

# **PELESTARIAN RAWON SEBAGAI DAYA TARIK WISATA**

## **KULINER KOTA MALANG JAWA TIMUR**

### **ARTIKEL ILMIAH**

Disiapkan sebagai Persyaratan untuk Memperoleh Gelar Sarjana Pariwisata



Disusun oleh:

Nama : Andhika Wicaksono

NIM : 216787

Program Studi : Pariwisata

Jenjang : S-1

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMBARRUKMO YOGYAKARTA**

**2025**

# ***Preservation of Rawon Cuisine as a Culinary Tourism Attraction in***

## ***Malang City, East Java***

Andhika Wicaksono

216787

### **ABSTRACT**

*This study aims to examine the role of Rawon, a traditional East Javanese dish, as a culinary tourism attraction and to identify preservation efforts that can ensure its sustainability as part of the region's intangible cultural heritage in Malang City. Rawon has significant potential to be developed within the culinary tourism sector due to its distinctive flavor and historical value. A descriptive qualitative approach was used in this study, employing case studies of three long-established Rawon eateries in Malang: Warung Rawon Djamiah Putra, Warung Rawon Djenggot, and Warung Rawon Bu Wit. Data were collected through observation, in-depth interviews, and documentation, focusing on aspects of culinary appeal and preservation practices. The findings reveal that the primary appeal of the three eateries lies in their affordable pricing and accessibility. Warung Djamiah Putra and Bu Wit stand out for maintaining authentic flavors and providing a comfortable atmosphere, while Warung Djenggot requires improvement in taste consistency and ambiance. On the other hand, the preservation of Rawon remains individually driven and lacks a strong collective system or comprehensive policy support. This study recommends the development of a more structured preservation strategy through collaboration among culinary business owners, local government, culinary communities, and the tourism sector. Initiatives such as digital promotion, culturally based training, and Rawon food festivals are considered effective in raising public awareness and strengthening Rawon's identity as a local culinary icon. As a result, Rawon can be appreciated not only as a dish but also as an essential representation of the region's cultural identity.*

**Keywords:** *Rawon, culinary tourism, cultural preservation, local identity, traditional food, Malang.*

# PELESTARIAN RAWON SEBAGAI DAYA TARIK WISATA

## KULINER KOTA MALANG JAWA TIMUR

Andhika Wicaksono

216787

### ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji peran Rawon sebagai daya tarik wisata kuliner serta mengidentifikasi upaya pelestarian yang dapat dilakukan untuk menjaga keberlanjutannya sebagai bagian dari warisan budaya takbenda di Kota Malang. Rawon, sebagai salah satu kuliner khas Jawa Timur, memiliki potensi besar untuk dikembangkan dalam sektor pariwisata kuliner karena kekhasan cita rasa dan nilai historis yang terkandung di dalamnya. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif dengan metode studi kasus pada tiga warung Rawon yang telah lama beroperasi di Kota Malang, yaitu Warung Rawon Djamiah Putra, Warung Rawon Djenggot, dan Warung Rawon Bu Wit. Data dikumpulkan melalui observasi, wawancara mendalam, dan dokumentasi, dengan fokus pada aspek daya tarik kuliner dan praktik pelestarian yang dilakukan masing-masing warung. Hasil penelitian menunjukkan bahwa daya tarik utama dari ketiga warung terletak pada harga yang terjangkau dan aksesibilitas lokasi. Warung Djamiah Putra dan Bu Wit unggul dalam menjaga keaslian cita rasa dan kenyamanan suasana tempat, sementara Warung Djenggot masih perlu peningkatan dalam hal konsistensi rasa dan atmosfer. Di sisi lain, pelestarian Rawon masih dilakukan secara individual tanpa adanya sistem kolektif atau dukungan kebijakan yang menyeluruh. Penelitian ini merekomendasikan adanya strategi pelestarian yang lebih sistematis melalui kolaborasi antara pelaku usaha, pemerintah daerah, komunitas kuliner, dan sektor pariwisata. Kegiatan seperti promosi digital, pelatihan berbasis budaya, dan festival kuliner Rawon dinilai efektif dalam meningkatkan kesadaran masyarakat serta memperkuat posisi Rawon sebagai ikon kuliner lokal. Dengan demikian, Rawon tidak hanya dinikmati sebagai makanan, tetapi juga dihargai sebagai bagian penting dari identitas budaya daerah.

**Kata Kunci:** Rawon, wisata kuliner, pelestarian budaya, identitas lokal, makanan tradisional, Kota Malang

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Aktivitas wisata bukan hanya sekedar perjalanan fisik, tetapi juga mencakup pengalaman emosional, sosial, dan budaya yang didapat selama berada di destinasi tujuan. Pariwisata merupakan aktivitas berpindahnya seseorang atau sekelompok orang dari tempat asal menuju lokasi lain, baik untuk keperluan pribadi maupun bisnis, dengan tujuan mendapatkan pengalaman baru (Ikhwan & Chendraningrum, 2023). Pariwisata juga dapat dibedakan menjadi berbagai jenis, seperti wisata rekreasi, wisata budaya dan wisata kuliner. Dalam konteks wisata kuliner, kuliner tradisional menjadi elemen yang penting karena kuliner khas suatu daerah menawarkan kesempatan bagi wisatawan untuk mengeksplorasi identitas dan warisan budaya setempat.

Wisata kuliner bukan hanya tentang mengisi energi dengan menyantap berbagai masakan khas dari daerah tujuan, tetapi juga memberikan pengalaman unik melalui proses mencoba dan memasak beragam hidangan tradisional dari setiap daerah (Wibawati & Prabhawati, 2021). Kegiatan-kegiatan ini tidak hanya memberikan pengalaman berharga bagi wisatawan, tetapi juga meningkatkan apresiasi terhadap warisan kuliner suatu daerah. Meningkatnya minat terhadap wisata kuliner, masyarakat setempat semakin terdorong untuk mempertahankan dan mengembangkan warisan kuliner

mereka, baik dalam bentuk inovasi resep maupun dalam menjaga keaslian metode memasak tradisional. Oleh karena itu, wisata kuliner dapat berperan penting dalam upaya pelestarian budaya kuliner lokal, di mana tidak hanya makanan yang dinikmati, tetapi juga pengetahuan tentang proses pembuatan dan filosofi di balik setiap hidangan.

Upaya pelestarian ini menjadi semakin penting di era globalisasi, di mana banyak tradisi kuliner lokal mulai tergerus oleh modernisasi. Pelestarian dapat diartikan sebagai upaya pengelolaan yang dilakukan secara berkelanjutan agar tetap selaras dengan tujuan yang ingin dicapai (Yudiawati, 2021). Hal ini termasuk menjaga keaslian dan kualitas bahan baku, mengintegrasikan petani lokal ke dalam rantai pasokan kuliner tradisional dan menerapkan praktik berkelanjutan (Maulana & Ardiati 2023). Oleh karena itu, Rawon memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai destinasi wisata kuliner, namun harus tetap mempertahankan keasliannya.

Potensi wisata meliputi kekayaan alam, baik fisik maupun hayati, serta kekayaan budaya yang mendukung kegiatan pariwisata. Potensi pariwisata dapat dianggap sebagai dasar terbentuknya objek wisata yang perlu dikembangkan agar tetap bertahan dan semakin baik (Syamsu *et al.*, 2024). Salah satu contohnya adalah lingkungan perkotaan yang dikelilingi oleh pegunungan, kehidupan masyarakat lokal yang masih mempertahankan tradisi, serta keberagaman kuliner khas daerah yang memiliki potensi besar. Dengan pengelolaan yang optimal, berbagai aspek tersebut dapat

dikembangkan menjadi daya tarik wisata yang beragam, termasuk wisata kuliner yang memiliki potensi besar untuk menarik minat pengunjung.

Daya tarik wisata kuliner tidak hanya terletak pada cita rasa khas setiap hidangan, tetapi juga pada pengalaman yang ditawarkan kepada wisatawan dalam mengenal keunikan suatu daerah. Daya tarik wisata kuliner merupakan bagian penting dari kehidupan sosial dan budaya, memberikan kesempatan untuk menikmati makanan, bertemu orang lain, dan belajar tentang budaya serta tradisi yang berbeda (Prabowo *et al.*, 2024). Kuliner menjadi sarana untuk berinteraksi dengan masyarakat setempat, belajar tentang kebiasaan mereka, dan mengenal tradisi yang telah diwariskan turun-temurun. Setiap hidangan tradisional bukan hanya soal rasa, tetapi juga mencerminkan sejarah, nilai budaya, dan cara hidup masyarakat di daerah tersebut, seperti yang terlihat pada beragam daya tarik wisata kuliner di Kota Malang.

Kota Malang adalah sebuah kota di Provinsi Jawa Timur, Indonesia. Terletak di bagian selatan Provinsi Jawa Timur, kota ini dikenal sebagai destinasi wisata karena iklimnya yang sejuk. Selain keindahan alamnya yang memukau, kota ini juga menawarkan beragam daya tarik bagi wisatawan, salah satunya adalah wisata kuliner yang khas dan menggugah selera. Malang terkenal dengan berbagai hidangan tradisional seperti Rawon, bakso Malang, tempe mendol, serta aneka jajanan khas seperti cilok, cwie mie, dan ketan legenda di daerah Malang. Selain itu, kota ini juga memiliki berbagai kafe dan restoran dengan konsep unik yang menyajikan makanan

modern maupun tradisional, menjadikannya tempat yang sempurna bagi pecinta kuliner untuk menikmati pengalaman makan yang tak terlupakan. Dengan perpaduan keindahan alam, kesejukan udara, serta kekayaan kuliner yang menggoda, Kota Malang terus menjadi destinasi yang menarik bagi wisatawan lokal maupun mancanegara.

Rawon merupakan makanan khas Jawa Timur yang bentuknya seperti sop daging khas dengan kuah yang berwarna gelap karena menggunakan bumbu keluwak. Sebagai salah satu dari satu keragaman kuliner tradisional, Rawon patut untuk dilestarikan. Secara umum, keunggulan Rawon adalah memiliki cita rasa gurih yang disukai oleh banyak orang (Reskiputri & Safitri, 2020) . Model Rawon yang kurang menarik serta kalahnya persaingan dengan kuliner *modern* membuat Rawon terancam keberadaannya. Oleh karena itu, Penulis berharap agar Rawon menjadi daya tarik wisata kuliner di Jawa Timur khususnya di Kota Malang dengan menginovasi Rawon agar dapat bersaing dengan kuliner khas daerah lainnya. Hal ini, karena Rawon memiliki potensi yang besar untuk bisa mengangkat wisata kuliner. Karena Rawon merupakan kuliner tradisional yang kaya akan sejarah sehingga mempunyai daya tarik wisata kuliner di Kota Malang.

Kuliner Rawon juga tidak luput dari upaya pelestarian agar tidak habis dimakan oleh masa. Upaya sederhana yang pada umumnya sudah dipraktikkan ialah penurunan generasi ke generasi. Pelestarian Rawon merupakan upaya yang sangat penting untuk menjaga kekayaan kuliner nusantara. Dengan menerapkan peran pelestarian yang tepat diharapkan

mampu mempertahankan eksistensi Rawon di tengah gempuran kuliner global. Berikut beberapa warung Rawon mulai dari yang legend hingga yang terbaru di Kota Malang. Untuk memudahkan dalam memahami informasi, Penulis menyajikan informasi dalam bentuk tabel terkait tahun berdiri dari masing-masing warung yang menjadi subjek penelitian.

**Tabel 1. 1 Tahun Berdirinya Warung**

<b>Nama Warung</b>	<b>Tahun berdiri</b>
Warung Rawon Rampal	1957
Rawon Djamiah Putra	1950
Rawon Djenggot	1979
Rawon Bu Wit	2010

(Sumber: Dokumentasi Penulis, 2025)

Warung Rawon Rampal merupakan salah satu representasi penting dari kuliner tradisional yang telah berakar kuat di Kota Malang sejak tahun 1957. Usaha ini pertama kali dirintis oleh almarhum Mbah Suwono melalui aktivitas berjualan menggunakan gerobak sederhana di area depan Lapangan Rampal. Baru pada tahun 1972, warung ini mulai menetap secara permanen di Jalan Panglima Sudirman No. 71A, yang hingga kini menjadi lokasi tetapnya. Posisi strategis yang dekat dengan fasilitas umum seperti stasiun dan pusat aktivitas warga menjadikan warung ini mudah diakses dan berkembang menjadi destinasi kuliner yang populer (Iswinarno, 2024).

Keunikan rawon yang disajikan terletak pada kuah hitam pekat yang berasal dari kluwek dan perpaduan rempah khas seperti jahe, kemiri, dan ketumbar. Daging sapi yang disajikan dipotong besar dan memiliki tekstur

yang empuk, menjadikannya menu yang digemari lintas generasi. Resep tradisional yang diwariskan langsung oleh pendiri tetap dipertahankan secara konsisten oleh generasi penerus, memastikan kontinuitas rasa yang otentik. Selain rawon, warung ini juga menyajikan variasi menu tradisional lain seperti soto, nasi campur ayam, empal, dan daging, dengan kisaran harga yang relatif terjangkau (Iswinarno, 2024).

Warung ini beroperasi setiap hari dari pukul 07.00 hingga 21.00 WIB dan selalu dipadati oleh pengunjung, terutama pada waktu makan siang dan malam. Fasilitas ruang makan yang luas serta tersedianya area parkir yang memadai untuk kendaraan roda dua maupun roda empat turut mendukung kenyamanan pelanggan. Kemampuan warung dalam mempertahankan kualitas pelayanan dan suasana yang bersahabat menjadi faktor pendukung dalam menjaga loyalitas pelanggan. Situasi ini menunjukkan bagaimana warung tradisional dapat bertahan di tengah arus modernisasi melalui strategi adaptif namun tetap mempertahankan identitas kuliner (Iswinarno, 2024).

Warung Rawon Djamiah Putra merupakan salah satu tempat makan yang terkenal di Kota Malang, dikenal karena menyajikan Rawon dengan cita rasa khas yang kaya akan rempah-rempah. Warung ini telah berdiri sejak tahun 1950 yang didirikan oleh Mbah Djamiah dan telah diturunkan ke generasi ketiga dan dikelola oleh Bu Silvia. Warung ini telah menjadi tujuan favorit bagi para pecinta kuliner yang ingin menikmati hidangan tradisional Jawa Timur, terutama Rawon yang memiliki kuah hitam pekat

dan daging yang empuk. Dengan reputasinya yang sudah terbangun selama bertahun-tahun. Warung Rawon Djamiah Putra Kota Malang menghadapi berbagai tantangan terkait kepuasan pelanggan, yang mengeluhkan perubahan kualitas rasa Rawon yang tidak lagi seperti sebelumnya (Novianto, 2023). Warung Rawon Djamiah Putra terus berupaya mempertahankan kualitas dan cita rasa autentik yang menjadi daya tarik utama bagi para pelanggan setianya.

Warung Rawon Djamiah Putra di Kota Malang memiliki keunikan pada kemampuannya menyajikan Rawon dengan cita rasa asli yang kaya rempah, menjadikannya representasi kuliner tradisional Jawa Timur di tengah maraknya industri makanan modern. Kuah hitam pekat dari kluwek dan daging yang lembut memberikan pengalaman makan yang khas dan membedakan warung ini dari tempat lain. Reputasi yang dibangun selama bertahun-tahun menunjukkan daya tariknya bagi pencinta rasa tradisional yang mulai sulit ditemukan. Ini mencerminkan bahwa keistimewaan warung ini tidak hanya pada menu, tetapi juga pada komitmen menjaga warisan kuliner di tengah tuntutan pelanggan yang terus berubah.

Rawon Djenggot merupakan salah satu kuliner legendaris di Kota Malang yang telah melayani pelanggan sejak tahun 1976 dan telah diwariskan ke generasi ke dua yaitu Bu Uli. Berlokasi di Jalan Simpang Kawi No.1, Bareng, Kecamatan Klojen, warung ini terkenal dengan Rawon bercita rasa khas yang menggugah selera. Kuah hitam pekatnya berasal dari bumbu kluwek yang kaya akan rempah-rempah, dipadukan dengan

potongan daging sapi yang lembut dan berukuran besar. Selain Rawon, tersedia pula pilihan menu lain seperti nasi campur dan soto untuk menambah variasi hidangan. Warung ini beroperasi setiap hari dari pukul 07.00 hingga 24.00 WIB, dengan area makan yang luas dan nyaman bagi para pelanggan. Berkat kelezatan dan konsistensinya selama puluhan tahun, Rawon Djenggot menjadi salah satu destinasi kuliner yang wajib dicoba saat berkunjung ke Malang.

Rawon Djenggot di Kota Malang memiliki keunikan pada cita rasa khas yang telah dipertahankan sejak era 1976, menjadikannya salah satu kuliner legendaris yang tetap digemari hingga kini. Kuah hitam pekat hasil olahan kluwek yang kaya rempah berpadu dengan potongan daging sapi berukuran besar dan empuk, menghadirkan pengalaman makan yang autentik dan memikat. Letaknya yang strategis serta fasilitas ruang makan yang luas dan nyaman menambah nilai lebih bagi pengunjung. Selain Rawon, variasi menu seperti nasi campur dan soto memperluas pilihan bagi pelanggan dengan beragam selera. Konsistensi dalam cita rasa dan layanan selama beberapa dekade memperkuat posisi Rawon Djenggot sebagai ikon kuliner khas Jawa Timur di Kota Malang.

**Tabel 1. 2 Ulasan Google Maps Warung Rawon Djenggot**

No.	Keluhan
1	Rawon seharga 30 ribu rupiah ini memiliki kuah yang sangat encer dan jernih, sedangkan dagingnya terbilang agak keras. Yang cukup aneh, Rawon ini disajikan dengan sambel goreng tempe yang memiliki rasa manis, sehingga justru mengganggu cita rasa autentik Rawon tersebut
2	Rasa Rawon biasa aja, harga relatif mahal
3	rasa Rawon gak enak banget, masak ada Rawon di campur dengan sambel goreng tempe? mau inovasi boleh tapi yang nyambung dong rasa Rawon jadi manis bangetttt gak enak sekali
4	Pelayanan kurang baik Bayar gak dikasih nota

(Sumber: Ulasan google maps, diakses pada tanggal 22 Februari 2025)

Warung Rawon Bu Wit merupakan salah satu warung Rawon yang berlokasi di Sidomulyo, Kec. Malang. Warung Rawon Bu Wit beroperasi mulai dari pukul 08.00 Wib sampai pukul 15.00 Wib. Warung Rawon Bu Wit juga dikenal dengan suasananya yang sederhana namun nyaman. Tempatnya bersih dan rapi dengan meja serta kursi kayu yang tertata rapi. Para pelanggan juga selalu disambut dengan pelayanan yang ramah, menciptakan pengalaman makan yang menyenangkan. Warung ini mempertahankan konsep tradisionalnya, sehingga pengunjung bisa merasakan atmosfer khas warung makan tempo dulu. Oleh karena itu peneliti tertarik untuk mengkaji lebih dalam mengenai pelestarian Rawon di warung Rawon Bu Wit.

Warung Rawon Bu Wit yang berlokasi di Sidomulyo, Kota Malang, memiliki keunikan pada nuansa tradisional yang kental serta pengalaman bersantap yang otentik. Meskipun tampil sederhana, warung ini memberikan

kenyamanan lewat kebersihan ruang, susunan meja dan kursi kayu yang tertata rapi, serta keramahan pelayanan yang membuat pengunjung merasa diterima dengan hangat. Warung ini konsisten mempertahankan konsep warung jadul yang kini mulai langka, sehingga menarik untuk diteliti dalam konteks pelestarian kuliner lokal. Daya tariknya tidak hanya terletak pada rasa Rawon yang disajikan, tetapi juga pada suasana klasik yang membangkitkan ingatan akan tradisi makan tempo dulu.

Penelitian ini memilih Warung Rawon Djamiah Putra, Rawon Djenggot, dan Warung Rawon Bu Wit karena ketiganya bersama-sama mewakili tiga pilar utama pelestarian dan inovasi kuliner tradisional di Malang: kesinambungan resep, pengayaan menu, dan pengalaman budaya. Warung Rawon Djamiah Putra menjadi studi kasus utama untuk memahami kesinambungan resep turun-temurun. Dengan warung yang berdiri sejak 1950 dan telah diwariskan sampai generasi ketiga, Djamiah Putra menyorot tantangan menjaga konsistensi cita rasa otentik sambil merespons keluhan pelanggan atas perubahan rasa memungkinkan analisis mendalam mengenai pengendalian kualitas, penggunaan bahan baku, dan dinamika inovasi kecil yang tak menggerus warisan kuliner asli.

Rawon Djenggot dipilih karena strateginya dalam menambah variasi menu tanpa mengorbankan identitas rawon hitam kluwek. Sejak 1976, keberhasilan Djenggot terletak pada keseimbangan antara kekayaan rempah, porsi daging besar, dan pilihan hidangan pendamping. Hal ini membuka ruang untuk mengeksplorasi bagaimana pengembangan menu penambahan

varian atau pengaturan porsi dapat memperkuat daya tarik dan kelangsungan warung tradisional.

Warung Rawon Bu Wit melengkapi penelitian dengan fokus pada pelestarian atmosfer warung tempo dulu. Suasana sederhana namun rapi, meja kursi kayu, serta keramahan pelayanan menciptakan *heritage experience* yang tak kalah penting dibanding cita rasa. Studi pada Bu Wit menegaskan bahwa mempertahankan elemen non-makanan yang fisik dan interaksi sosial merupakan kunci membangun nilai tambah dan menjaga relevansi warung tradisional dalam masyarakat modern.

Secara keseluruhan, ketiga warung ini menyediakan kerangka komprehensif untuk menelaah bagaimana warung tradisional di Malang dapat bertahan dan berkembang: dari aspek penerusan resep dan kontrol kualitas pada Rawon Djamiah Putra, inovasi menu yang sensitif terhadap karakter otentik di Rawon Djenggot, hingga pemeliharaan suasana dan interaksi sosial yang kembali membawa kenangan budaya warung tempo dulu di Rawon Bu Wit. Dengan demikian, penelitian ini diharapkan mampu menghasilkan rekomendasi strategi holistik yang mengintegrasikan pelestarian nilai-nilai tradisional dengan tuntutan perubahan pasar.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Bedasarkan penjabaran latar belakang diatas, maka rumusan masalah, antara lain:

- 1.2.1 Bagaimana produk kuliner Rawon berperan sebagai daya tarik wisata kuliner di Kota Malang?
- 1.2.2 Bagaimana cara melakukan pelestarian Rawon sebagai daya tarik wisata kuliner di Kota Malang?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Bedasarkan rumusan masalah diatas, maka tujuan penelitian ini, antara lain:

- 1.3.1 Untuk mengetahui peran Rawon terhadap daya tarik wisata kuliner.
- 1.3.2 Untuk mengetahui cara melakukan pelestarian Rawon sebagai daya tarik wisata kuliner di Kota Malang.

## **1.4 Fokus Penelitian**

Penelitian ini berfokus pada pelestarian kuliner Rawon sebagai daya tarik wisata kuliner di Kota Malang serta potensi kuliner tradisional Rawon sebagai daya tarik wisata kuliner. Penelitian ini juga akan mengeksplorasi bagaimana praktik pelestarian Rawon dilakukan oleh masyarakat lokal dan pelaku usaha kuliner setempat, serta potensi Rawon terhadap perkembangan pariwisata dan ekonomi lokal di Kota Malang.

## **1.5 Manfaat Penelitian**

Manfaat penelitian yang terdapat pada jurnal yang berjudul “Pelestarian Rawon sebagai daya tarik wisata kuliner di Kota Malang, Jawa Timur” memiliki beberapa aspek antara lain:

### **1.5.1 Manfaat Teoritis**

Manfaat teoritis dari karya ilmiah ini diharapkan dapat menambah literatur ilmu pariwisata khususnya dalam bidang inovasi kuliner tradisional. Penelitian ini juga menambah pengetahuan di bidang pariwisata kuliner. Dengan demikian diharapkan penelitian ini bagi pembaca dapat menambah pengetahuan, serta diharapkan para pembaca dapat menjaga, melestarikan serta mempopulerkan kuliner tradisional yang terdapat di Indonesia, salah satunya adalah Rawon khas Kota Malang, Jawa Timur.

1.5.2 Penelitian ini diharapkan membawa manfaat secara praktis bagi semua pihak yang terlibat sebagai berikut:

#### **1.5.2.1 Pelaku Usaha Rawon**

Memberikan ide tentang mengadopsi teknologi untuk menginovasi Rawon sebagai upaya meningkatkan daya tarik wisatawan. Seperti saran inovasi yaitu Rawon dalam bentuk kaleng sehingga dapat dinikmati dimana saja dan kapan saja

#### 1.5.2.2 Pemerintah

Merekomendasikan saran strategi untuk mempromosikan kuliner Rawon sebagai daya tarik wisata kuliner di Kota Malang, serta bagaimana memanfaatkan potensi Rawon sebagai destinasi wisata kuliner di Kota Malang.

#### 1.5.2.3 Masyarakat

Menginspirasi masyarakat untuk lebih menjaga dan mempromosikan Rawon sebagai bagian dari identitas kuliner daerah, sekaligus memanfaatkan teknologi untuk meningkatkan kualitas dan daya saingnya

### **1.6 Sistematika Penulisan**

Penyusunan karya ilmiah ini oleh Penulis terdiri dari lima bab. Setiap bab dibagi menjadi beberapa sub-bab. Di bawah ini struktur karya ilmiah ini beserta penjelasannya:

#### **Bab I: Pendahuluan**

Pada bab ini mengkaji tentang konsep umum penelitian yang terdiri dari latar belakang, rumusan masalah, fokus penelitian, tujuan penelitian serta manfaat penelitian dan sistematika Penulisan.

## **Bab II: Kajian Literatur dan Kajian Teori**

Bab ini menjelaskan ringkasan setiap kegiatan yang dilakukan selama proses penelitian dan memberikan gambaran mengenai penelitian terdahulu dan teori-teori yang digunakan selama proses penelitian.

## **Bab III: Metode Penelitian**

Bab ini menjelaskan tentang jenis penelitian serta pemilihan metode yang akan digunakan dalam penyusunan artikel ilmiah ini.

## **Bab IV: Hasil dan Pembahasan**

Pada bab ini, hasil serta pembahasan yang Penulis berhasil peroleh selama melaksanakan kegiatan penelitian dijelaskan secara detail.

## **Bab V: Penutup**

Pada artikel ilmiah ini terdapat bab akhir yang memuat simpulan serta saran terkait data yang berhasil dianalisis selama penyusunan artikel ilmiah ini dilakukan.

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Simpulan**

Penelitian menunjukkan bahwa kuliner Rawon di Kota Malang masih memiliki eksistensi yang kuat sebagai bagian dari identitas budaya daerah, meskipun upaya pelestariannya belum sepenuhnya terstruktur. Penelitian ini mengkaji tiga warung sebagai representasi pelaku usaha kuliner tradisional, yaitu Warung Rawon Djamiah Putra, Warung Rawon Djenggot, dan Warung Rawon Bu Wit, yang masing-masing memiliki pendekatan berbeda dalam menjaga keberlangsungan Rawon.

Pelestarian kuliner Rawon saat ini masih bersifat individual dan belum didukung oleh sistem kolektif yang kuat. Meskipun beberapa warung seperti Djamiah Putra mampu menggabungkan promosi modern dengan resep tradisional, dan Bu Wit menjaga cita rasa otentik, upaya ini belum terintegrasi dalam kerangka pelestarian yang menyeluruh. Tanpa dukungan regulasi, edukasi, dan kolaborasi lintas sektor, keberlanjutan Rawon sebagai warisan budaya kuliner akan tetap bergantung pada kesadaran masing-masing pelaku usaha.

Ketiga warung Rawon di Malang memiliki daya tarik utama berupa harga terjangkau dan aksesibilitas yang baik. Warung Djamiah Putra dan Bu Wit menonjol dalam keaslian cita rasa dan kenyamanan tempat, sementara Warung

Djenggot masih perlu peningkatan dalam konsistensi rasa dan atmosfer. Potensi Rawon sebagai wisata kuliner berbasis budaya sangat besar, namun membutuhkan strategi pelestarian yang lebih terarah dan kolaboratif agar keberlanjutannya terjamin.

## 5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian, disarankan agar pelaku usaha kuliner Rawon di Kota Malang menjalin kolaborasi dengan pemerintah daerah, komunitas kuliner, dan sektor pariwisata untuk menyusun strategi pelestarian yang lebih sistematis. Kegiatan seperti pelatihan berbasis budaya, promosi bersama, dan festival kuliner Rawon dapat meningkatkan eksistensi serta daya tariknya sebagai bagian dari identitas lokal. Pelaku usaha juga perlu mengadopsi praktik terbaik, seperti promosi digital dan pelestarian cita rasa otentik, agar mampu bersaing dengan kuliner *modern*.

Selain itu, peningkatan kualitas layanan dan kenyamanan tempat makan juga menjadi aspek penting untuk menarik minat konsumen. Pemerintah daerah diharapkan memberikan dukungan melalui kebijakan pelestarian kuliner tradisional, insentif bagi pelaku usaha, serta penciptaan ekosistem wisata kuliner yang terintegrasi. Dengan upaya bersama, kuliner Rawon dapat terus berkembang dan diwariskan lintas generasi sebagai bagian penting dari kekayaan budaya Kota Malang.

## DAFTAR PUSTAKA

- Almin, Muh. R., Mustakim, M., & Qomariyah, E. (2021) Pengembangan Potensi Wisata Kuliner Lokal Dalam Menunjang Kegiatan Pariwisata Sektor Usaha Mikro Di Kawasan Kendari Beach Kota Kendari. *Business UHO: Jurnal Administrasi Bisnis*, 6(2), 334. <https://doi.org/10.52423/bujab.v6i2.22203>
- Agustin, N. A., Kanom, K., & Darmawan, R. N. (2020). Analisis Potensi Wisata Kuliner Ikan Bakar Sebagai Daya Tarik Wisata Di Pantai Blimbingsari Banyuwangi. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(6), 1211-1222. <https://doi.org/10.47492/jip.v1i6.211>
- Ariyanti, I. (2023). Ekosistem Kuliner Indonesia Berstandar Global. *Pedagogy: Jurnal Ilmiah Ilmu Pendidikan*, 10(1), <https://doi.org/10.51747/jp.v10i1.1252>
- Aviana, T., Christian Siregar, N., & Ima Arie Wardayanie, N. (2021). Pendugaan Masa Simpan Bumbu Rawon dengan Metode Accelerated Shelf Life Testing (ASLT). *Warta Industri Hasil Pertanian*, 38(2). <https://doi.org/10.32765/wartaihp.v38i2.7523>
- Basiran, B., Maulidia, N. Z., Aprian, N. P. I., Muhrimah, A., Krisdayanti, N., & puji Lestari, S. (2023). Sejarah dan Pelestarian Kuliner Tradisional Tahu Gejrot, Nasi Jamblang, Empal Gentong Khas Cirebon. *Jurnal Review Pendidikan dan Pengajaran (JRPP)*, 6(4), 1496-1501. <https://doi.org/10.31004/jrpp.v6i4.21067>
- Beslar, V. R., Lopian, J. S., & Samadi, R. L. (2022). Pengaruh Harga Dan Promosi Pada Keputusan Berkunjung Wisatawan Di Taman Laut Bunaken. *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi*, 10(4). <https://doi.org/10.35794/emba.v10i4.43873>
- Darmawan, C. A., Rosyidi, D., & Evanuarini, H. (2021). Chemical characteristics of beef Rawon in Malang City. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak (JITEK)*, 16(1), 42-53.. <https://doi.org/10.21776/ub.jitek.2021.016.01.5>
- Fadilla, A. R., & Wulandari, P. A. (2023). Literature review analisis data kualitatif: tahap pengumpulan data. *Mitita Jurnal Penelitian*, 1(3), 34-46. <https://jurnalmitita.univpasifik.ac.id/index.php/mjp/article/view/47>.E-ISSN: 2986-5573

- Handaruwati, I. (2021). Pengaruh customer experience terhadap kepuasan konsumen produk kuliner lokal soto mbok Geger Pedan Klaten. *Jurnal Bisnisman: Riset Bisnis Dan Manajemen*, 3(2), 16-33. <https://doi.org/10.52005/bisnisman.v3i2.45>
- Hani, G. P. (2023). *Pemberdayaan Masyarakat Dalam Pelestarian Budaya Lokal Dipekon Sukaratu Kecamatan Pagelaran Pringsewu*. (Doctoral dissertation, UIN Raden Intan Lampung). <https://repository.radenintan.ac.id/id/eprint/31129>
- Harahap, N. (2020). *Penelitian Kualitatif*. Medan:Wal ashri Publishing.
- Harsana, M., & Triwitayati, M. (2020). Potensi makanan tradisional sebagai daya tarik wisata kuliner di DI Yogyakarta. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 15(1).
- Ikhwan, S. W. F., Chendraningrum, D., & Karnawati, H. (2023). Analisis Pola Pergerakan Wisatawan Gen Z Di Yogyakarta yang Berkunjung Ke Candi Prambanan. *Altasia Jurnal Pariwisata Indonesia*, 5(2), 157-165. <https://doi.org/10.37253/altasia.v5i2.7850>
- Insanaputra, Y. S. (2021). Ayam Taliwang sebagai Wisata Kuliner Unggulan di Kota Mataram Lombok Nusa Tenggara Barat. *Kepariwisata: Jurnal Ilmiah*, 14(2), 112-122. <https://doi.org/10.47256/kepariwisataan.v14i02.24>
- Iswinarno, C. (2024, Januari 18). *Berdiri Sejak 1957, Ini Dia Rawon Ikon Kuliner Kota Malang*. SuaraMalang.id. <https://malang.suara.com/read/2024/01/18/165559/berdiri-sejak-1957-ini-dia-rawon-ikon-kuliner-kota-malang>
- Maulana, A. K., & Ardiati, N. R. (2023). Gethuk Golan: Budaya Jawa dan Daya Tarik Pariwisata Ponorogo. *TOBA: Journal of Tourism, Hospitality and Destination*, 2(4), 75-79. <https://doi.org/10.55123/toba.v2i4.2795>
- Novianto, A. (2023). Kepuasan Konsumen Terhadap Produk Rawon Di Warung Rawon Djamiah Putra. *Politeknik Pembangunan Pertanian Malang*. <https://kikp-pertanian.id/polbangtanmalang/uploaded>
- Prabowo, I. D. P., Lestariningsih, T., & Mau, D. P. (2024). Potensi Kuliner Lokal sebagai Daya Tarik Kota Malang. *Jurnal Industri Pariwisata*, 6(2). <https://doi.org/10.36441/pariwisata.v6i2.1476>
- Pratiwi, A. N., Akramiah, N., & Subagio, D. P. W. (2023, October). Pengaruh Brand Image Dan Authenticity Kuliner Lokal Terhadap Customer Loyalty Pada Rawon Khas Pasuruan. *In Prosiding Conference on Research and Community Services* (Vol. 5, No. 1, pp. 305-314). <https://ejournal.stkipjb.ac.id/index.php/CORCYS/article/view/3273>

- Rahma, R. Y. (2022). Publikasi dan Promosi Kuliner Food Vlogger di Media Sosial. *CARAKA: Indonesia Journal of Communication*, 3(2), 68-75. <https://doi.org/10.25008/caraka.v3i2.69>
- Reskiputri, T. D., & Safitri, R. (2020). Peningkatan Alat Pemasaran Guna Meningkatkan Produktivitas Pada Rawon Rusuk Mbok Sum Di Kecamatan Sumpalsari Kabupaten Jember. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Manage*, 1(1), 7-12. <https://doi.org/10.32528/jpmm.v1i1.3288>
- Reski, R., & Yusman, A. S. (2024). Perencanaan Saluran Irigasi Primer Dan Sekunder Pada D.I Baringin Rampanai Kecamatan Batipuh Kabupaten Tanah Datar. *Ensiklopedia Research and Community Service Review*, 3(2), 23-29. <https://doi.org/10.33559/err.v3i2.2509>
- Ridwan, M., Am, S., Ulum, B., & Muhammad, F. (2021). Pentingnya Penerapan Literature Review pada Penelitian Ilmiah. *Jurnal Masohi*, 2(1), 42. <https://doi.org/10.36339/jmas.v2i1.427>
- Rosidin, O., Riansi, E. S., & Muhyidin, A. (2021). Leksikon Kuliner Tradisional Masyarakat Kabupaten Pandeglang. *Litera*, 20(1), 49-75. <https://doi.org/10.21831/ltr.v20i1.33908>.
- Rusmaniah, R., Herman, H., Indriyani, P. D., Sari, R. M., & Nugroho, D. A. (2022). Pelestarian Kuliner Lokal Jengkol Tahilala Sebagai Warisan dan Perwujudan Nilai Budaya Banjar di Desa Pingaran: Preservation Of Local Culinary Jengkol Tahilala As A Banjar Cultural Heritage In Pingaran Village. *Anterior Jurnal*, 21(3), 57-61. <https://doi.org/10.33084/anterior.v21i3.3502>
- Saputra, V. A. D., Christiawan, O., & Nugroho, S. P. (2021). Analisis Makanan Tradisional Gudeg Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Di Yogyakarta. In *UNCLLE (Undergraduate Conference on Language, Literature, and Culture)* (Vol. 1, No. 1, pp. 12-23). e-ISSN: 2798-7302
- Setiawan, O., & Mandalia, S. (2024). Studi tentang Motivasi Wisatawan dalam Mengunjungi Kawasan Kuliner Pasar Lama, Tangerang. *TOBA: Journal of Tourism, Hospitality and Destination*, 3(2), 40-45. <https://doi.org/10.55123/toba.v3i2.3956>
- Soh, A. A., Engelica, E., & Samosir, D. L. (2021). Makanan Tradisional Nasi Lemak Melayu sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner di Kepulauan Riau. *Altasia Jurnal Pariwisata Indonesia*, 3(2), 50-56. <https://doi.org/10.37253/altasia.v3i2.5333>
- Sugiyono. (2018). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.

- Suharyanto, E., & Zein, A. (2022). Analisis data minat calon mahasiswa universitas pamulang dengan menggunakan algoritma naive bayes classifier. *sainstech: Jurnal Penelitian Dan Pengkajian Sains Dan Teknologi*, 32(3), 70-76. <https://doi.org/10.37277/stch.v32i3.1434>
- Susianto, B., Johannes, J., & Yacob, S. (2022). Pengaruh daya tarik wisata dan amenitas terhadap keputusan berkunjung wisatawan pada desa wisata kabupaten kerinci. *Jurnal Ilmu Manajemen Terapan*, 3(6), 592-605. <https://doi.org/10.31933/jimt.v3i6.1094>
- Syamsu, M. N., Apriliana, S. W., Amirrulloh, A., Sarbini, S., Suswanto, S., & Syaifulloh, M. (2024). Kajian daya tarik wisata dalam pengembangan Pantai Sadranan di Gunung Kidul Yogyakarta. *Kepariwisata: Jurnal Ilmiah*, 18(1), 13-25. <http://dx.doi.org/10.47256/kji.v18i1.372>
- Tahiru, M. F., Sondakh, J., & Ngantung, C. M. (2023). Perlindungan Cagar Budaya Menurut Peraturan Pemerintah Nomor 1 Tahun 2022. *Lex Privatum*, 12(1). <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/lexprivatum/article/view/49307>
- Telaumbanua, E. (2025). Pengaruh Physical Evidence, Kualitas Layanan, Dan Atmosfer Yang Dipersepsikan Terhadap Niat Kunjungan Kembali di Sorake Beach Walk. *Jurnal Ilmu Ekonomi dan Bisnis*, 2(1), 1-6.
- UNESCO. (2003). Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage. Diakses dari <https://ich.unesco.org/en/convention>
- Waruwu, M. (2023). Pendekatan penelitian pendidikan: metode penelitian kualitatif, metode penelitian kuantitatif dan metode penelitian kombinasi (Mixed Method). *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 7(1), 2896-2910. <https://doi.org/10.31004/jptam.v7i1.6187>
- Wibawati, D., & Prabhawati, A. (2021). Upaya indonesia untuk mempromosikan wisata kuliner sebagai warisan budaya dunia. *Journal of Tourism and Creativity*, 5(1), 36-44. <https://doi.org/10.19184/jtc.v5i1.21108>
- Winasis, C. L. R., Witianti, H. S., & Hadibrata, B. (2022). Determinasi Keputusan Pembelian: Harga, Promosi Dan Kualitas Produk (Literature Review Manajemen Pemasaran). *Jurnal Ilmu Manajemen Terapan*, 3(4), 399-410. <https://doi.org/10.31933/jimt.v3i4.957>
- Yudiawati, H. (2021). Manajemen Pelestarian Angklung sebagai Warisan Budaya Takbenda. *Jurnal Tata Kelola Seni*, 7(1), 31-44. <https://doi.org/10.24821/jtks.v7i1>