tourism will be able to survive and compete in the New Normal era.

Brongkos is one of the traditional foods in Sleman Regency, Special Region of Yogyakarta. Brongkos is known as a culinary that still uses traditional species. Brongkos Sleman is one of the culinary tours in Sleman Regency, Special Region of Yogyakarta. Brongkos Sleman is a typical food in jogja, which was founded and managed individually. This study aims to examine the development of tourism potential during the Covid-19 pandemic by describing the development strategy of Brongkos Sleman located on Jalan Turi No. 10 Ngepos, Lumbungrejo, Tempel District, Sleman Regency, Special Region of Yogyakarta. The author chose Brongkos Sleman because according to the author, this culinary tour has the potential for interesting attractions and is not far behind the culinary tours around the Yogyakarta area.

Keywords: Brongkos Sleman, Development, Strategy, Tourism

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pariwisata dan makanan merupakan dua hal yang tidak bisa dipisahkan. Makanan sudah menjadi kebutuhan primer dari seseorang yang sedang melakukan kegiatan wisata. Tren wisata kuliner sendiri berkembang sejak awal tahun 2000an, dimana makanan tidak hanya dijadikan pengganti rasa lapar, namun bisa menjadi daya tarik yang menimbulkan motivasi berkunjung bagi wisatawan (Muliani, 2019 : 50).

Penulis memilih tema *culinary*, karena penulis ingin mengetahui bagaimana strategi pengembangan brongkos Sleman sebagai makanan khas di Yogyakarta. Brongkos Sleman merupakan makanan yang berbahan dasar kacang tolo, tahu, telur, serta potongan sapi. Dari bahan tersebut dicampur dengan santan dengan citarasa rempah yang kuat. Konon brongkos merupakan makanan yang berbahan baku daging sapi yang pada zaman dahulu hanya dinikmati oleh kalangan elit. Hidangan yang sering dianggap mirip dengan rawon yang sama-sama mempunyai warna gelap. Karena brongkos dan rawon sama-sama menggunakan bahan dasar kluwek atau kepayang alias pangium edule sebagai salah satu campuran bumbunya. Hanya saja bedanya rawon benar-benar hitam warna kuahnya. Sementara brongkos, cenderung kecoklatan. Kuah brongkos lebih kental dan gurih karena memakai santan. Brongkos polos berisi potongan daging, tahu dan kacang tolo. Supaya brongkos makin spesial pilih paket komplis dengan lauk tambahan berupa telur, perkedel, dan koyor sapi. Disini koyor sapi jadi lauk favorit karena potongan gajahnya (lemak) sapi menambah rasa gurih yang khas. Untuk menikmati brongkos tersebut dengan nasi di pisah dengan membayar Rp. 34.0000 per porsi. Warung sederhana ini didirikan oleh Adiyono Utomo dan Sardiyono sejak 1969. Meski begitu, brongkos baru tersedia sejak 1975. Adanya pandemi Covid-19 ini pun mengakibatkan menurunnya penjualan Brongkos Sleman di Yogyakarta. Semenjak pemerintah menetapkan aturan

PSBB (Pembatasan Sosial Berskala Besar) dan larangan mudik pada tahun 2020 guna mencegah penularan Covid-19 yang semakin meluas, hal ini berdampak pada menurunnya jumlah wisatawan yang berkunjung ke Yogyakarta dan menurunnya daya jual Brongkos Sleman di Yogyakarta.

Berdasarkan uraian diatas maka penulis mengambil topik pembahasan Artikel Ilmiah dengan judul “**Dampak Covid-19 Terhadap Strategi Pengembangan Brongkos Sleman Sebagai Makanan Khas Di Yogyakarta**” dan Artikel Ilmiah ini merupakan salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Pariwisata (S. Par) di Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarukmo Yogyakarta.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, penulis dapat membuat suatu rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana strategi pengembangan wisata kuliner yang mengunggulkan Brongkos Sleman sebagai icon makanan tradisional di Sleman Yogyakarta, sehingga wisatawan merasa tertarik untuk mencoba Brongkos tersebut ?

C. Tujuan Penelitian

Adapun beberapa tujuan dalam pembuatan artikel ilmiah ini adalah:

1. Untuk mengetahui strategi pengembangan wisata kuliner yang mengunggulkan Brongkos Sleman sebagai icon makanan tradisional di Sleman Yogyakarta, dan meningkatkan jumlah pecinta kuliner khususnya makanan tradisional Brongkos Sleman.

D. Manfaat Penelitian

Setiap penelitian yang akan dilakukan, diharapkan mampu memiliki manfaat. Dalam penelitian ini adanya manfaat penelitian tersebut bersifat teoritis, yaitu untuk pengembangan ilmu. Adapun manfaatnya sebagai berikut:

1. Manfaat Bagi Penulis :

- a. Menambah pengetahuan dan wawasan kepada Penulis, mengenai destinasi wisata kuliner Brongkos Sleman sebagai makanan khas di Yogyakarta.
- b. Mengetahui peran serta masyarakat sekitar, dalam pengelolaan dan pelestarian wisata kuliner yang dapat mempengaruhi tingkat kunjungan wisatawan.
- c. Sebagai syarat kelulusan dalam menyelesaikan program S1 Pariwisata di Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarrukmo Yogyakarta.

2. Manfaat Bagi Lembaga :

Memberikan informasi mengenai daya tarik wisata kuliner Brongkos Sleman sebagai makanan khas di Yogyakarta, semoga menjadi sumber tambahan bagi perpustakaan Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarrukmo dan mampu menjadi referensi artikel ilmiah bagi mahasiswa/i dimasa yang akan datang.

3. Manfaat Bagi Pemerintah

Sebagai masukan bagi pemerintah, dalam mengambil kebijakan dalam proses pengembangan destinasi wisata kuliner dengan menghadapi berbagai masalah yang muncul.

4. Manfaat Bagi Masyarakat

Memberikan masukan kepada masyarakat dalam tatanan kelola wisata kuliner, sehingga dapat menambah wawasan bagi masyarakat mengenai pengelolaan dan pengembangan tempat wisata kuliner sebagai wisata kuliner unggulan dan berkelanjutan.

E. Ruang Lingkup Penelitian

Ruang lingkup Penelitian yang Penulis maksudkan adalah untuk memberikan kemudahan kepada Penulis untuk menentukan masalah apa yang akan dibahas. Penulis fokus pada peran dan upaya pemerintah serta masyarakat lokal dalam menangani Dampak Covid-19 Terhadap Strategi Pengembangan Wisata kuliner Brongkos Sleman sebagai makanan khas di Yogyakarta.

F. Linieritas Penelitian

Linieritas penelitian yang Penulis ambil dalam penelitian ini adalah wisata kuliner yang berjudul “DAMPAK COVID-19 TERHADAP STRATEGI PENGEMBANGAN BRONGKOS SLEMAN SEBAGAI MAKANAN KHAS DI YOGYAKARTA”. Artikel ilmiah ini linear dengan jurnal penelitian sebelumnya yaitu, jurnal ilmiah *Domestic Case Study* yang berjudul “GUDEG SEBAGAI MAKANAN KHAS DI KOTA YOGYAKARTA”, dan jurnal ilmiah *Foreign Case Study* yang berjudul “*VIRTUAL TOUR SEBAGAI ALTERNATIF BERWISATA KULINER RAMEN DI KOREA DAN SUSHI DI JEPANG PADA MASA PANDEMI COVID-19*”. Penulis mengambil judul tersebut untuk membuat keterkaitan tema dalam pembahasan yang diangkat yaitu mengenai strategi optimalisasi wisata kuliner selama pandemi covid-19.

G. Sistematika Tulisan

BAB I. PENDAHULUAN

Pada bab ini berisi tentang latar belakang masalah, rumusan masalah, tujuan dan manfaat, ruang lingkup penelitian, linieritas penelitian dan sistematika penulisan.

BAB II. KAJIAN LITERATUR DAN KAJIAN TEORI

Pada bab ini berisi tentang kajian literature terdahulu dan kerangka teori yang linier dengan tema Artikel Ilmiah.

BAB III. METODE DAN DATA

Pada bab ini memuat secara rinci metode penelitian yang digunakan peneliti, jenis penelitian, lokasi penelitian, populasi dan sampel, metode pengumpulan dan pengolahan data, serta analisis data yang digunakan.

BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada bab ini memuat secara rinci seluruh hasil penelitian

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

Pada bab terakhir ini berisi kesimpulan, saran – saran atau rekomendasi.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Indonesia merupakan negara yang memiliki keanekaragaman sumber daya, suku, budaya, dan bahasa. Hampir di seluruh daerah di nusantara memiliki potensi wisata yang mampu dikembangkan berdasarkan keunikan maupun ciri khas yang berasal dari alam maupun buatan. Tidak semua daerah memiliki destinasi wisata yang sama, sehingga banyak peluang untuk mengembangkan potensi pariwisata khususnya wisata kuliner guna meningkatkan devisa bagi negara. Devisa tersebut dapat digunakan untuk menunjang kesejahteraan masyarakat. Sebuah wisata kuliner tidak akan berjalan dengan lancar apabila tidak adanya dukungan dari pihak-pihak yang menjalankan pariwisata khususnya wisata kuliner seperti pemerintah, investor, dan masyarakat yang berperan sebagai promotor.

Dengan adanya potensi yang sangat besar pemerintah dan *stakeholder* terus mencari, mengamati, serta terus memberi dorongan terhadap pengembangan pariwisata khususnya wisata kuliner di Indonesia. Potensi wisata dapat berupa kekayaan alam seperti pantai, gunung, dan budaya dan wisata kuliner. Selain itu potensi wisata kuliner juga dapat diciptakan atau dikembangkan. Seperti wisata kuliner yang ada di kabupaten Sleman yaitu Warung Brongkos Ijo bu Padmo.

Warung Brongkos Ijo bu Padmo merupakan wisata kuliner yang berdiri sejak 1950 yang terletak di Teras pasar Tempel kabupaten Sleman yang lokasinya tidak jauh dengan jalan raya. Dengan memiliki cita rasa yang khas dan menjadi menu Brongkos yang legendaris karena rasa Brongkosnya yang begitu fresh, Warung Brongkos Ijo bu Padmo memiliki potensi wisata kuliner yang cukup baik. Warung Brongkos Ijo bu Padmo merupakan wisata kuliner bertema Warung tradisional dengan latar belakang warungnya yang ijo.

Potensi wisata kuliner yang dimiliki Warung Brongkos Ijo bu Padmo yaitu Brongkos yang legendaris di masak dengan beragam bumbu tradisional

yang di pake, selain itu juga memiliki potensi wisata kuliner lainnya seperti tahu, tempe, perkedel, babat, ati dan ampela, lempeng, rangginan, rempeyek dan menu sayuran lainnya yang ada di Warung Brongkos Ijo bu Padmo. Potensi yang ada dikembangkan terus menerus untuk meningkatkan jumlah pengunjung yang berkunjung. Proses pengembangan Warung Brongkos Ijo bu Padmo tentunya memerlukan perencanaan dan pendanaan yang sangat matang. Mengingat bahwasannya pendanaan untuk pengembangan Warung Brongkos Ijo bu Padmo sendiri murni berasal dari penjualan menu yang ada di warung tersebut. Maka tidak heran bila terjadi kendala dalam penegmbangannya.

Suatu wisata kuliner harus memperhatikan beberapa aspek kepariwisataan khususnya wisata kuliner seperti aksesibilitas, fasilitas, promosi, pelayanan, kebersihan, dan juga keamanan. Dari beberapa aspek tersebut, Warung Brongkos Ijo bu Padmo perlu mengadakan peningkatan maupun penambahan fasilitas dan aksesibilitas yang berada di warung wisata kuliner. Khususnya pada masa pandemic covid-19 saat ini, dimana sector pariwisata harus beradaptasi dengan kebiasaan baru atau disebut *new normal*. Untuk itu Warung Brongkos Ijo bu Padmo melakukan modifikasi untuk melakukan adaptasi kebiasaan baru seperti modifikasi fasilitas yang ada, meningkatkan kebersihan dan keamanan di Warung Brongkos Ijo bu Padmo, selain untuk memberi kenyamanan dan keamanan bagi wisatawan juga untuk membantu meminimalisir penyebaran virus covid-19.

Warung Brongkos Ijo bu Padmo meningkatkan fasilitas untuk menerapkan protocol Kesehatan yang sudah ditentukan oleh pemerintah. Fasilitas yang disediakan yaitu tempat cuci tangan, memakai masker, menjaga jarak. Selain itu juga menghimbau pengunjung untuk tidak berkerumun.

Selain aksesibilitas dan fasilitas, hal lain yang dianggap perlu untuk dilakukan adalah strategi promosi untuk meningkatkan jumlah pengunjung yang berkunjung. Jumlah wisatawan sangat penting dan memiliki pengaruh yang sangat besar terhadap pengembangan suatu wisata kuliner. Warung Brongkos Ijo bu Padmo menerapkan strategi pemasaran melalui social media.

Karena promosi berpengaruh terhadap pengembangan wisata kuliner. Dan dapat meningkatkan jumlah pengunjung yang berkunjung, sehingga pendapatan akan mengalami peningkatan.

B. Saran

Jika dilihat dari aspek kepariwisataan, wisata kuliner Warung Brongkos Ijo bu Padmo berjalan dengan adanya beberapa factor yang sangat mendukung akan pengembangan wisata kuliner ini. Selain itu juga terdapat factor baik internal maupun eksternal yang jadi kendala. Untuk itu penulis memiliki beberapa saran terkait peningkatan kualitas pada wisata kuliner Warung Brongkos Ijo bu Padmo, diantaranya sebagai berikut :

1. Perlu adanya perluasan warung dan lahan parkir sebab warung yang saat ini terlalu sempit. Hal ini bertujuan untuk membantu warung supaya pengunjung yang berkunjung merasa nyaman dan tidak bertele-tele dalam mencari parkir di Warung Brongkos Ijo bu Padmo. Selain itu juga menghindari hal hal yang tidak diinginkan apabila terjadi sesuatu pada pengunjung yang berkunjung.
2. Mengingat pada kondisi seperti saat ini, sebaiknya pihak pengelola Warung Brongkos Ijo bu Padmo terus meningkatkan fasilitas dalam penerapan protocol Kesehatan. Yang dimaksud adalah disediakannya tempat cuci tangan di Warung Brongkos Ijo bu Padmo. Untuk memudahkan pengunjung dalam menerapkan protocol Kesehatan.
3. Warung Brongkos Ijo bu Padmo memiliki potensi yang bagus, karena cara memasak Brongkos masih menggunakan bumbu tradisional. Sebaiknya pihak pengelola Warung Brongkos Ijo bu Padmo terus mengembangkan potensi yang berbeda sehingga pengunjung tidak merasa jenuh dengan potensi yang ada saat ini.
4. Perlu adanya pelatihan kepariwisataan untuk Sumber Daya Manusia (SDM) yang ada, guna meningkatkan skill dan pengetahuan dari setiap individu yang ikut ambil andil dalam mengembangkan Warung Brongkos

Ijo bu Padmo. Sehingga mampu menciptakan suatu inovasi baru dan kreatif untuk mengembangkan potensi yang sudah ada.

5. Promosi yang dilakukan sudah baik, akan tetapi bila ditingkatkan lagi mungkin akan lebih berpengaruh terhadap jumlah pengunjung yang berkunjung. Promosi yang sudah dilakukan melalui social media lebih ditingkatkan dan disebarluaskan dengan jangkauan yang lebih luas. Selain itu juga bisa memberikan promo atau diskon pada hari atau jam tertentu, sehingga mampu menarik pengunjung yang berkunjung.

DAFTAR PUSTAKA

- Atiko, G., R. H. Sudrajat, K. Nasionalita. 2016. Analisis Strategi Promosi Pariwisata melalui Media Sosial oleh Kementerian Pariwisata RI (Studi Deskriptif pada Akun Instagram @indtravel), *Jurnal Sositologi*, 15(3), 378-389. <https://neliti.com>
- Bawono, I. R. 2019. Optimalisasi Potensi Desa di Indonesia. Indonesia: Grasindo.
- Lestari, P., dan M. Saifuddin. 2020. Implementasi Strategi Promosi Produk dalam Proses Keputusan Pembelian melalui Digital Marketing saat Pandemi Covid-19, *Jurnal Manajemen dan Inovasi (MANOVA)*, 3(2), 23-31. <https://jurnalfebi.uinsby.ac.id>
- Muliani, L. 2019. Potensi Bubur Ase sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Jakarta, *Destinesia Jurnal Hospitaliti & Pariwisata*, 1(1), 50-56. <https://ojs.stiami.ac.id>
- Mutmainnah, A. C., H. Soesanto, S. Sufian. 2016. Studi Tentang Pengaruh Kemampuan Merespon Pasar dan Inovasi Produk Terhadap Penetrasi Pasar pada Kinerja Pemasaran (Studi Empiris: Industri Rumah Tangga Brongkos Sleman di Yogyakarta), *Jurnal Sains Pemasaran Indonesia*, 15(1), 1-11. <https://ejournal.undip.ac.id>
- Rangkuti, F. 2017. Analisis SWOT: Teknik Membedah Kasus Bisnis. Jakarta: Gramedia.
- Rizki, A. R. 2018. Pengaruh Strategi Promosi Makanan Tradisional Khas Palembang dalam Meningkatkan Kunjungan Wisatawan di Kota Palembang (Studi Kasus Pindang Palembang), 1-9. <https://eprints.polsri.ac.id>
- Siahaan, S. R. 2017. Hubungan Faktor – Faktor Sosial Produsen dengan Penerapan Teknologi Pembuatan Brongkos Sleman di Yogyakarta, Jawa Tengah, *AGROMEDIA*, 35(2), 1 – 13. <https://unsla.uns.ac.id>
- Sugiyono. 2017. Metode Penelitian Kualitatif. Bandung: Alfabeta.
- Suryadi, D. 2011. Promosi Efektif Meningkatkan Minat & Loyalitas Pelanggan. Jakarta: ORYZA.
- Suzana, I. J., W. Sumekar, S. Gayatri. 2017. Kompetensi Sumber Daya Manusia Pengrajin Brongkos Sleman dan Pengaruhnya Terhadap Kinerja Usaha di Yogyakarta Jawa Tengah, *AGROMEDIA*, 35(2), 72-82. <https://jurnalkampus.stipfarming.ac.id>
- Syamsu, M. N. 2016. Pengembangan Desa Wisata Kabupaten Sleman Yogyakarta Pasca Erupsi Gunung Merapi, *Kepariwisata*, 10(3), 29 – 38. <https://ejournal.stipram.ac.id>

Utami, B. S. A. dan A. Kafabih. 2021. Sektor Pariwisata Indonesia di Tengah Pandemi Covid-19, *Jurnal Dinamika Ekonomi Pembangunan* (JDEP), 4(1), 383-389. <https://jdep.upnjatim.ac.id>