



Gastronomi Kuliner Ayam Panggang Mbak Dhenok

Sri Purnaningsih

Magister Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta

Email: studentjsm30@gmail.com

ABSTRAK

Kuliner ayam panggang Mbak Dhenok sebagai salah satu hidangan khas Karanganyar, yang dapat berkembang menjadi daya tarik utama dalam pariwisata gastronomi. Citra rasa dari ayam panggang Mbak Dhenok menjadi motivasi utama seseorang untuk berkunjung, merasakan pengalaman baru, mencicipi makanan dan minuman yang akan menciptakan kenangan tentang wisata yang dikunjungi. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pertumbuhan ekonomi dan pariwisata kreatif, dengan fokus khusus pada kuliner gastronomi, terutama ayam panggang Mbak Dhenok di Karanganyar. Metode penelitian yang digunakan adalah metode kualitatif dengan pendekatan deskriptif. Pengumpulan data melibatkan data primer yang dikumpulkan melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Hasil wawancara di lapangan akan disusun dan disajikan secara deskriptif. Data sekunder diperoleh dari hasil studi literatur, termasuk jurnal dan artikel yang terkait dengan penelitian. Hasil dari penelitian menunjukkan bahwa ayam panggang Mbak Dhenok memiliki potensi besar untuk menjadi daya tarik utama dalam sektor pariwisata kuliner, dan juga memberikan kontribusi yang signifikan pada ekonomi lokal. Keunikan dalam metode memasaknya, penyajian yang istimewa, dan rasa yang otentik telah menjadikan hidangan ini populer dan menarik banyak pengunjung. Meningkatkan peran ayam panggang Mbak Dhenok sebagai aset pariwisata kuliner dapat dengan mudah diwujudkan di sekitar wilayah Waduk, memberikan pengalaman kuliner yang memiliki nilai pendidikan, ekonomi, dan sosial yang tinggi.

Kata kunci:

Ayam Panggang; Gastronomi; Wisata

ABSTRACT

The culinary offering of grilled chicken, famously known as Ayam Panggang Mbak Dhenok, is a distinctive specialty of Karanganyar, poised to become a primary attraction in the realm of gastronomic tourism. The flavorful essence of Ayam Panggang Mbak Dhenok serves as the key motivator for individuals to visit, allowing them to relish new experiences and sample food and beverages that will create enduring memories of their travels. This research aims to analyze economic growth and creative tourism, with a specific focus on gastronomic cuisine, especially Ayam Panggang Mbak Dhenok in Karanganyar. The research method employed is qualitative with a descriptive approach. Data collection involves primary data gathered through observation, interviews, and documentation. The results of field interviews will be organized and presented descriptively. Secondary data is obtained from a literature review, including journals and articles relevant to the research. The research findings demonstrate that Ayam Panggang Mbak Dhenok has significant potential to emerge as a leading attraction in the culinary tourism sector, making a substantial contribution to the local economy. The uniqueness of its cooking methods, exceptional presentation, and authentic flavor have made this dish widely popular and appealing to a diverse range of visitors. Strengthening the role of Ayam Panggang Mbak Dhenok as a culinary tourism asset can easily be realized in the vicinity of the reservoir, offering a culinary experience that holds high educational, economic, and social value.

Keywords:

Chicken grilled; Gastronomy; Tourism

A. PENDAHULUAN

Indonesia yang kaya akan warisan budaya dan beragam masakan bisa menjadi landasan penting untuk memajukan sektor pariwisata. Sektor pariwisata merupakan salah satu potensi ekonomi kerakyatan yang perlu dikembangkan dalam rangka meningkatkan kesejahteraan dan pembangunan daerah. Hal ini dilakukan menyeluruh dan merata sehingga perlu adanya pembinaan yang terarah dan terkoordinir (Rahmawati, 2020). Sektor pariwisata memiliki potensi besar dalam menciptakan peluang bisnis dan lapangan kerja bagi penduduk setempat. Dengan adanya industri pariwisata yang berkembang, banyak orang di daerah tersebut dapat terlibat dalam berbagai bisnis yang mendukung sektor ini, seperti

akomodasi, restoran, transportasi, dan berbagai layanan lainnya.

Melalui pertumbuhan sektor pariwisata, masyarakat setempat memiliki kesempatan untuk bekerja di berbagai bidang terkait pariwisata, dapat mencakup pekerjaan di sektor perhotelan, pemandu wisata, pengrajin suvenir, dan banyak lagi. Dengan memiliki lapangan kerja yang tersedia, penduduk setempat dapat memperoleh pendapatan yang lebih stabil, yang pada akhirnya dapat meningkatkan kesejahteraan ekonomi mereka. Selain itu, pariwisata juga mendorong pengembangan infrastruktur dan layanan yang dapat memberikan manfaat bagi seluruh komunitas. Ini mencakup pembangunan jalan, bandara, dan fasilitas umum lainnya yang dapat digunakan oleh penduduk setempat. Secara

keseluruhan, pariwisata dapat memiliki dampak positif yang signifikan pada perekonomian dan kesejahteraan masyarakat setempat dengan menciptakan lapangan usaha dan pekerjaan yang lebih banyak. (Risman et al., 2016).

Pertumbuhan sektor pariwisata memiliki dampak yang signifikan pada perkembangan ekonomi suatu wilayah atau negara. Ketika sektor pariwisata berkembang, terjadi peningkatan permintaan dalam dua bentuk utama, yaitu konsumsi dan investasi. Konsumsi. Pariwisata menciptakan permintaan untuk berbagai jenis barang dan jasa. Para wisatawan membeli makanan, minuman, akomodasi, suvenir, dan berbagai barang lainnya selama perjalanan mereka. Ini menghasilkan peningkatan penjualan dan pendapatan bagi usaha-usaha lokal, termasuk restoran, hotel, toko suvenir, dan penyedia layanan lainnya.

Pertumbuhan pariwisata sering mengundang investasi dalam infrastruktur pariwisata seperti hotel, resor, restoran, bandara, dan fasilitas pariwisata lainnya. Ini menciptakan lapangan kerja dalam konstruksi dan pemeliharaan fasilitas-fasilitas ini. Selain itu, investasi ini juga meningkatkan kualitas layanan yang ditawarkan kepada wisatawan, yang pada gilirannya dapat menarik lebih banyak pengunjung. Peningkatan permintaan dalam konsumsi dan investasi, yang dipicu oleh pertumbuhan sektor pariwisata, mendorong aktivitas produksi. Ini berarti bahwa lebih banyak individu dan perusahaan akan terlibat dalam memproduksi barang dan jasa yang diperlukan untuk memenuhi kebutuhan dan keinginan wisatawan. Aktivitas produksi ini termasuk pelayanan di sektor perhotelan, transportasi, kuliner, hiburan, dan banyak lagi.

Tujuan akhir dari aktivitas produksi ini adalah untuk memperoleh laba melalui proses transaksi jual-beli. Wisatawan membayar untuk barang dan jasa yang mereka nikmati, dan bisnis-bisnis lokal memperoleh pendapatan dari penjualan ini. Pendapatan ini dapat berkontribusi pada pertumbuhan ekonomi wilayah tersebut, menciptakan lapangan kerja, meningkatkan kesejahteraan masyarakat, dan menggerakkan ekonomi secara keseluruhan (Rahmadana & Za, 2023). Dalam kegiatan usaha pariwisata salah satu potensi pariwisata yang menarik adalah wisata kuliner, yang menawarkan pengalaman unik yang berfokus pada makanan, kepuasan rasa, dan karakteristik khusus makanan atau hidangan. Wisata kuliner memiliki ciri khasnya sendiri yang membedakannya dari jenis wisata lainnya. Wisata kuliner memiliki daya tarik yang kuat bagi wisatawan, terutama bagi mereka yang memiliki minat khusus terhadap makanan dan minuman lokal (Rahmawati, 2020).

Wisata kuliner bukan hanya tentang mencari makanan sebagai kebutuhan dasar, tetapi juga tentang mengeksplorasi makanan khas daerah setempat yang menjadi daya tarik tersendiri. Biasanya, makanan khas ini adalah makanan tradisional yang eksklusif

ada di destinasi pariwisata tertentu. Fokus ini memungkinkan destinasi untuk menarik minat wisatawan yang ingin merasakan keunikan budaya dan rasa yang hanya ada di daerah tersebut (Krisnawati, 2022). Keberadaan wisata kuliner bukan hanya untuk memenuhi kebutuhan gizi, tetapi juga untuk memperkaya pengalaman wisatawan dan memberikan wawasan mendalam tentang kekayaan kulinernya. Sebagai bagian dari upaya untuk mendorong pariwisata yang berkelanjutan, mempromosikan wisata kuliner dapat membantu melestarikan tradisi kuliner lokal dan mendukung keanekaragaman destinasi yang dikunjungi oleh wisatawan. Ini adalah langkah penting dalam mengembangkan sektor pariwisata yang seimbang dan berkelanjutan serta memungkinkan masyarakat lokal untuk mengambil manfaat dari pertumbuhan pariwisata (Satria, 2023).

Gastronomi adalah bidang yang mencakup berbagai pengetahuan dan aspek yang terkait dengan seni kuliner atau makanan. Ini melibatkan pemahaman mendalam tentang berbagai aspek dalam dunia kuliner, termasuk teknik memasak, bahan-bahan makanan, kombinasi rasa, penyajian, dan banyak lagi. Namun, yang membuat gastronomi sangat menarik adalah hubungannya yang erat dengan faktor-faktor seperti lokasi geografis, identitas budaya, dan kebiasaan makan. Gastronomi juga mempertimbangkan bagaimana makanan memengaruhi kesehatan dan kesejahteraan. Ini mencakup pemahaman tentang nilai gizi, diet seimbang, dan dampak kesehatan makanan. Secara keseluruhan, gastronomi tidak hanya berkaitan dengan masakan dan rasa, tetapi juga merangkul keunikan budaya, identitas, dan sejarah di balik hidangan-hidangan yang disiapkan (Utami, 2018). Dalam gastro-tourism, motivasi utama seseorang saat bepergian adalah untuk merasakan pengalaman mencicipi makanan dan minuman yang akan menciptakan kenangan tentang tempat yang telah mereka kunjungi. Salah satu contoh daerah yang terletak di provinsi Jawa Tengah, yang memiliki beragam destinasi wisata serta makanan tradisional yang merupakan bagian dari warisan budayanya, adalah Kabupaten Karanganyar.

Karanganyar adalah kabupaten yang memiliki potensi wisata yang signifikan. Salah satu destinasi wisata yang sedang dikembangkan adalah wisata waduk, yang berpotensi menjadi objek wisata menarik bagi para pengunjung. Ini membuka peluang yang sangat baik untuk pengembangan wisata kuliner di daerah tersebut. Salah satu aspek yang menjadi perhatian utama adalah Ayam Panggang Mbak Dhenok, yang telah menjadi bagian dari warisan kuliner yang diteruskan dari generasi ke generasi dan telah ada sejak tahun 1990. Kehadiran Ayam Panggang ini akan menjadi tambahan yang sangat berharga dalam pengalaman pariwisata di Karanganyar. Makanan khas ini tidak hanya menjadi hidangan yang lezat, tetapi juga mewakili aspek

penting dari budaya dan tradisi kuliner lokal. Sebagai contoh makanan khas, Ayam Panggang ini akan memberikan kesempatan bagi wisatawan untuk lebih mendalami dan memahami kekayaan kuliner daerah tersebut. Dalam mengapresiasi Ayam Panggang, wisatawan dapat merasakan rasa autentik dari hidangan tersebut, mengeksplorasi teknik memasak unik yang digunakan, serta menghargai bahan-bahan lokal yang digunakan dalam penyajiannya. Hal ini akan membantu memperdalam pemahaman mereka tentang kekayaan kuliner dan budaya Karanganyar.

Urgensi dari penelitian ini adalah untuk memenuhi destinasi wisata kuliner unggulan yang memiliki daya tarik dan citra rasa yang authentic, ayam panggang terus berusaha mempertahankan kualitasnya, bahkan dapat berkembang menjadi potensi wisata yang menawarkan pengalaman baru pada wisatawan karena dapat melihat langsung proses produksinya. Berdasarkan uraian di atas kajian yang akan dilakukan dalam penelitian ini adalah kajian mengenai gastronomi kuliner ayam panggang Mbak Dhenok.

B. METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif dengan pendekatan deskriptif. Penggunaan metode tersebut bertujuan untuk menghasilkan pemahaman yang dalam dan rinci tentang fenomena yang diteliti serta menyediakan gambaran yang komprehensif tentang karakteristik dan sifatnya (Rukin, 2019). Penelitian dilakukan di unit usaha Ayam Panggang Mbak Dhenok, Karanganyar. Pengumpulan data melibatkan data primer yang diperoleh melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Hasil dari wawancara lapangan kemudian akan dikumpulkan, disusun, dan diceritakan secara deskriptif. Data yang telah dikumpulkan akan dianalisis dan dibandingkan dengan teori serta hasil penelitian sebelumnya. Langkah ini merupakan tahap krusial dalam penelitian, karena memungkinkan untuk menghasilkan pembahasan yang lebih mendalam dan signifikan. Dengan membandingkan hasil analisis data dengan teori yang relevan dan penelitian sebelumnya, penelitian ini dapat mendapatkan kerangka kerja yang kuat. Hal ini akan membantu dalam pemahaman dan interpretasi temuan penelitian dengan lebih baik, serta menjadikan temuan tersebut lebih bermakna dalam konteks penelitian yang sedang dilakukan (Rukin, 2019). Data sekunder didapatkan dari hasil studi Pustaka seperti jurnal, artikel-artikel yang terkait dengan penelitian. kedua data kemudian diolah dan disajikan menjadi penjelasan secara deskriptif untuk menjawab tujuan dari penelitian.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan tuturan dari informan penelitian didapatkan hasil secara deskriptif yang menjelaskan bahwa usaha kuliner yang berawal dari tahun 1990 ini didirikan oleh Ibu Suwarsi, yang pada saat itu berusia

66 tahun, dengan nama usaha "Ayam Panggang Mbak Dhenok" yang berlokasi di Karanganyar. Usaha Ayam Panggang Mbak Dhenok memiliki akar yang bermula dari kesukaan suaminya terhadap berbagai hidangan kuliner. Selain itu, Ibu Suwarsi memiliki pengalaman yang akrab dengan ayam panggang karena sering menemukannya dalam acara-acara ruwahan dan kondangan. Terinspirasi oleh minat dan inisiatif ini, Ibu Suwarsi mulai menjajal keterampilan memasak ayam panggang sendiri, sambil menciptakan resep bumbu khasnya sendiri. Ibu Suwarsi juga berbagi hasil eksperimennya dengan para tetangga, meminta mereka untuk mencicipi ayam panggang buatannya. Respons yang luar biasa positif dari para tetangga menjadi dorongan besar bagi Ibu Suwarsi untuk melanjutkan perjalanan kuliner ini. Dalam mengolah ayam panggangnya, Ibu Suwarsi berhasil menciptakan rasa dan cita rasa yang unik, yang membuat hidangannya istimewa dan diminati oleh banyak orang. Didorong oleh respons positif yang diterima dari para tetangga yang mencicipi hidangannya, Ibu Suwarsi akhirnya memutuskan untuk membuka warung ayam panggang sekitar tahun 1995/1996. Warung ini diberi konsep "Pawon Ndeso," yang membawa nuansa masakan tradisional pedesaan. Keputusan untuk membuka warung ini ternyata menjadi langkah yang sangat sukses. Warung Ayam Panggang Mbak Dhenok dengan konsep *Pawon Ndeso* ini telah menjadi ikon kuliner di wilayah tersebut. Berkat keunikan rasa dan pengalaman yang mereka tawarkan, usaha ini terus berkembang dan tumbuh sejak pertama kali didirikan. Dengan menjaga keaslian tradisi kuliner pedesaan, warung ini berhasil mempertahankan daya tariknya dan menjadi tujuan kuliner yang dicari oleh banyak orang.

Saat ini, usaha ayam panggang ini dikelola sebagai bisnis keluarga dan kepemilikan usaha telah beralih kepada anak Ibu Suwarsi yang bernama Dandy. Dandy saat ini berusia 35 tahun. Nama usaha, "Ayam Panggang Mbak Dhenok," diambil dari nama putri kedua Ibu Suwarsi. Bisnis ini telah mengalami pertumbuhan yang signifikan dan bahkan membuka cabang di Wonogiri dengan konsep yang serupa. Dengan demikian, bisnis ini telah berkembang menjadi perusahaan kuliner yang sukses dan memiliki cakupan lebih luas, dengan konsep dan kualitas yang tetap terjaga seiring berjalannya waktu. Setiap harinya, usaha ini melibatkan sekitar 6-7 karyawan yang memiliki peran yang terbagi dengan baik. Dalam tim tersebut, terdapat 3 orang yang bertanggung jawab atas peran utama, seperti meramu bumbu dan melakukan proses memasak. Mereka adalah inti dari operasi dapur. Sementara itu, ada 3-4 orang lainnya yang berperan sebagai cadangan atau tenaga tambahan yang membantu dalam berbagai tugas pendukung, seperti membersihkan peralatan, mempersiapkan bahan-bahan, atau menyajikan hidangan kepada pelanggan. Dengan struktur tim yang terorganisir ini, usaha dapat beroperasi dengan

efisien dan menjaga kualitas dalam menyajikan hidangan setiap harinya. Pekerjaan yang terkoordinasi dengan baik memastikan bahwa pelanggan dapat menikmati hidangan lezat dari "Ayam Panggang Mbak Dhenok" dengan pelayanan yang baik dan konsisten.

Selain itu, dalam lingkungan yang sama, terdapat usaha serupa yang dikenal dengan nama "Ayam Panggang Mbok Cimplek." Hal yang menarik adalah pemilik dari usaha pesaing ini ternyata memiliki sejarah di Ayam Panggang Mbak Dhenok sebelumnya sebagai pekerja. Setelah pengalaman bekerja di Ayam Panggang Mbak Dhenok, ia memutuskan untuk mengambil langkah berani dengan membuka usaha kuliner serupa dengan konsep dan penyajian yang sedikit berbeda. Ini menciptakan dinamika persaingan yang menarik di antara kedua usaha kuliner ini. Setiap pemilik usaha berusaha untuk menarik perhatian dan kepercayaan pelanggan dengan ciri khas dan pengalaman kuliner yang unik masing-masing. Persaingan ini dapat mendorong inovasi dan kualitas dalam penyajian hidangan ayam panggang, memberikan pilihan yang lebih beragam bagi pelanggan, dan memperkaya pengalaman kuliner di wilayah tersebut. Perbedaan dalam persaingan bisnis tersebut yaitu terletak pada resep yang digunakan untuk mengolah ayam panggang di Mbak Dhenok adalah resep orisinal dari Ibu Suwarsi, pendiri usaha tersebut. Bumbu yang digunakan untuk mengolah ayam panggang melibatkan sejumlah bahan yang harus dihaluskan, kecuali daun salam, laos, dan serai. Bahan-bahan yang digunakan termasuk bawang putih, bawang merah, kemiri, ketumbar, cabai, kunyit, serta rempah seperti salam, laos, dan serai. Semua bumbu ini digunakan dalam jumlah tertentu untuk menciptakan cita rasa khas dari ayam panggang Mbak Dhenok. Hal ini didukung penelitian yang menjelaskan hidangan pribumi dibuat dengan menggunakan campuran bahan rempah-rempah yang diolah secara halus dengan cermat sehingga menciptakan cita rasa yang istimewa (Susanti, 2013).

Proses pengolahan ayam panggang di Ayam Panggang Mbak Dhenok melibatkan serangkaian tahapan yang hati-hati dan teliti. Langkah pertama yaitu pembersihan Ayam, ayam yang digunakan dibersihkan secara menyeluruh untuk memastikan kebersihannya sebelum diproses lebih lanjut. Setelah dibersihkan, ayam dibagi dengan cara mematahkan tulang paha dan sayapnya. Ini membantu dalam mempersiapkan ayam untuk proses panggang selanjutnya. Ayam kemudian ditusuk atau dipersiapkan untuk dipanggang. Proses ini membantu agar ayam dapat dipanggang dengan merata dan mempertahankan bentuknya. Ayam yang sudah dipersiapkan kemudian dimasak dalam sebuah kuali. Proses memasak ini mungkin melibatkan berbagai bumbu dan rempah-rempah yang memperkaya rasa ayam panggang. Setelah ayam matang, tahap selanjutnya adalah membiarkannya didiamkan dalam waktu tertentu. Ini memberikan kesempatan bagi

daging ayam untuk meresapkan cita rasa bumbu yang khas. Setelah didiamkan, ayam kemudian diungkep dalam bumbu selama sekitar 30 menit. Proses ini bertujuan untuk menguatkan rasa dan aroma ayam panggang. Ayam kemudian diangkat dan didinginkan semalaman. Ini membantu menjaga tekstur dan kelembaban daging ayam sekaligus mengunci cita rasa yang telah meresap. Sebelum disajikan, ayam dipanggang kembali hingga matang dan kering. Proses ini menciptakan lapisan luar yang renyah dan beraroma, sementara daging di dalam tetap lembut dan lezat. Ayam panggang disajikan bersama lalapan berupa mentimun, daun kol, dan daun pepaya yang direbus. Selain itu, hidangan dilengkapi dengan beragam variasi sambal, seperti sambal urap, sambal mentah, dan sambal tomat, yang memberikan sentuhan rasa yang beragam saat menikmati hidangan tersebut. Dengan perhatian terhadap setiap tahap dalam proses pengolahan ini, Ayam Panggang Mbak Dhenok menciptakan hidangan ayam panggang yang istimewa, dengan rasa yang khas dan tekstur yang sempurna, untuk kepuasan para pelanggan mereka.

Usaha Ayam Panggang Mbak Dhenok menawarkan dua menu utama kepada pelanggan, yaitu ayam panggang dan ayam ingkung. Namun, ayam ingkung hanya disiapkan jika ada pesanan dari pelanggan yang memilih menu tersebut. Rata-rata, setiap hari, usaha ini mampu menjual sekitar 50 hingga 60 ekor ayam. Dalam rangka menjaga kualitas makanan yang disajikan, usaha ini memiliki kebijakan penting yaitu membatasi volume penjualan harian. Artinya, jika stok ayam habis karena tingginya permintaan, maka warung akan sementara ditutup. Kebijakan ini dilakukan agar dapat memastikan bahwa setiap hidangan yang disajikan tetap segar, lezat, dan memenuhi standar kualitas yang diinginkan. Selain itu, hal ini juga membantu dalam menghindari kelebihan permintaan yang mungkin berdampak negatif pada kualitas pelayanan dan ketersediaan produk. Dengan demikian, pelanggan dapat memiliki pengalaman yang positif ketika menikmati hidangan di Ayam Panggang Mbak Dhenok.

Keunikan utama dari Ayam Panggang Mbak Dhenok terletak pada metode memasak yang sangat alami dan tradisional. Mereka menggunakan model tungku pawon dan bahan bakar berupa kayu panggang. Hal ini menciptakan cita rasa tersendiri yang sangat otentik dalam setiap hidangan yang disajikan. Model tungku pawon adalah cara memasak tradisional yang menggabungkan unsur-unsur keaslian dan warisan budaya. Penggunaan kayu panggang sebagai bahan bakar memberikan rasa yang khas dan unik pada ayam panggang. Asap dan panas dari kayu panggang memberikan aroma dan cita rasa yang sulit dicapai dengan metode memasak modern. Selain itu, proses memasak dengan metode ini juga dapat mempengaruhi tekstur daging ayam, menjadikannya lebih lembut dan beraroma. Dengan menggunakan metode memasak yang masih sangat

alami ini, Ayam Panggang Mbak Dhenok tidak hanya menyajikan hidangan lezat, tetapi juga memberikan pengalaman kuliner yang autentik. Keunikan dalam metode memasak dan bahan bakar kayu panggang menciptakan citra rasa yang terasa khas dan berbeda dalam setiap sajian, yang merupakan daya tarik utama bagi para pelanggan yang mencari pengalaman kuliner yang istimewa dan tradisional, didukung penelitian yang menjelaskan cara pengolahan masakan masih tetap mengikuti tradisi lama untuk menjaga keunikan dan dapat menambah citra rasa pada masaknya (Krisnawati, 2022).

Di Ayam Panggang Mbak Dhenok, alat masak yang digunakan adalah kuali dari tanah liat. Selain itu, ada satu aspek yang menarik dan unik, yaitu para pembeli memiliki kesempatan untuk ikut serta dalam proses persiapan hidangan secara langsung dengan bantuan karyawan. Mereka dapat terlibat dalam berbagai tahap persiapan, menciptakan pengalaman kuliner yang interaktif dan berkesan.

Proses partisipasi pelanggan melibatkan beberapa kegiatan, seperti: Pelanggan dapat membantu mencari daun pisang yang digunakan sebagai alas penyajian hidangan. Hal ini merupakan bagian penting dalam tradisi penyajian ayam panggang. Mencuci beras adalah langkah penting dalam proses persiapan hidangan. Pelanggan dapat berkontribusi dengan mencuci beras bersama staf dapur. Pelanggan juga dapat membantu dalam membersihkan ayam, yang termasuk dalam tahap persiapan yang teliti. Menyiapkan berbagai bumbu dan rempah-rempah yang akan digunakan dalam memasak ayam. Sambal adalah komponen penting dalam hidangan, dan pelanggan dapat belajar dan berpartisipasi dalam proses pembuatan sambal sesuai selera mereka. Terakhir, pelanggan juga dapat membantu dalam proses penyajian hidangan, mengatur ayam panggang dan lalapannya untuk dinikmati bersama. Proses ini memberikan pengalaman yang sangat interaktif dan mendalam bagi para pelanggan. Mereka tidak hanya dapat menikmati hidangan yang lezat tetapi juga terlibat dalam setiap tahap persiapan, merasakan keunikan budaya dan proses tradisional dalam pembuatan hidangan ayam panggang. Hal ini menciptakan pengalaman kuliner yang tidak terlupakan dan berkesan, yang lebih dari sekadar makanan, tetapi juga sebuah petualangan kuliner yang mendidik dan melibatkan.

Hasil penelitian tersebut sejalan dengan temuan dari penelitian sebelumnya yang menunjukkan bahwa melalui partisipasi aktif dalam praktik langsung dan penjelasan yang rinci, peserta dapat dengan baik memahami dan menguasai langkah-langkah yang diperlukan untuk menciptakan hidangan tersebut. Dengan demikian, melalui pengalaman interaktif dan pembelajaran praktis, peserta memiliki peluang yang lebih besar untuk memahami dan mengaplikasikan pengetahuan kuliner dengan lebih baik. Dalam pelaksanaan acara tersebut,

peserta menunjukkan tingkat antusiasme yang sangat tinggi dan berpartisipasi dengan aktif. Mereka terlibat secara aktif dalam sesi tanya jawab, berbagi pengalaman pribadi, dan menjalani diskusi mendalam tentang makanan khas serta seluruh proses pembuatannya. Proses belajar yang sangat interaktif ini menciptakan kesempatan bagi peserta untuk mendalami topik tersebut dan memungkinkan mereka untuk mengembangkan kompetensi dalam meracik hidangan khas tersebut. Melalui partisipasi aktif dan proses pembelajaran yang berfokus pada praktik, peserta dapat memahami aspek-aspek yang lebih mendalam tentang persiapan hidangan khas tersebut. Ini tidak hanya meningkatkan pengetahuan mereka, tetapi juga meningkatkan keterampilan praktis mereka dalam mengolah makanan. Kesempatan ini menciptakan pengalaman berharga yang dapat membantu peserta menjadi lebih mahir dalam memasak hidangan khas tersebut, dan juga memberikan pengalaman yang memuaskan dalam mengeksplorasi dan memahami budaya kuliner (Jimmy, 2023).

Gastronomi Ayam Panggang Mbak Dhenok

Wisata yang mengintegrasikan kunjungan ke daerah rekreasi dengan pengalaman kuliner menciptakan tingkat kenyamanan dan kepuasan yang lebih tinggi bagi para wisatawan selama masa liburan mereka. Saat menjelajahi Karanganyar, Jawa Tengah, para pengunjung akan disuguhkan oleh sejumlah destinasi rekreasi, aspek budaya yang beragam, dan juga penawaran wisata kuliner yang memikat. Salah satunya adalah Ayam Panggang Mbak Dhenok, yang telah menjadi destinasi gastronomi yang populer di kalangan para turis. Dalam konteks ini, gastronomi merujuk pada pengalaman menikmati hidangan makanan dari awal hingga akhir, mulai dari hidangan pembuka hingga hidangan penutup. Penelitian ini memusatkan perhatian pada sejarah dan asal-usul hidangan tersebut, dan menjelaskan secara mendetail komposisi bahan-bahan yang digunakan dalam proses pembuatannya. Penelitian ini juga menggarisbawahi peran Ayam Panggang Mbak Dhenok sebagai salah satu hidangan khas Karanganyar, yang telah menjadi daya tarik utama dalam pariwisata gastronomi.

Selain itu, konsep yang menjadi dasar pengalaman kuliner di Ayam Panggang Mbak Dhenok memberikan kesempatan bagi para wisatawan untuk tidak hanya menikmati hidangan, tetapi juga memahami seluruh proses persiapan, mulai dari persiapan bahan hingga tahap penyajian akhir. Setiap tahap ini dipandu oleh karyawan yang telah ahli dalam bidang kuliner. Hal ini menciptakan pengalaman yang lebih dalam dan edukatif bagi para pengunjung. Para turis yang datang dapat melihat secara langsung bagaimana ayam panggang disiapkan, termasuk dalam proses memasak dan penyajian. Mereka dapat mengikuti setiap langkah dan mendengar penjelasan yang mendetail dari para ahli kuliner yang mengawasi proses tersebut. Dengan

demikian, para pengunjung memiliki kesempatan untuk mendapatkan pemahaman yang lebih baik tentang seluruh proses pembuatan hidangan khas ini, mengapresiasi kerumitan dan kerajinan yang terlibat dalam penyajiannya, dan secara langsung terlibat dalam pengalaman kuliner yang edukatif dan interaktif.

Hasil tersebut didukung oleh penelitian yang mengungkapkan bahwa wisatawan gastronomi cenderung mencari pengalaman kuliner yang unik. Mereka tertarik untuk mencicipi hidangan khas daerah, mengikuti tur makanan, menjelajahi pasar tradisional, mengunjungi restoran lokal, dan mencoba makanan dan minuman khas setempat. Para wisatawan gastronomi memiliki minat yang mendalam dalam menjelajahi budaya kuliner tempat yang mereka kunjungi. Mereka ingin lebih dari sekadar makan; mereka menginginkan pengalaman yang mendalam yang melibatkan interaksi langsung dengan makanan, orang, dan tradisi setempat. Dalam konteks Ayam Panggang Mbak Dhenok, konsep yang memungkinkan para wisatawan untuk terlibat dalam persiapan dan penyajian hidangan menciptakan pengalaman yang sangat relevan dengan preferensi wisatawan gastronomi ini. Para wisatawan dapat merasakan pengalaman kuliner yang otentik dan mendalam, yang sesuai dengan minat mereka dalam menjelajahi budaya kuliner daerah yang mereka kunjungi (Galikusumah et al., 2023). Ayam Panggang Mbak Dhenok memiliki peran yang sangat penting dalam konteks pariwisata gastronomi, dan pentingnya ini juga tercermin dalam hubungannya dengan masyarakat sekitar. Usaha kuliner ini telah berdiri sejak tahun 1990 dengan konsep yang sangat otentik dan berbeda dari yang lainnya. Selain memberikan dampak ekonomi positif dengan meningkatkan kesejahteraan masyarakat lokal melalui banyaknya tenaga kerja yang berasal dari lingkungan sekitar yang terlibat dalam usaha ini, makanan ini juga memiliki nilai budaya yang sangat kuat.

Proses memasak Ayam Panggang Mbak Dhenok yang dilakukan dengan menggunakan kompor tradisional pawon dan bahan panggang berupa kayu menciptakan aroma khas yang sangat autentik dan cita rasa yang unik. Kompor tradisional pawon adalah alat masak yang telah digunakan secara turun-temurun dalam proses memasak hidangan ini, dan penggunaan kayu sebagai bahan bakar memperkaya cita rasa hidangan. Aroma yang dihasilkan dari proses pembakaran kayu memberikan hidangan karakteristik yang kuat dan mengundang selera. Cita rasa yang otentik ini tidak hanya memuaskan selera, tetapi juga menghadirkan pengalaman kuliner yang sesungguhnya dan mendalam bagi para pelanggan. Keunikan dalam metode memasak ini memberikan Ayam Panggang Mbak Dhenok daya tarik yang sangat istimewa dan membedakannya dari hidangan ayam panggang lainnya. Diperkuat dengan temuan bahwa proses tradisional dalam memasak menggunakan kayu

panggang terbukti menambah citra rasa yang sangat kuat, dan dapat menambah aroma asap pada makanan menjadi hidangan yang otentik (Gofur, 2021). Para karyawan dalam memasak mengenakan pakaian tradisional Jawa, yang dikenal sebagai ageman kebaya, menambah nuansa budaya dalam pengalaman wisata kuliner para wisatawan. Oleh karena itu, wisata gastronomi kuliner ayam panggang Mbak Dhenok memiliki potensi besar untuk mengubah wajah pariwisata daerah tersebut, mempromosikan kekayaan budaya dan kuliner, serta memberikan manfaat ekonomi yang signifikan bagi komunitas lokal.

D. SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan di atas, dapat disimpulkan bahwa ayam panggang Mbak Dhenok di Karanganyar memiliki potensi besar untuk menjadi daya tarik utama dalam wisata kuliner, yang pada gilirannya akan berkontribusi pada pertumbuhan ekonomi lokal. Ayam panggang ini telah menjadi favorit pengunjung dan menjadi kuliner ikonik di destinasi waduk setempat. Dukungan dari cara memasak, penyajian, dan rasa otentik menjadikan hidangan ini sangat populer dan mendatangkan banyak pengunjung. Salah satu keunggulan utama ayam panggang Mbak Dhenok adalah pada bumbu khasnya yang membedakannya dari ayam panggang lainnya. Potensi ini menciptakan peluang yang signifikan untuk memajukan wisata kuliner di daerah tersebut dan meningkatkan perekonomian masyarakat setempat.

Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, berikut beberapa saran yang dapat dipertimbangkan: 1) Pengembangan Promosi: Meningkatkan promosi ayam panggang Mbak Dhenok melalui berbagai saluran media sosial, situs web, dan aplikasi perjalanan. Memanfaatkan visual menarik dan cerita di balik hidangan untuk menarik perhatian wisatawan potensial. 2) Kerjasama dengan Industri Pariwisata: Bekerjasama dengan pihak-pihak terkait dalam industri pariwisata, seperti agen perjalanan, hotel, dan pemandu wisata, untuk memasukkan ayam panggang Mbak Dhenok dalam paket perjalanan wisata. 3) Pelestarian Keaslian: Memastikan bahwa bumbu dan metode memasak ayam panggang Mbak Dhenok tetap mempertahankan keasliannya, sehingga pengunjung bisa merasakan cita rasa yang khas. 4) Peningkatan Layanan Pelanggan: Melatih staf dalam hal pelayanan pelanggan yang ramah dan efisien untuk memberikan pengalaman yang lebih baik kepada pengunjung. 5) Pengembangan Produk Sampingan: Mempertimbangkan untuk menjual produk sampingan atau saus bumbu khas sebagai suvenir bagi pengunjung yang ingin membawa pulang sedikit dari pengalaman kuliner mereka. Saran-saran ini diharapkan dapat membantu dalam mengembangkan

ayam panggang Mbak Dhenok sebagai destinasi kuliner yang menarik dan berkelanjutan, serta memberikan kontribusi positif bagi ekonomi dan komunitas lokal.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta atas pemberian izin penelitian. Terima kasih kepada Pemerintah Daerah Karanganyar yang telah memberikan izin penelitian, serta kepada pemilik ayam panggang Mbak Dhenok atas kolaborasinya sehingga penelitian ini dapat terselesaikan.

DAFTAR PUSTAKA

- Galikusumah, A. H., Nurbayani K, S., & Aulia Rahman, F. (2023). Hayu Mulih Ka Desa Sebagai Strategi Pengembangan Program Wisata Gastronomi Di Kampung Cikarag Kabupaten Garut. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia*, 3(1), 7–18. <https://doi.org/10.52436/1.jpmi.892>
- Gofur, R. M. (2021). Strategi Pengembangan Emping Melinjo Untuk Menjadikan Kuliner Yang Lebih Bervariasi Dan Diminati Konsumen. *Jurnal Manajemen Dan Bisnis*, 3(02), 264–291.
- Jimmy. (2023). Pelatihan Pembuatan Makanan Khas Bali “ Ayam Betutu ” Kepada Penghuni Panti Jompo Beth Shalom Tangerang. *Communnity Development Journal*, 4(2), 4914–4920.
- Krisnawati, I. (2022). Nasi Liwet Solo, Kuliner Tradisional Dengan Keunikan Sejarah, Budaya Dan Filosofi. *Destinesia : Jurnal Hospitaliti Dan Pariwisata*, 3(2), 102–111. <https://doi.org/10.31334/jd.v3i2.2216>
- Rahmadana, S. N., & Za, S. Z. (2023). *Strategi Pengembangan Usaha Terhadap Kinerja Pemasaran Usaha Home Lavacakery pada Covid-19*. 2(3), 335–350. <https://doi.org/10.55123/mamen.v2i3.1989>
- Rahmawati, A. Y. (2020). Exploration Of The Potential Of Culinary Tourism For Tourism Development In Simalungun Regency. *Tourism Economics, Hospitality And Business Management Journal*, 3(July), 1–23.
- Risman, A., Wibhawa, B., & Fedryansyah, M. (2016). Kontribusi Pariwisata Terhadap Peningkatan Kesejahteraan Masyarakat Indonesia. *Prosiding Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(1). <https://doi.org/10.24198/jppm.v3i1.13622>
- Rukin. (2019). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Yayasan Ahmar Cendekia Indonesia.
- Satria, A. (2023). Analisis Keberlanjutan Lingkungan dalam Pengembangan Sektor Pariwisata : Perspektif Ekonomi Lingkungan di Destinasi Wisata. *JISOSEPOL: Jurnal Ilmu Sosial Ekonomi Dan Politik*, 1(1), 16–23.
- Susanti, A. (2013). Akulturasi Budaya Belanda dan Jawa (Kajian Historis pada Kasus Sup dan Bistik Jawa Tahun 1900-1942). *Avatara, e-Journal Pendidikan Sejarah*, 1(3), 450–460.
- Utami, S. (2018). Kuliner Sebagai Identitas Budaya. *Journal of Strategic Communication*, 8(2), 36–44.