

Pelestarian Sego Godog sebagai Makanan Legendaris di Kabupaten Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta

Damiasih*

Pariwisata, Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarrukmo
Yogyakarta
damiasih@stipram.ac.id
*Corresponding author

Fresilya Ningrum

Pariwisata, Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarrukmo
Yogyakarta
fresilya@gmail.com

Abstrak— Permasalahan yang di bahas dalam penelitian ini adalah Pelestarian Sego Godog Sebagai Makanan Legendaris Di Kabupaten Bantul Daerah Istimewa Yogyakarta. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana strategi yang dilakukan dalam Pelestarian Sego Godog Sebagai makanan Legendaris di Kabupaten Bantul Daerah Istimewa Yogyakarta. Metode penelitian yang di gunakan dalam penelitian ini adalah metode kualitatif. Sedangkan teknik pengumpulan data yang di gunakan dalam penelitian ini adalah observasi, wawancara dan kuesioner. Setelah data yang di peroleh terkumpul kemudian di lakukan analisis data dengan menggunakan teknik SWOT. Dari hasil penelitian yang di peroleh menunjukkan bahwa Secara keseluruhan, Fasilitas utama dan fasilitas pendukung di Warung Sego Godog sudah lengkap. Namun jumlah fasilitas seperti kursi dan meja masih kurang untuk menampung banyaknya pengunjung yang datang setiap harinya. Sebaiknya pengelola memperhatikan hal tersebut untuk dapat menyediakan fasilitas meja dan kursi lebih banyak demi kenyamanan para pengunjung yang ingin menikmati Sego Godog.

Kata Kunci— Pelestarian, Sego Godog, Pengunjung, Bantul, Yogyakarta

I. PENDAHULUAN

Pariwisata merupakan sektor penggerak utama bagi DIY. Besarnya sumbangan bidang pariwisata terhadap perekonomian daerah istimewa, inilah yang membuat pemerintah provinsi senantiasa mengembangkan berbagai inovasi dan kreasi. Di Yogyakarta sendiri memiliki banyak budaya dan adat yang belum terekspos dengan luas dari pihak luar, obyek wisata yang ditawarkan, mulai dari pegunungan, pantai-pantai, hutan, peninggalan sejarah, wisata belanja, minat kusus maupun kuliner.

Dunia pariwisata mulai disadari sebagai peluang baru di sekitar bisnis dan perdagangan Industri pariwisata yang mempunyai potensi cukup besar karena mendatangkan devisa yang besar bagi Negara Indonesia. Hal tersebut sangat dapat menunjang tingkat kesejahteraan hidup rakyat (Suhendroyono, 2016).

Sebagai salah satu sektor andalan yang diharapkan mampu memberikan sumbangan devisa bagi Negara pada saat ini dan pada masa datang, pariwisata memiliki

kerentanan terhadap faktor-faktor lingkungan alam, keamanan, dan aspek global lainnya (Primantoro, 2015).

Kepariwisata merupakan salah satu industri strategis di dunia. Hal ini disebabkan sebagian negara-negara yang ada di dunia mendapatkan devisa dari sektor kepariwisataan. Kepariwisata juga merupakan kegiatan yang strategis jika ditinjau dari segi pengembangan ekonomi dan sosial budaya karena kepariwisataan mendorong terciptanya lapangan pekerjaan, perkembangan investasi, peningkatan pendapatan masyarakat, peningkatan kualitas masyarakat dan menanamkan rasa cinta tanah air terhadap nilai-nilai budaya bangsa (Suyitno, 2013).

Pendit, S Nyoman pariwisata yang merupakan rangkaian atau gabungan dari tiga kata dan kemudian melahirkan sebuah kata pariwisata yang dianggap baku, dapat berarti pergi secara lengkap meninggalkan rumah atau kampung, berkelana atau berjalan terus menerus (A. Kiswanto, 2014).

Marpaung menyatakan daya tarik yang tidak atau belum dikembangkan semata-mata hanya merupakan sumber daya potensial dan belum dapat disebut sebagai daya tarik wisata, sampai adanya suatu jenis pengembangan tertentu, misalnya, penyediaan aksesibilitas atau fasilitas (Satriawati & Jati, 2016).

Menurut Atik Hendarwati Budaya bangsa mewarisi nilai-nilai unggulan dari budaya-budaya lokal. Budaya-budaya lokal yang ada di suatu negara selanjutnya menjadi warisan budaya (*cultural heritage*). Masyarakat terbentuk melalui sejarah yang panjang, perjalanan berliku, tapak demi tapak, *trial and error*. Pada titik-titik tertentu terdapat peninggalan-peninggalan yang eksis atau terekam sampai sekarang yang kemudian menjadi warisan budaya (Hendrawati, 2015).

Indonesia memiliki sumber daya pariwisata yang tidak kalah menariknya bila dibandingkan dengan negara lain di kawasan Asean. Namun demikian kepemilikan kelebihan sumber daya tersebut perlu diiringi dengan upaya dan usaha yang lebih terarah, agar sumber daya tersebut mampu memiliki daya saing dalam menarik kunjungan wisatawan. Keppres No. 38 Tahun 2005 mengamanatkan bahwa seluruh sektor harus mendukung pembangunan pariwisata Indonesia. Hal ini merupakan peluang bagi pembangunan kepariwisataan Indonesia. Apalagi pemerintah sudah merencanakan bahwa pariwisata harus menjadi andalan pembangunan

Indonesia. Kebijakan ini memberikan beberapa implikasi antara lain perlu adanya pembenahan yang menyeluruh di berbagai sektor. Namun tentunya agar lebih efisien dan efektifnya pembangunan kepariwisataan tersebut diperlukan suatu platform pembangunan pariwisata yang berorientasi kepada *trend* kepariwisataan global masa kini dan masa depan.

Kabupaten Bantul, yang merupakan bagian dari Daerah Istimewa Yogyakarta memiliki potensi wisata yang besar untuk dikembangkan. Potensi wisata tersebut antara lain berasal potensi sumber daya alam, kuliner, kebudayaan dan sejarah masyarakat Bantul yang sangat kaya. Potensi wisata yang berasal dari kebudayaan dan sejarah antara lain Makam Raja Raja Imogiri, Gereja Ganjuran dan Sentra Kerajinan Gerabah Kasongan. Potensi wisata yang berasal dari sumber daya alam antara lain Hutan Pinus Mangunan, Pantai Parangtritis. Potensi wisata kuliner antara lain, Sate Klathak, Mangut Lele dan Sego Godog. Dengan adanya berbagai potensi tersebut tentunya pemerintah daerah perlu melestarikan dan merevitalisasi kearifan lokal khususnya di Kabupaten Bantul terutama sektor makanan tradisional yang dapat dijadikan aset wisata kuliner (Rinawati et al., 2017).

Sego Godong merupakan bagian dari makanan tradisional. Makanan tradisional merupakan makanan termasuk minuman dan jajanan dengan proses pembuatan dan bahan-bahan yang digunakan secara alami. (Nurhalimah, 2016). Sego Godog menjadi salah satu makanan yang dikenal sebagai salah satu daya tarik wisata kuliner menjadi andalan Kabupaten Bantul selain mangut lele. Rumah Makan Sego godog dapat dikategorikan sebagai wisata makanan (*food tourism*) yang secara umum didefinisikan sebagai kunjungan ke produsen makanan, festival makanan, resto dan lokasi spesifik untuk mencicipi makanan serta menikmati maupun mempelajari produksinya (Karamayudha, 2017). Di Indonesia setiap daerah tentunya memiliki makanan khas tradisional yang diandalkan yang dapat menjadi ciri khas atau identitas suatu budaya khususnya dari makanan tradisional (Widosari, 2020). Terdapat hubungan erat antara faktor budaya dan kebiasaan (Wigna & Khomsan, 2011). Eksistensinya minat makanan tradisional khususnya bagi generasi muda seolah perlahan mulai ditinggalkan seiring adanya perkembangan zaman dan gaya hidup khususnya generasi muda yang lebih memilih makanan cepat saji dibandingkan memilih makanan tradisional (Lestari & Christina, 2018). Jika dilihat potensi Indonesia disetiap daerah untuk mengangkat kuliner Gastronomi sebagai sebuah identitas sangat besar dengan memanfaatkan kearifan lokal karena gastronomi lokal dapat dijadikan sebagai salah satu indikator lokal berbasis budaya dengan keunggulan budaya masing-masing khususnya dibidang makanan (Krisnadi, 2018),

Dengan demikian wisata makanan khususnya Sego Godog memiliki potensi yang sangat besar sebagai *food tourism* yang memiliki potensi untuk meningkatkan aspek ekonomi selain itu juga meningkatkan aspek sosial budaya.

II. METODOLOGI

Dalam penelitian ini menggunakan penelitian kualitatif. Seperti yang dikemukakan oleh Creswell bahwa metode kualitatif merupakan metode atau cara untuk melakukan eksplorasi dan cara memahami makna dari sejumlah individu atau sekelompok orang (Kaharuddin, 2021). Sedangkan Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah observasi, wawancara dan kuisioner. (Kaharuddin, 2021).

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana upaya yang dilakukan dalam pelestarian Sego Godog sebaifai makanan legendaris di Kabupaten Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta serta menambah ilmu pengetahuan dan pengalaman dari informasi atau fakta yang terjadi dilapangan. Selain itu penelitian ini dapat dijadikan rujukan dengan subjek penelitian yang serupa dengan mengangkat Sego Godog. Lokasi penelitian ini penjual Sego Godog dengan mengambil subjek penelitian para penjual Sego Godog yang ditemui di Desa Bandungan Kulon, Kalurahan Pendowoharjo, Kecamatan Sewon, Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta. Sumber data terdiri dari data primer dan data sekunder, data primer yaitu data yang diperoleh langsung dari subjek penelitian dengan menggunakan alat pengukuran atau alat pengambilan data langsung pada subjek sebagai sumber informasi yang dicari (Utama & Mahadewi, 2012). Sedangkan data sekunder yang diperoleh lewat pihak lain, baik langsung diperoleh oleh peneliti dari subjek penelitiannya. Data sekunder berupa dokumentasi, laporan maupun rujukan sumber referensi yang sesuai dengan penelitian ini. Setelah data yang diperoleh terkumpul kemudian dilakukan analisis data dengan menggunakan Teknik SWOT. Dengan menggunakan Teknik SWOT peneliti dapat mengetahui kekuatan, kelemahan, ancaman dan peluang dalam pelestarian sego godog sebagai makanan legendaris di Kabupaten Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta (Utomo & Satriawan, 2018).

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Demografi Kabupaten Bantul

Kabupaten Bantul memiliki luas 508,85 km² atau 15,905 dari luas wilayah DIY. Terletak pada 110° 12' 34" sampai 110° 31' 08" Bujur Timur dan antara 07° 44' 04" sampai 08° 00' 27" Lintang Selatan. Di sebelah utara, berbatasan dengan Kota Yogyakarta dan Kabupaten Sleman, di sebelah timur berbatasan dengan Kabupaten Gunungkidul, di sebelah barat berbatasan dengan Kabupaten Kuloprogo, dan di sebelah selatan berbatasan dengan Samudra Indonesia. Secara administratif, terbagi atas 17 kecamatan 75 desa, dan 933 padukuhan.

Wilayah Kabupaten Bantul memiliki ketinggian antara 0 meter hingga > 500 meter di atas permukaan laut. Bagian selatan keadaan alamnya berpasir dan sedikit berlaguna terbentang di pantai selatan, sedangkan bagian tengah adalah daerah datar dan landai merupakan daerah pertanian. Bagian timur adalah daerah yang landai, miring dan terjal. Bagian barat adalah daerah sedikit landai serta perbukitan yang membujur dari utara ke selatan. Kabupaten Bantul dialiri 6 sungai yang mengalir

sepanjang tahun dengan panjang 114 km² yaitu sungai oyo, sungai opak, sungai code, sungai winongo, sungai bedog dan sungai progo.

Kabupaten Bantul terdiri dari 17 Kecamatan, dengan jumlah desa sebanyak 75 dengan wilayah meliputi: Kecamatan Srandakan, yang membawahi 2 desa. Kecamatan Sanden, yang membawahi 4 desa. Kecamatan Kretek yang membawahi 5 desa. Kecamatan Pundong, yang membawahi 3 desa. Kecamatan Bambanglipuro, yang membawahi 3 desa. Kecamatan Pandak, yang membawahi 4 desa. Kecamatan Pajangan, yang membawahi 3 desa. Kecamatan Bantul, yang membawahi 5 desa. Kecamatan Jetis, yang membawahi 4 desa. Kecamatan Imogiri, yang membawahi 8 desa. Kecamatan Dlingo, yang membawahi 6 desa. Kecamatan Banguntapan, yang membawahi 8 desa. Kecamatan Pleret, yang membawahi 5 desa. Kecamatan Piyungan, yang membawahi 3 desa. Kecamatan Sewon, yang membawahi 4 desa. Kecamatan Kasihan, yang membawahi 4 desa. Kecamatan Sedayu, yang membawahi 4 desa. Kabupaten Bantul salah satu Kabupaten di Provinsi DIY yang merupakan sebagai pusat pemerintahan, pusat pendidikan, dan pusat perekonomian.

B. Warung Sego Godog

Warung Sogo Godog ini berada di tengah sawah dan di dalam kawasan perkampungan sehingga memiliki suasana tempat yang nyaman dan tenang. Tepatnya berada di Desa Bandungan Kulon, Kalurahan Penduwoharjo, Kecamatan Sewon, Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta. Dari wisata Pantai Parangtritis sendiri kira-kira hanya membutuhkan waktu ½ jam (30 menit) perjalanan saja. Jalan menuju kuliner Sego Godog sendiri juga sudah nampak memadai, para pengunjung dapat menggunakan kendaraan roda dua, kendaraan roda empat, atau kendaraan pribadi lainnya.

Akses menuju Sego Godog sangat mudah. Kondisi jalan yang baik dan cukup lebar mudah di tempuh dari arah Yogyakarta - Jl. Parangtritis – Pertigaan lampu merah ke kanan (Barat) – menuju jl. Cepit Tembi – sampai per-empatan menuju arah kanan (utara) – menuju jl. Sewon indah raya. Setelah turun dari kendaraan di pinggir jalan aspal desa akan di temui warung Sego Godog di sebelah kanan jalan tepat di perkampungan dan tengah sawah. Di depan warung Sego Godog ada poster besar sehingga akan sangat mudah untuk menemukan warung Sego Godog. Kondisi jalan aspal masih ada yang berlubang kecil di beberapa titik namun tetap bagus dan mudah untuk di lewati.

Fasilitas yang ada di warung Sego Godog di antaranya seperti tempat parkir, toilet, meja dan kursi. Disana terdapat 12 kursi panjang besar, 2 kursi di depan, 10 kursi besar di dalam warung dengan 6 meja besar dan 3 meja kecil untuk lesehan di dalam rumah.

Kebersihan di warung Sego Godog sudah cukup terjaga dengan baik. Tidak ada sampah yang berserakan di dalam warung Sego Godog maupun di dapur tempat pengolahan Sego Godog.

Untuk sumber daya manusia di Warung Sego Godog terdiri dari 1 Juru Masak 1 orang penyaji 1 orang cuci

piring dan 1 orang penerima pesanan dan juga pembayaran. Tidak ada batasan umur dan status pendidikan dalam menjalankan Warung Sego Godog. Semua SDM yang bekerja disana adalah keluarga pengelola yaitu Bapak Slamet yaitu masyarakat asli Bantul. Hubungan antar SDM pun terjalin dengan baik antara pengelola, pekerja yang berada di Warung Sego Godog dan juga masyarakat sekitar.

Warung Sego Godog merupakan kepunyaan pribadi Bapak Slamet atau Pak Pethel. Resep Sego Godog ini sendiri ditemukan karena ketidaksengajaan beliau ketika sakit ingin makan makanan yang hangat namun ada nasinya sehingga beliau memasak Sego Godog. Beliau mendirikan Warung Sego Godog mulai dari tahun 1986 hingga sekarang. Proses pengolahan Sego Godog ini masih sangat tradisional yaitu menggunakan tungku dengan arang, tidak menggunakan kompor gas atau minyak, sehingga aroma sego godog semakin nikmat dan juga ketahanan panasnya juga semakin lama di bandingkan memasak menggunakan kompor.

Eksistensi Sego Godog semakin meningkat dengan banyak pengunjung yang memposting Sego Godog Pak Pethel (slamet) ini di media sosial. Banyaknya kaula muda yang membagi tempat warung Sego Godong sebetulnya bisa menjadi salah satu potensi besar dalam memperkenalkan serta melestarikan wisata kuliner khas Bantul menjadi salah satu potensi daya tarik wisata (Marsiti et al., 2019). Meskipun Sego Godog sudah banyak orang yang mengetahuinya namun Sego Godog belum menjadi makanan Khas Bantul yang tercatat di dinas Pariwisata Bantul. Sehingga Warung Sego Godog ini berdiri sendiri tanpa ada bantuan dari pemerintah setempat. Bahan yang digunakan dalam pembuatan Sego Godog ialah Nasi matang, Bihun, Kol, Telur ayam, Ayam Kampung, daun bawang, daun sledri, bawang goreng, tomat, timun, cabai potong, kaldu ayam. Tentunya belum tercatatnya Sego Godog belum tercatat di dinas Pariwisata Bantul menjadi salah satu hal yang cukup menarik. Padahal Kabupaten Bantul selain dikenal dengan berbagai potensi wisata alam dikenal juga dengan wisata kuliner yang beraneka ragam.

Sebagai makanan tradisional tentunya bahan-bahan yang digunakan dalam proses pembuatannya menggunakan bahan-bahan alami dengan bebragai bumbu seperti; bawang putih, kemiri, pala, merica, ebi, pala ini semua di haluskan, kemudian bumbu tambahan kecap manis, saus cabai, garam, micin dan sedikit minyak goreng. Cara pengolahan Sego Godog untuk 1 porsi: 1) Pertama siapkan peralatan seperti kompor, kuili, dan spatula dan juga bahan utama dan bumbu, selain itu mangkuk untuk menyajikan. 2) Setelah semuanya siap panaskan sedikit minyak, setelah minyak panas tumis sedikit kol sampai sedikit layu kemudian dimasukkan bumbu halus yang telah di campur sedikit air kaldu + ayam suir + air kaldu ayam + cabai (sesuai permintaan) + daun bawang + micin + garam + satu butir telur + saos +kecap semua bahan dan bumbu ditunggu sampai mendidih. 3) Kemudian baru ditambahkan bihun + nasi di masak hingga bumbu meresap dan mendidih semua. Proses pengolahan membutuhkan waktu ±6 menit sampai

siap dihidangkan, proses pemasakan dilakukan per porsi. 4) Setelah selesai memasak, sego godog disajikan di mangkuk dan ditaburi bawang goreng dan juga seledri, selain itu ada tambahan kol cincang, timun dan juga cabai di piring terpisah. 5). Segogodog siap di nikmati.

Jam buka warung Segogodog ini mulai dari jam 5 sore hingga jam 1 malam dan buka setiap hari. Pengunjung bisa memesan sego Godog melalui telephon atau SMS maupun datang langsung ke warung. dalam satu hari warung sego godog dapat mendapat pesanan 80 porsi sego godog. Di Warung Segogodog tidak hanya menyajikan Segogodog namun ada beberapa menu seperti nasi goreng namun tetap menu Segogodog adalah menu terfavorit para pelanggan, dan juga disana ada beberapa minuman seperti teh panas dan jeruk panas. Dalam hal pendanaan fasilitas dan bahan baku pembuatan Segogodog di Warung Segogodog sesuai dengan penelitian di lokasi dengan wawancara langsung dengan pemilik menyatakan semuanya dibiayai oleh pengelola atau pribadi. Dengan adanya Segogodog dapat menumbuhkan suatu komunitas kuliner Segogodog yang pada akhirnya dapat melestarikan tradisi pangan berbasis pangan lokal (Fadhilah, 2018).

Para pengunjung yang datang setiap harinya selalu ramai dan yang membuat pengunjung membeli Segogodog ialah karena memiliki cita rasa yang enak dibandingkan Segogodog yang lain yang pernah mereka coba. Selain cita rasa yang enak harga Segogodog ini pun tergolong murah yaitu Rp12.000,- untuk satu porsi ketika mengunjungi Warung Segogodog harus mengantri kira-kira 30 menit - 1 jam untuk dapat menikmati hidangan Segogodog karena yang memasak Segogodog hanya satu orang, sehingga pengunjung harus memiliki kesabaran ekstra ketika ingin mencicipi Segogodog. Lokasi Warung Segogodog berada di tengah perkampungan yang dikelilingi sawah sehingga sangat mudah menemukan Warung Segogodog ini. Selain itu, warung sego godog ini juga dapat ditemukan melalui Map karena sudah ada lokasi Warung Segogodog karena banyak orang yang sudah memposting Segogodog sebagai makanan rekomendasi ketika mengunjungi bantul. Untuk target pasar Segogodog ini dapat dinikmati mulai dari anak-anak hingga orang dewasa dan orang tua. Selain itu dengan harga yang terjangkau semua kalangan dapat membeli Segogodog, mulai dari mahasiswa dan juga pekerja. Pengunjung di sini berasal dari Yogyakarta dan juga luar Yogyakarta.

Potensi Segogodog Pak Pethel sangat bisa di kembangkan tetapi dengan tidak adanya catatan di Dinas Pariwisata Kabupaten Bantul dapat dimanfaatkan menjadi potensi bagian dari kearifan lokal masyarakat Bantul di bidang kuliner (Miranti et al., 2018). Promosi wisata kuliner Segogodog banyak wisatawan belum mengetahui keberadaan Segogodog itu sendiri. Promosi yang ada pada Segogodog Pak Pethel masih kurang karena hanya melewati mulut ke mulut, dan instagram atau media sosial. Sebetulnya promosi serta pengembangan pariwisata dengan media sosial dan teknologi informasi memiliki dampak sangat signifikan dalam promosi wisata kuliner (Zahrulianingdyah, 2018).

C. Pelestarian Segogodog

Upaya untuk melestarikan suatu makanan tradisional agar makanan tradisional tersebut tidak hilang dari perkembangan zaman yang terus berkembang. Segogodog merupakan salah satu makanan khas yang berada di Bantul yang masih ada dan tetap digemari oleh para pencinta kuliner tradisional. Berdasarkan hasil penelitian terdapat dua faktor untuk menjadikan Segogodog tetap lestari yaitu:

1. Faktor Lingkungan Internal

a. Fasilitas

Berdasarkan hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi, fasilitas di warung Segogodog Pak Pethel sudah lengkap namun perlu ditingkatkan lagi untuk kenyamanan para pengunjung yang datang. Toilet dan kamar mandi cukup bersih hanya saja letaknya yang berada di dalam rumah membuat pengunjung tidak enak untuk pergi ke toilet. Lahan parkir yang tersedia kurang memadai sehingga banyak kendaraan yang harus parkir di tepi jalan. Tempat duduk dan meja sudah banyak hanya perlu ditambah lagi supaya ketika pengunjung datang tidak perlu berdiri untuk menunggu makanannya.

b. Aksesibilitas

Berdasarkan hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi, akses menuju warung Segogodog Pak Pethel mudah dijangkau. Letaknya di tengah perkampungan dan juga pinggir jalan sehingga pengunjung dapat dengan mudah menemukan lokasi warung Segogodog Pak Pethel. Kondisi jalan juga bagus sudah aspal.

c. Pelayanan

Pelayanan yang diberikan sudah baik. Penjual dan para pekerja disana sangat ramah dan komunikatif terhadap para pengunjung.

d. Sumber Daya Manusia

Berdasarkan hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi, SDM yang bekerja di warung Segogodog Pak Pethel semuanya merupakan kerabat Pak Pethel itu sendiri dan juga merupakan masyarakat asli Bantul. Jumlah SDM yang bekerja disini sangat terbatas, hanya ada satu orang yang memasak, satu orang menyajikan, dan satu orang mencuci piring. Keterbatasan jumlah SDM yang ada menjadikan penyajian masakan kepada pengunjung lama, selain itu biasanya banyak pesanan yang tidak bisa di masak malam itu juga, jadi harus menunggu keesokan hari lagi.

e. Hubungan antar SDM

Berdasarkan hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi, hubungan antar SDM di sini terjalin baik. Karena mereka merupakan kerabat atau saudara, sehingga semuanya berkoordinasi dan bekerja sama dalam mengelola warung Segogodog.

f. Organisasi

Berdasarkan hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi, organisasi atau lembaga yang mengelola warung Segogodog Pak Pethel tidak ada. Sehingga warung Segogodog Pak Pethel tidak

memiliki organisasi yang menaunginya. Karena Warung Sego Godog Pak Pethel milik pribadi.

g. Pendanaan

Berdasarkan hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi dalam mengelola dan mengembangkan Warung Sego Godog Pak Pethel, pendanaan berasal dari pribadi atau tidak ada pendanaan dari luar.

h. Potensi

Berdasarkan hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi SeGO Godog Pak Pethel sebenarnya memiliki potensi berupa rasa masakan selalu konsisten enak, selain itu proses pemasakan masih dengan cara tradisional, namun untuk dikembangkan menjadi makanan khas Bantul masih terkendala karena belum adanya catatan resmi di dinas Pariwisata mengenai SeGO Godog ini.

Dari beberapa faktor internal di atas dari fasilitas, aksebilitas, pelayanan, sumber daya manusia, hubungan antar sumber daya manusia, organisasi, pendanaan dan potensi. Untuk lebih jelasnya lagi dapat dilihat pada tabel 1

Tabel 1. Faktor Internal

No	Faktor Internal	Strength	Weakness
1	Fasilitas di warung sego godog Pak Pethel sudah lengkap	✓	
2	Akses menuju warung sego godog mudah dan kondisi jalan bagus	✓	
3	Pelayanan yang diberikan pengelola warung sego godog sudah memuaskan	✓	
4	SDM yang mengelola warung sego godog jumlahnya terbatas		✓
5	Hubungan antar SDM dalam pengelolaan sudah baik	✓	
6	Pendanaan berasal dari pribadi		✓
7	Tidak ada organisasi yang mengelola warung sego godog		✓
8.	Warung SeGO Godog memiliki potensi untuk dikembangkan, namun pengembangan masih terkendala karena belum adanya catatan resmi di dinas pariwisata mengenai sego godog ini.		✓

2. Faktor Eksternal

a. Regulasi

Berdasarkan hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi tidak ada regulasi yang mengatur kegiatan operasional warung SeGO Godog Pak Pethel.

b. Pesaing

Berdasarkan hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi, SeGO Godog Pak Pethel memiliki pesaing makanan yang sejenis di wilayah Bantul dan Jogja namun cita rasa tetap SeGO Godog Pak Pethel lah yang paling enak dan konsisten mengenai rasa.

c. Wisatawan

Berdasarkan hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi pengunjung yang datang ke SeGO Godog Pak Pethel berasal dari semua kalangan dan usia dari anak-anak hingga orang tua. Kebanyakan yang datang ke warung SeGO Godog Pak Pethel mereka adalah penduduk lokal dan banyak juga orang luar jogja yang datang ke Bantul untuk sekedar mencicipi rasa SeGO Godog Pak Pethel.

d. Target Pasar

Berdasarkan hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi, target pasar utama di warung SeGO Godog Pak Pethel adalah masyarakat setempat dan juga mahasiswa. Harga satu porsi sego godog yang terjangkau dan juga porsi nya banyak.

e. Promosi

Berdasarkan hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi, promosi yang dilakukan pihak pengelola warung SeGO Godog kurang maksimal, karena pengelola tidak dapat menggunakan *smartphone* sehingga promosi yang ada selama ini dilakukan oleh para pengunjung itu sendiri ketika datang untuk merasakan SeGO Godog Pak Pethel. Meskipun begitu SeGO Godog Pak Pethel kini banyak yang mengetahuinya karena perkembangan teknologi yang ada memudahkan orang untuk memperoleh informasi terkini.

f. Teknologi

Berdasarkan hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi, dalam pengelolaan Warung SeGO Godog tidak mengandalkan teknologi secara maksimal. Fasilitas yang ada di Warung SeGO Godog tidak menggunakan teknologi yang canggih, hampir semua unsur fasilitas menggunakan bahan dari alam seperti, kayu, bambu dan batu. Teknologi hanya digunakan untuk telepon para pengunjung yang akan memesan SeGO Godog.

Dari beberapa faktor eksternal yang terdiri dari regulasi, pesaing, wisatawan, target pasar, promosi dan teknologi lebih jelasnya lagi dapat dilihat pada tabel 2.

Tabel 2. Faktor Eksternal

No	Faktor Eksternal	Strenght	Weakness
1	Belum adanya regulasi yang mengatur operasional warung Sego Godog		✓
2	Sego Godog Pak Pethel memiliki pesaing		✓
3	Wisatawan yang datang dari semua umur	✓	
4	Target pasar Warung Sego Godog Pak Pethel adalah mahasiswa dan masyarakat sekitar	✓	
5	Promosi yang dilakukan Warung Sego Godog Pak Pethel belum optimal		✓
6	Sego Godog Pak Pethel belum memanfaatkan teknologi secara maksimal		✓

D. Pelestarian Sego Godog Berdasarkan Analisis SWOT

Berdasarkan dari faktor Internal dan faktor eksternal maka dirumuskan melalui matrik SWOT dengan rumus interaksi S-O, W-O, S-T, W-T sebagai berikut:

a. Strategi *Strenght - Opportunities* (S-O)

Strategi ini dibuat dengan memanfaatkan kekuatan yang dimiliki Warung Sego Godog Pak Pethel untuk memanfaatkan peluang, yaitu :

- 1) Meningkatkan jumlah fasilitas yang ada untuk meningkatkan kepuasan wisatawan.
- 2) mempertahankan pelayanannya yang maksimal sehingga pelanggan lebih percaya dengan pelayanannya.
- 3) Meningkatkan target pasar agar pengunjung yang datang tidak hanya dari penduduk setempat.

b. Strategi *Weakness - Opportunities* (W-O)

Strategi ini dibuat dengan memanfaatkan peluang yang dimiliki Warung Sego Godog Pak untuk meminimalkan kelemahan yang ada, yaitu :

- 1) Menambah jumlah SDM yang bekerja di Warung Sego Godog Pak Pethel.
- 2) Pihak pengelola melakukan negosiasi dengan Dinas Pariwisata untuk dapat mengembangkan Sego Godog Pak Pethel.
- 3) Melakukan promosi lebih gencar agar masyarakat luas mengetahui betapa enaknyanya Sego Godog Pak Pethel.

c. Strategi *Strenght – Threat* (S-T)

Strategi ini dibuat dengan memanfaatkan kekuatan yang dimiliki Warung Sego Godog Pak Pethel untuk menanggulangi ancaman yang ada, yaitu :

- 1) Memanfaatkan teknologi secara maksimal untuk promosi sehingga meningkatkan kunjungan, sehingga lebih banyak orang yang mengetahuinya.

d. Strategi *Weakness – Threat* (W-T)

Strategi ini dibuat dengan memanfaatkan kekuatan yang dimiliki Warung Sego Godog Pak Pethel untuk menanggulangi ancaman yang ada, yaitu :

- 1) Memberikan pelatihan kepada para karyawan untuk meningkatkan kualitas SDM.

Secara keseluruhan, fasilitas utama dan fasilitas pendukung di Warung Sego Godog sudah lengkap. Namun jumlah fasilitas seperti kursi dan meja masih kurang untuk menampung banyaknya pengunjung yang datang setiap harinya. Sebaiknya pengelola memperhatikan hal tersebut untuk dapat menyediakan fasilitas meja dan kursi lebih banyak demi kenyamanan para pengunjung yang ingin menikmati Sego Godog. Selain itu meningkatkan jumlah SDM yang berkerja di Warung Sego Godog agar dapat mempercepat penyajian makanan kepada para pengunjung agar tidak terlalu lama menunggu. Saat penulis melakukan observasi, disana hanya memiliki dua pegawai untuk melayani dan satu orang yang memasak sekaligus pemilik Warung Sego Godog. Sistem kerja hanya ada satu yaitu pada sore hari hingga malam tutup warung.

Akses menuju Warung Sego Godog sangat mudah untuk dijangkau, karena kondisi jalan yang baik yaitu sudah aspal dan cukup lebar mudah.

Meskipun pelayanan yang diberikan sudah baik, pihak pengelola tetap harus meningkatkan mutu pelayanan agar pengunjung merasa nyaman ketika datang dan menikmati Sego Godog. Semua SDM yang bekerja dituntut untuk dapat bekerja sesuai SOP sehingga pelayanan yang diberikan menjadi maksimal. Untuk mengatasi keterbatasan jumlah SDM, karyawan yang bekerja disana bisa diberikan pelatihan kerja diluar *jobdesct* mereka masing-masing. Maka dari itu, hubungan antar SDM yang sudah terjalin baik harus lebih ditingkatkan agar semua bisa berkoordinasi dengan lancar. Mungkin bisa dilakukan kegiatan jalan-jalan atau makan bersama rutin antar pegawai agar menambah keakraban.

Tidak adanya organisasi atau lembaga yang menaungi Warung Sego Godog Pak Pethel karena Warung Sego Godog merupakan kepemilikan pribadi. Sehingga perlu adanya kerjasama antara pemilik warung Sego Godog dengan Dinas supaya nama Sego Godog tercantum dalam salah satu makanan khas kabupaten bantul. Selain itu ikut berpartisipasi dalam sebuah *event culinary* yang banyak diselenggarakan oleh pihak Dinas Pariwisata. Dengan mengikuti *event* yang di selenggarakan oleh Dinas secara tidak langsung membuat banyak orang lebih mengetahui Sego Godog.

Promosi yang ada di Warung Sego Godog untuk mengenalkannya yaitu dari postingan para pengunjung yang menikmati Sego Godog. Postingan itu disebarakan melalui media sosial seperti Instagram, Facebook dan juga tripadvisor. Sehingga banyak orang yang mengetahuinya melalui media internet. Selain itu promosi dilakukan dari para masyarakat Bantul yang telah mengetahui keberadaan Sego Godog dengan mengenalkan kepada teman dan kerabat.

Dengan target pasar masyarakat dan juga mahasiswa. Biasanya mahasiswa senang mencoba hal baru dan juga

dengan harga yang terjangkau sehingga ketika mahasiswa penasaran dan ingin mencoba mereka akan membawa banyak temannya juga untuk mencoba rasa dari Sego Godog. Selain itu masyarakat setempat juga dapat membawa teman dan kerabat nya yang belum pernah mencoba Sego Godog untuk datang dan mencobanya. Dengan harga per porsi Rp 12.000,- sangat terjangkau untuk semua kalangan, selain harga murah, satu porsi nya juga banyak.

IV. KESIMPULAN

Warung Sogo Godog ini berada di tengah sawah dan di dalam kawasan perkampungan sehingga memiliki suasana tempat yang nyaman dan tenang. Tepatnya berada di Desa Bandungan Kulon, Kalurahan Penduwoharjo, Kecamatan Sewon, Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta. Dari wisata Pantai Parangtritis sendiri kira-kira hanya membutuhkan waktu ½ jam (30 menit) perjalanan saja. Jalan menuju kuliner Sego Godog sendiri juga sudah nampak memadai, para pengunjung dapat menggunakan kendaraan roda dua, kendaraan roda empat, atau kendaraan pribadi lainnya.

Sego Godog Pak Pethel sudah ada sejak tahun 1986 hingga saat ini. Cita rasa Sego Godog ini tetap konsisten dari awal ada hingga kini yaitu sedap gurih dan pedas sesuai permintaan. Cara memasaknya pun masih sangat tradisional yaitu menggunakan tungku dengan arang, sehingga membuat aroma dari Sego Godog lebih nikmat dan panas di makanan lebih tahan lama.

Tidak adanya organisasi yang menaungi Warung Sego Godog Pak Pethel. Karena Warung Sego Godog Pak Pethel merupakan milik pribadi dan semua pendanaan dilakukan oleh Pak Slamet sebagai pemilik warung.

Belum adanya kerjasama antara pemilik Warung Sego Godog dengan Dinas Pariwisata sehingga Sego Godog belum tercantum sebagai makanan khas daerah Bantu.

Secara keseluruhan, fasilitas di warung Sego Godog Pak Pethel sudah lengkap. Hanya saja perlu adanya penambahan jumlah fasilitas agar dapat memberikan kenyamanan lebih kepada para pengunjung yang akan menikmati Sego Godog.

DAFTAR PUSTAKA

- A. Kiswanto. (2014). Pengaruh Even Budaya Rasulan Terhadap Peningkatan Kunjungan Wisatawan di Goa Pindul Gunungkidul. *Kepariwisata: Jurnal Ilmiah*, 8(1), 23–34.
- Fadhilah, A. (2018). Kearifan Lokal dalam Membentuk Daya Pangan Lokal Komunitas Molamahu Pulubala Gorontalo. *Buletin Al-Turas*, 19(1), 23–38. <https://doi.org/10.15408/bat.v19i1.3696>
- Hendrawati, A. (2015). Penerapan Prinsip Sustainable Cultural Tourism Terhadap Wat Arun sebagai Invaluable Cultural Heritage Di Bangkok, Thailand. *Kepariwisata*, 9(1), 47–64.
- Kaharuddin. (2021). Kualitatif: Ciri dan Karakter Sebagai Metodologi. *Equilibrium: Jurnal Pendidikan*, IX(April), 1–8.
- Karamayudha, M. I. (2017). *Eksplorasi Cita Rasa Makanan Tradisional Khas Keraton Kasepuhan Cirebon*. 98.
- Krisnadi, A. R. (2018). Gastronomi Makanan Betawi Sebagai Salah Satu Identitas Budaya Daerah. *National Conference of Creative Industry, September*, 5–6. <https://doi.org/10.30813/ncci.v0i0.1221>
- Lestari, N. S., & Christina. (2018). Doclang, Makanan Tradisional Yang Mulai Tersisihkan. *Khasanah Ilmu*, 9(2), 21–27.
- Marsiti, C. I. R., Suriani, N. M., & Sukerti, N. W. (2019). Strategi Pengembangan Makanan Tradisional Berbasis Teknologi Informasi Sebagai Upaya Pelestarian Seni Kuliner Bali. *Jurnal IKA*, 17(2), 128. <https://doi.org/10.23887/ika.v17i2.19844>
- Miranti, M. G., Astuti, N., & Handajani, S. (2018). Pembuatan Kue Kering Berbasis Kearifan Lokal Di Kecamatan Brondong-Lamongan (Kajian Respon Pelatihan). *Jurnal ABDI*, 3(2), 102. <https://doi.org/10.26740/ja.v3n2.p102-107>
- Nurhalimah. (2016). Tentang Makanan Khas Indonesia. *..Jurnal Prodi PBSI UNWIR Indramayu*.
- Primantoro. (2015). Kualitas Kawasan Pantai Depok, Gumuk Pasir Barchan, Pantai Parangkusumo dan Pantai Parangtritis Bedasarkan Parameter Geowisata. *Kepariwisata*, 9(12).
- Rinawati, T., Meiriyanti, R., & Puspitasari, D. (2017). Peranan Srobi Sebagai Makanan Khas Untuk Mempertahankan Nilai Kearifan Lokal. *Dinamika Sosial Budaya*, 19(2), 300–307. <http://journals.usm.ac.id/index.php/jdsb>
- Satriawati, Z., & Jati, M. (2016). No Titl. *Pengelolaan Obyek Wisata Watu Kendil Sebagai Wisata Alam Di Magelang*, 10(2), 23–28.
- Suhendroyono. (2016). Pengelolaan Wisata Alam Watu Payung Sebagai Ikon Wisata Berbasis Budaya Di GunungKidul Yogyakarta. *Kepariwisata*, 10(1), 43–50.
- Suyitno. (2013). Pengembangan Potensi Pariwisata Di Kabupaten Sleman Daerah Istimewa Yogyakarta. *Kepariwisata*, 7(2), 63–74.
- Utama, R. I. G. B., & Mahadewi, E. N. M. (2012). *Metodologi Penelitian Pariwisata & Perhotelan*. Andi.
- Utomo, S. J., & Satriawan, B. (2018). Strategi Pengembangan Desa Wisata Di Kecamatan Karangploso Kabupaten Malang. *Neo-Bis*, 11(2), 142–153. <https://doi.org/10.21107/nbs.v11i2.3381>
- Widosari, R. (2020). *Pengaruh Faktor Sosial, Kebudayaan dan Psikologis Terhadap Keputusan Pembelian Makanan Tradisional (Studi Kasus Psar Minggon Jati, DI Kecamatan Batang Kota Batang)* (Issue Fakultas Ekonomi Syariah). Institut Agama Islam Negeri Pekalongan.
- Wigna, W., & Khomsan, A. (2011). Kearifan Lokal dalam Diversifikasi Pangan. *Pangan*, 20(3), 283–294.
- Zahrulianingdyah, A. (2018). Kuliner Sebagai Pendukung Industri Pariwisata Berbasis Kearifan Lokal. *Teknoba*, 6(1), 1–9.