

PENGEMBANGAN WISATA KULINER KHAS WONOGIRI MELALUI BESENGEK TEMPE

Dyah Mustika Wardani¹, Lilik Edi Saputro², Emmita Hari Devi Putri³
Universitas Bina Sarana Informatika, dyah.dyk@bsi.ac.id¹, lilik.les@bsi.ac.id²,
emmita.evr@bsi.ac.id³

ABSTRAK

Wisata kuliner khas Wonogiri menjadi daya tarik yang menarik bagi wisatawan yang berkunjung ke daerah tersebut. Salah satu kuliner khas Wonogiri yang dapat dikembangkan untuk meningkatkan jumlah kunjungan wisatawan adalah besengek tempe. Besengek tempe merupakan masakan tradisional yang terbuat dari tempe yang diolah dengan bumbu rempah khas Wonogiri, seperti kencur, lengkuas, dan serai. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengembangkan potensi wisata kuliner khas Wonogiri melalui besengek tempe. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan teknik pengumpulan data melalui wawancara dan observasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa besengek tempe memiliki potensi yang besar untuk dikembangkan sebagai wisata kuliner khas Wonogiri karena memiliki cita rasa yang khas dan merupakan masakan yang mudah diakses oleh wisatawan. Beberapa faktor pendukung pengembangan wisata kuliner khas Wonogiri melalui besengek tempe adalah ketersediaan bahan baku yang mudah ditemukan, kemudahan dalam pembuatan, dan potensi pasar yang besar. Namun, terdapat beberapa kendala seperti kurangnya promosi dan informasi yang cukup mengenai besengek tempe. Oleh karena itu, diperlukan upaya promosi dan peningkatan informasi kepada wisatawan tentang besengek tempe sebagai kuliner khas Wonogiri yang dapat meningkatkan kunjungan wisata kuliner khas Wonogiri.

Kata Kunci : Makanan Tradisional, Besengek Tempe, Wisata Kuliner

ABSTRACT

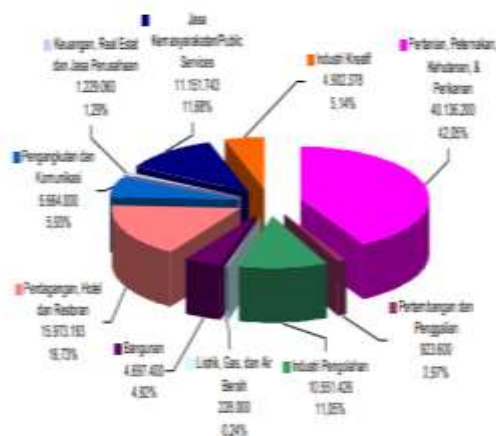
Wonogiri's culinary tourism is an attractive feature for tourists visiting the region. One of the local culinary specialties that can be developed to increase the number of tourist visits is besengek tempe. Besengek tempe is a traditional dish made from tempeh processed with typical Wonogiri spices, such as galangal, ginger, and lemongrass. The purpose of this study is to develop the potential of Wonogiri's culinary tourism through besengek tempe. This research used a qualitative method with data collection techniques through interviews and observations. The results show that besengek tempe has great potential to be developed as a local culinary tourism in Wonogiri due to its unique taste and easy accessibility for tourists. Some supporting factors for the development of Wonogiri's culinary tourism through besengek tempe are the availability of easily found raw materials, ease of preparation, and a large potential market. However, there are some challenges such as the lack of promotion and sufficient information about besengek tempe. Therefore, promotional efforts and increasing information for tourists about besengek tempe as a local culinary specialty in Wonogiri are needed to increase the number of culinary tourism visits to Wonogiri.

Keywords: Traditional Food, Besengek Tempe, Culinary Tourism

PENDAHULUAN

Menghadapi resesi global tahun 2023 menjadi sebuah tantangan dalam bangkitnya industri pariwisata pasca covid. Kementerian pariwisata terus melakukan pengembangan dengan konsep yang mampu mendorong industri pariwisata berkelanjutan. Terdapat lima isu strategis dalam pengembangan pariwisata berkelanjutan di Indonesia yakni Daya Saing, Nilai Tambah, digitalisasi dan Produktifitas. Kemenparekraf mempunyai target yang harus dicapai yaitu pertumbuhan ekonomi, penciptaan lapangan kerja, kebijakan yang tepat target, waktu dan manfaat. Sehingga arah pengembangan pariwisata akan sampai pada pengembangan pariwisata dan ekonomi kreatif yang inklusif.

Pertumbuhan ekonomi kreatif di daerah tentunya membutuhkan peran masyarakat dan pelaku UMKM secara aktif sehingga dapat mewujudkan target dari pemerintah dalam mengembangkan pariwisata berkelanjutan. Industri kreatif berperan besar dalam pertumbuhan ekonomi seperti Gambar.1 menunjukkan terdapat 9 sektor lapangan pekerjaan dan tingkat partisipasinya.



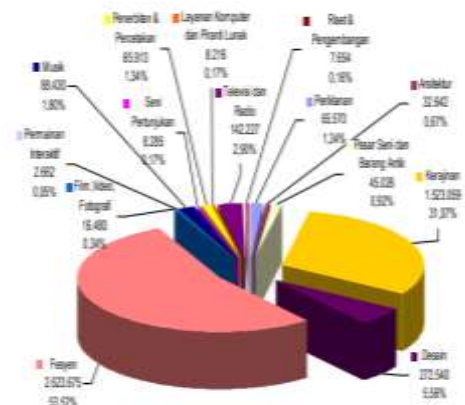
Grafik 1.

Jumlah tenaga kerja dan tingkat partisipasi terhadap penyerapan tenaga kerja 9 sektor lapangan usaha utama dan industri kreatif di Indonesia tahun 2006

Sumber : Pangestu, M. E. (2008)

Dengan adanya penyerapan tenaga kerja di 9 sektor lapangan usaha utama terdapat

komposisi penyerapan tenaga kerja seperti terlihat pada Gambar. 2



Grafik 2.

Komposisi penyerapan tenaga kerja sektor kerja subsector industri kreatif tahun 2006

Sumber : Pangestu, M. E. (2008).

Pada tahun 2011, Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif memasukkan kuliner sebagai salah satu subsector ekonomi kreatif (Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif, 2020). Dalam perkembangannya pada tahun 2020 Wisata kuliner merupakan salah satu dari banyak sektor pariwisata yang menyumbang PDB terbesar pada industri kreatif.

Sektor kuliner merupakan salah satu sektor yang memiliki kontribusi besar dalam pertumbuhan ekonomi kreatif di Indonesia. Menurut data Badan Ekonomi Kreatif Indonesia (BEKRAF) pada tahun 2019, sektor kuliner menyumbang sekitar 33,2% dari total Produk Domestik Bruto (PDB) ekonomi kreatif Indonesia. Berikut beberapa fakta terkait kontribusi sektor kuliner terhadap PDB ekonomi kreatif Indonesia berdasarkan Statistik Ekonomi Kreatif Tahun 2020: (1) Pada tahun 2019, sektor kuliner menciptakan nilai tambah sebesar Rp 451 triliun, yang terdiri dari Rp 198,9 triliun dari sektor makanan dan minuman, dan Rp 252,1 triliun dari sektor restoran; (2) Sektor kuliner juga menyediakan lapangan kerja bagi banyak orang. Pada tahun 2019, sektor kuliner menyerap tenaga kerja sebanyak 7,8 juta orang atau sekitar 64,5% dari total tenaga

kerja ekonomi kreatif; (3) Sektor kuliner juga berkontribusi terhadap peningkatan ekspor non-migas Indonesia. Pada tahun 2019, sektor kuliner berhasil mengekspor produk senilai US\$ 5,6 miliar, meningkat sebesar 14,6% dibandingkan tahun sebelumnya.

Wisata kuliner saat ini telah menjadi kebutuhan pokok yang dicari oleh wisatawan ketika melakukan sebuah kunjungan wisata maupun ketika melakukan perjalanan.

Wonogiri merupakan salah satu kota di Jawa Tengah yang terletak di daerah pesisir dan berbatasan langsung dengan Jawa Timur. Daerah pesisir merupakan salah satu lokasi yang banyak diminati oleh wisatawan untuk menghabiskan masa liburannya atau sekedar singgah dari perjalanan lintas selatan dimana saat ini jalur lintas selatan telah dibuka oleh pemerintah sebagai jalan alternatif dari Jawa Barat menuju Jawa Timur. Wonogiri mempunyai makanan tradisional yang cukup khas yaitu Tempe Besengek.

Besengek tempe merupakan salah satu makanan peninggalan terdahulu yang sudah mulai langka. Besengek tempe merupakan masakan tradisional warisan kuliner daerah Wonogiri yang sudah menjadi bagian dari budaya. Besengek tempe bahan bakunya terbuat dari tempe kedelai yang mempunyai berbagai macam manfaat antara lain : kaya akan serat pangan, kalsium, vitamin B dan zat besi.

Besengek tempe khas Wonogiri rasanya terlalu kuat dan terlalu banyak rempah-rempah oleh karena itu banyak yang menyebut bahwa besengek tempe Wonogiri terlalu tradisional. Akan tetapi dengan adanya pariwisata saat ini merupakan moment yang tepat untuk memunculkan kembali masakan tradisional besengek tempe yang sudah menjadi bagian dari budaya.

Kini dengan adanya pariwisata tentunya ini merupakan moment untuk memunculkan kembali makanan tradisional yang cukup *legend* ini untuk diperkenalkan kembali kepada masyarakat dan wisatawan.

Sehingga tidak hanya wisatawan yang berburu besengek tempe tapi akan menjadi tujuan singgah bagi yang melewati kota Wonogiri untuk menikmatinya. Namun minimnya informasi dan terbatasnya penjual yang dapat ditemui untuk mendapatkan besengek tempe membuat kuliner ini semakin langka.

Dengan adanya penelitian ini bertujuan untuk mengangkat kembali citra besengek tempe sebagai makanan tradisional khas Wonogiri supaya dikenal oleh masyarakat dan menjadi salah satu tujuan kuliner yang akan dicari baik wisatawan maupun masyarakat yang hanya melewati kabupaten Wonogiri.

KAJIAN LITERATUR

Ekonomi Kreatif

Fokus pengembangan pariwisata melalui ekonomi kreatif menjadi ujung tombak dalam membangkitkan pariwisata yang tengah lesu di tengah isu resesi pada tahun 2023. Menurut (Rizki, 2016) Industri kreatif adalah urat nadi dalam ekonomi kreatif yang meliputi periklanan, arsitektur, seni dan kerajinan, desain, fashion, film, video, fotografi, musik, seni pertunjukan, penerbitan, penelitian & pengembangan, perangkat lunak, permainan komputer, penerbitan elektronik, dan TV/radio. Industri tersebut dianggap sebagai sumber penting nilai komersial dan budaya.

Ekonomi kreatif adalah gabungan dari semua bagian industri kreatif, termasuk perdagangan, tenaga kerja dan produksi. Saat ini, industri kreatif merupakan salah satu sektor yang paling dinamis dalam perekonomian dunia yang memberikan peluang baru bagi negara-negara berkembang untuk melompat ke wilayah-wilayah ekonomi dunia yang sedang berkembang pesat.

Bisnis kuliner merupakan salah satu bagian dari industri kreatif, sehingga masyarakat harus jeli dalam membaca berbagai peluang yang ada di daerahnya, karena dengan adanya kesadaran masyarakat untuk turut serta meramaikan industri kreatif ini akan berdampak pada peningkatan ekonomi

dan kesejahteraan masyarakat. Sehingga dibutuhkan sinergi dengan berbagai pihak seperti yang tercantum dalam (Perdagangan, n.d.) Kolaborasi antara berbagai faktor yang berperan dalam industry kreatif yaitu cendekiawan, bisnis dan pemerintah merupakan syarat mutlak dan merupakan persyaratan mendasar.

Makanan Tradisional

Makanan tradisional memiliki potensi besar sebagai daya tarik wisata kuliner dan dapat digunakan sebagai cara untuk mempromosikan dan mempertahankan budaya kuliner Indonesia (Puspitasari, N. H., & Prihatiningsih, 2018). Perkembangan wisata kuliner di Indonesia cukup pesat. Seiring dengan bisnis kuliner yang saat ini tengah menjamur, inovasi yang terus dilakukan dan munculnya berbagai macam adopsi menu dari berbagai daerah dan budaya, mempertahankan makanan tradisional bukan hal yang mudah.

Memperkenalkan kembali makanan tradisional membutuhkan sinergi dan kolaborasi dari berbagai pihak. Dengan adanya pelestarian makanan tradisional tentunya akan menjadi sebuah warisan budaya yang tak benda yang akan menjadi sejarah nantinya.

Makanan tradisional Turki memiliki peran penting dalam mempertahankan identitas budaya Turki dan memainkan peran penting dalam menghubungkan generasi yang berbeda dan menjaga warisan budaya (Oktar, 2021).

Selain sebagai identitas diri sebuah daerah warisan budaya akan menjadi daya Tarik tersendiri untuk pariwisata. Salah satu sektor yang saat ini dapat menumbuhkan ekonomi masyarakat adalah pariwisata dan di dukung dengan adanya wisata kuliner. Perputaran ekonomi akan semakin cepat dan kesejahteraan masyarakat akan merata seiring dengan perkembangannya.

Pengembangan Wisata Kuliner

Dengan adanya perkembangan pariwisata yang cukup pesat perlu adanya identifikasi kuliner untuk melihat

keunikan kuliner yang ada di Yogyakarta sehingga tidak terkiris oleh kuliner modern (Prasetyono Nugroho & Putu Hardani, 2020). Identifikasi keunikan memang perlu sehingga akan memunculkan identitas dari makanan tersebut apakah layak disebut makanan khas atau hanya sebagai pengembangan dari menu makanan yang lain. Meski demikian pengaruh budaya dan selera dari masyarakat akan mempengaruhi sehingga memunculkan adaptasi dan variasi menu yang berbeda baik dari bumbu maupun dari penyajian.

Adaptasi tersebut dari segi bentuk, tujuan dan makna yang meliputi adaptasi bahan makanan, rasa, pengolahan, penataan/penyajian dan cara makan.(Putri, 2013). Untuk menjaga keaslian dari rasa menjadi tantangan bagi para pedagang dan pelaku usaha.

Menurut (Wijayanti et al., 2020) Pengembangan pariwisata kuliner di Kota Yogyakarta mengacu pada empat pilar, meliputi: industri, destinasi, kelembagaan dan pemasaran. Pengembangan tersebut melibatkan *stakeholder* dari berbagai unsur, baik pemerintah, swasta, maupun masyarakat. Program prioritas dan rencana aksi dirumuskan untuk mendukung program percepatan pariwisata kuliner di Kota Yogyakarta. Untuk membangkitkan pengembangan wisata kuliner tentunya membutuhkan sinergi yang baik dari berbagai unsur.

Disisi lain informasi kepada masyarakat tentunya masih sangat kurang. Dengan masih rendahnya pemahaman masyarakat dalam memaknai nilai kearifan lokal pada usaha kuliner, sebagai bentuk terbatasnya peran masyarakat dalam mengembangkan kuliner tradisional di Daerah Istimewa Yogyakarta (Harsana et al., 2019)

Masalah yang muncul selain dengan pemahaman masyarakat pastinya kemasan yang disajikan. Permasalahan utama pengembangan produk IKM adalah belum dikenalnya produk-produk tersebut khususnya makanan tradisional di kalangan masyarakat karena kurangnya sentuhan teknologi produksi

dan pengemasan serta tata saji (Maflahah, 2012). Untuk masuk ke berbagai segmen market dalam mengembangkan wisata kuliner tentunya harus melihat dari berbagai segment. Bagi pebisnis makanan tradisional ketika ingin menarik banyaknya konsumen yakni lebih mengerti apa yang diinginkan kaum muda, melakukan penyajian menarik dalam tampilan makanan, desain interior yang lebih menarik yang disesuaikan dengan pangsa pasar. Selain itu untuk pemerintah dapat lebih mengedukasi masyarakat untuk lebih peduli dalam mencintai makanan tradisional sehingga lebih banyak dikenal masyarakat luas. (Adiasih & Brahmana, 2017)

METODE PENELITIAN

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan metode kualitatif. Menurut (Everitt & Howell, 2005) Sebagaimana yang tercermin dari penamaannya yaitu "kualitatif", maka maksud penelitian ini adalah untuk menemukan data dan informasi yang berkualitas. Untuk mendapatkan data-data berkualitas tersebut, maka penelitian kualitatif diformat dalam bentuk yang fleksibel, yaitu terbuka terhadap kemungkinan-kemungkinan masalah yang terus berkembang dengan data yang bervariasi di luar dugaan peneliti.

Dengan menemukan masalah yang akan diteliti yaitu mengenai kurangnya informasi mengenai kuliner khas Wonogiri tempe besengek. Penelitian ini menggunakan studi partisipatif dengan melibatkan partisipasi aktif masyarakat Kabupaten Wonogiri untuk memberikan informasi mengenai tempe besengek. Teknik pengumpulan data menggunakan wawancara dengan masyarakat asli Wonogiri dan observasi di beberapa lokasi yang ada di daerah manyaran Wonogiri serta dokumentasi dari hasil wawancara dengan narasumber masyarakat setempat.

PEMBAHASAN

Sejarah Tempe Besengek

Besengek tempe merupakan makanan khas dari Jawa Tengah dan populer Kabupaten Wonogiri. Hidangan ini terdiri dari tempe, melanding dan cabe hijau yang dicampur dengan bumbu khas Jawa Tengah, seperti bawang merah, bawang putih, jahe, kunyit, kencur, dan serai, serta santan kelapa dan gula merah. Selain itu juga menggunakan bunga melinjo sebagai ciri khas.



Gambar 1.

Besengek Khas Wonogiri

Sumber : Aida (2019)

Besengek yang ada di Wonogiri cukup berbeda dengan besengek yang ada di Sunda karena ciri khas yang ada di Wonogiri menggunakan melanding atau tempe yang terbuat dari petai cina. Besengek yang di Wonogiri mirip dengan tempe terik. Kedua hidangan, besengek tempe dan tempe terik, memiliki beberapa kesamaan dalam bahan dan cara pembuatannya. Keduanya terbuat dari tempe yang diolah dengan bumbu-bumbu rempah seperti lengkuas, kencur, dan serai. Baik besengek tempe maupun tempe terik juga umumnya dimasak dengan santan dan daun jeruk purut untuk memberikan aroma dan cita rasa yang khas. Namun, ada beberapa perbedaan antara keduanya. Biasanya, besengek tempe memiliki rasa yang lebih pedas dan lebih encer dalam tekstur kuahnya. Sementara itu, tempe terik cenderung lebih kering dan renyah dengan tekstur yang mirip seperti kerupuk. Terik sendiri berasal dari bahasa Jawa yang berarti "kering", sehingga tempe terik dapat diartikan sebagai tempe yang kering dan renyah.

Penyajian makanan ini menggunakan daun pisang atau daun jati. Pada jaman dahulu besengek digunakan sebagai lauk dan sayur sego tiwul

(Karbohidrat yang terbuat dari Singkong sebagai pengganti nasi) dan ditambahkan dengan sambal bawang ataupun dengan sambal terasi. Namun sampai saat ini sejarah besengek tempe tidak diketahui dengan pasti, disisi lain tempe sendiri telah menjadi makanan yang penting di Indonesia sejak ratusan tahun yang lalu.

Tempe pertama kali dibuat oleh masyarakat Jawa pada abad ke-16. (Shurleff, 1979) Tempe awalnya dibuat dari kedelai yang direbus, dihaluskan, dicampur dengan ragi, dan difermentasi selama beberapa hari. Tempe kemudian menjadi makanan yang populer di seluruh Indonesia dan saat ini populer di beberapa negara seperti: Belanda, Belgia, Jerman, Amerika Serikat, Selandia Baru, India, Kanada, Australia, Meksiko, serta Afrika Selatan.. Saat ini banyak variasi hidangan tempe yang bermunculan, termasuk besengek tempe. Hidangan ini memiliki rasa yang kaya dan gurih, serta dapat disajikan sebagai hidangan utama atau sebagai pelengkap nasi.

Bahan dasar untuk membuat besengek tempe adalah tempe, cabai hijau, parutan kelapa dan kunyit. Sedangkan bumbu yang digunakan antara lain Cabai, Bawang Putih, Bawang Merah, Gula, Ketumbar, kemiri, daun salam, laos, dan Garam. Cara membuat besengek tempe haluskan semua bumbu, tiriskan tempe yang sudah direbus, lalu masukkan bumbu yang sudah dihaluskan kedalam panci campurkan tempe dan kemudian tambahkan kelapa parut, kunyit dan cabai yang sudah dipotong-potong. Berikut komposisi yang dibutuhkan untuk membuat besengek tempe

Tabel 1. Resep Pembuatan Besengek Tempe Khas Wonogiri.

Bahan	Jumlah	Satuan
Tempe	400	Gram
Tempe Semangit	100	Gram
Santan	250	ML
Minyak Goreng		Secukupnya
Bumbu	Jumlah	Satuan

Cabai Rawit	2	biji
Bawang Putih	5	Siung
Bawang Merah	7	Siung
Ketumbar	1/2	Sdt
Kemiri	3	Butir
Irisan Gula Merah	2	Sdm
Lengkuas	2	Cm
Daun Salam	5	Lembar
Cabe Rawit	10	Biji
Jahe	2	cm
Garam	1	Sdm

Sumber : Erwin (2020)

Tunggu hingga tempe agak kering lalu diangkat dan disajikan menggunakan daun jati supaya rasa lebih gurih atau dapa menggunakan daun pisang.

Dengan adanya resep yang dibuat oleh beberapa orang tentunya belum dapat dijadikan acuan apakah resep tersebut masih original atau sudah di modifikasi sesuai dengan ciri khas setiap orang yang membuat tempe besengek.

Analisi Situasi

Besengek tempe masih populer di Indonesia, terutama di daerah Jawa Tengah Kabupaten Wonogiri. Hidangan ini biasanya dijual di warung-warung makan tradisional, restoran, atau rumah makan yang menyajikan masakan khas Jawa Tengah. Namun, kondisi kuliner besengek tempe saat ini dapat dipengaruhi oleh berbagai faktor, termasuk persaingan dengan hidangan-hidangan lain, harga bahan baku yang fluktuatif, dan perubahan selera konsumen.

Beberapa penjual mulai mengadaptasi resep besengek tempe untuk menyesuaikan dengan selera konsumen, seperti menambahkan bahan-bahan atau bumbu yang berbeda, misalnya penjual memberikan tambahan kulit melinjo pada resep besengek tempe atau membuat besengek tempe dengan rasa manis ataupun pedas sesuai dengan selera konsumen. Namun, ada juga penjual yang tetap mempertahankan resep asli besengek tempe untuk menjaga cita rasa autentik. Tentunya untuk mendapatkan besengek tempe yang

masih otentik saat ini sudah cukup langka, ada salah satu pasar yang terdapat penjual besengek tempe terletak di pasar dhoplang daerah manyaran wonogiri jawa tengah yang hanya buka setiap pasaran jawa yaitu pon, kliwon dan pahing.

Terdapat belasan pedagang yang menjual besengek tempe Penjual besengek tempe rata-rata telah lansia berumur diatas 50 tahun karena penjual tersebut berjualan besengek tempe sudah puluhan tahun lamanya. Namun tidak menutup kemungkinan bahwa juga akan diturunkan ke anak ataupun cucu penjual besengek tempe untuk melestarikan masakan cita rasa masakan tradisional Wonogiri tersebut. Dengan berkembangnya teknologi dan internet, kini juga lebih mudah untuk menemukan resep dan tutorial cara membuat besengek tempe sendiri di rumah. Sehingga memberikan kesempatan bagi masyarakat untuk mencoba dan mempraktikkan cara membuat hidangan ini di rumah dengan bahan-bahan yang mudah didapat di sekitar mereka. Akan tetapi dengan adanya perkembangan teknologi dan internet bisa menjadi sebuah ancaman bagi penjual besengek tempe karena konsumen bisa menikmati besengek tempe ini tanpa harus pergi membeli di pasar melainkan konsumen bisa membuatnya sendiri dirumah. Selain menjadi ancaman adanya perkembangan teknologi dan internet saat ini bisa menjadi sarana promosi besengek tempe agar lebih dikenal masyarakat luas. Yang pada akhirnya akan menjadi makanan warisan budaya suku jawa.

Pengembangan Besengek tempe

Melihat dari situasi saat ini besengek tempe mulai hilang dari pasaran karena tergantikan oleh makanan modern saat ini seperti makanan-makanan junkfood dimana masih banyak masyarakat yang belum pernah merasakan makanan junkfood menjadikan masyarakat menjadi penasaran dengan makanan tersebut dan juga makanan junkfood terjual hampir setiap hari dan outletnya berada di mana-mana berbeda dengan besengek tempe

yang hanya dijual pada waktu pasaran tertentu dan harus membeli di pasar yang hanya menjual besengek tempe tersebut. Oleh karena itu perlu adanya terobosan untuk mengembalikan citra besengek tempe yang ada di Kabupaten Wonogiri.

Filosofi dan Story Telling

Menggali filosofi asal usul besengek tempe merupakan langkah pertama yang harus dilakukan karena dengan adanya *story telling* menjadi nilai jual yang lebih untuk mengangkat citra besengek tempe sebagai makanan khas yang harus di dikembangkan dan dilestarikan. Cerita makanan yang dikemas dengan baik mampu memberikan memori mengenai tempat yang pernah dikunjungi (Chatzinakos, 2016). Filosofi dapat digali dengan *story telling* dari beberapa narasumber dan tokoh penting. Selain itu dapat melalui budayawan dan akademisi yang akan bertugas untuk mendokumentasikan cerita dibalik besengek tempe

Story telling akan menggali berbagai sejarah yang mendasari terciptanya varian menu besengek tempe dan bagaimana sampai tempe besengek dapat dikenal oleh masyarakat secara luas sampai saat ini. Makanan tradisional yang masih dilestarikan dari masa ke masa dan di dokumentasikan dengan baik akan meninggalkan sejarah bagi generasi penerus nantinya.

Besengek tempe Wonogiri diyakini sudah menjadi makanan khas Wonogiri sejak lama dan telah diwariskan dari generasi ke generasi.

Beberapa sumber menyebutkan bahwa besengek tempe Wonogiri berasal dari tradisi masyarakat Jawa yang mengolah tempe sebagai bahan makanan sehari-hari. Pada awalnya, besengek tempe Wonogiri mungkin dibuat secara sederhana dengan bahan-bahan yang mudah ditemukan di sekitar daerah Wonogiri.

Seiring waktu, besengek tempe Wonogiri semakin dikenal dan populer di kalangan masyarakat Wonogiri dan sekitarnya. Makanan ini juga telah menjadi salah satu ikon kuliner Wonogiri yang dikenal hingga ke luar daerah. Saat

ini, besengek tempe Wonogiri tersedia di berbagai warung makan, restoran, dan pasar tradisional di Wonogiri dan sekitarnya.

Penyusunan Resep

Besengek tempe merupakan makanan khas Wonogiri yang sudah ada sejak lama dan diwariskan dari generasi ke generasi. Setiap keluarga atau warung makan di Wonogiri mungkin memiliki resep besengek tempe yang sedikit berbeda. Namun, inti dari besengek tempe tetap terdiri dari bahan-bahan utama seperti tempe, bumbu-bumbu, dan santan. Membuat resep besengek tempe yang masih asli untuk di dokumentasikan. Resep ini lah yang akan mencetak sejarah bahwa besengek tempe tidak menggunakan banyak variasi rasa. Resep yang dibuat sesuai dengan asal mula besengek tempe tersebut awal mula dibuat. Baik dari bahan dasar, bumbu, cara pengemasan dan juga cara memasak. Tentunya cara memasak akan menentukan keberagaman rasa.

Berikut ini kelebihan dan kekurangan besengek tempe Wonogiri dengan besengek tempe Kulonprogo

Tabel 2. Perbedaan Bsengek Tempe Wonogiri Dengan Bensengek Tempe Kulonprogo

No.	Besengek Tempe Wonogiri	Besengek Tempe Kulonprogo
1.	Bahan baku besengek tempe wonogiri menggunakan tempe kedelai	Bahan baku besengek tempe kulonprogo menggunakan tempe koro.
2.	Besengek tempe Wonogiri menggunakan bumbu dari rempah-rempah lebih banyak yang terdiri dari: lengkuas, kencur, serai dll.	Besengek tempe kulonprogo menggunakan bumbu yang lebih sederhana yang terdiri dari: bawang putih, bawang merah, cabai dan garam.

3.	Tekstur besengek tempe Wonogiri cenderung lebih encer karena menggunakan kuah santan lebih banyak	Tekstur besengek tempe kulonprogo cenderung lebih kental karena menggunakan tempe koro.
4.	Aroma besengek tempe wonogiri lebih khas karena menggunakan rempah-rempah yang lebih banyak.	Aroma besengek tempe kulonprogo lebih sederhana.

Sumber : Dimiyati (2019)

Sosialisasi

Untuk mengenalkan kembali kepada masyarakat luas perlu adanya objek yang akan dituju artinya perlu observasi dimana saja yang masih menjual besengek tempe tersebut dengan rasa yang masih otentik atau menyerupai awal mula adanya besengek tempe. Sosialisasi ini melibatkan banyak pihak salah satu yang harus berperan aktif adalah pemerintah yaitu dinas pariwisata.

Dinas Pariwisata bekerjasama dengan stakeholder setempat setiap daerah seperti PKK dan Pelaku usaha kuliner. Pelaku usaha kuliner tidak terbatas dengan pedagang dengan usaha menengah kebawah tetapi juga terhadap restoran. Perlu adanya kesadaran dari banyak pihak agar saling berkolaborasi sehingga menyatukan satu tujuan untuk mengembangkan wisata kuliner khas wonogiri.

Publikasi

Memperkenalkan kepada masyarakat luas bukan hal yang mudah, namun saat ini media sosial cukup efektif untuk menyebarluaskan informasi. Media sosial Youtube yang kini tengah banyak digunakan oleh masyarakat Indonesia yang cukup aktif dan efektif dalam menyampaikan informasi.

Sepertihalnya Youtube Trans7 dalam program acara Jejak Anak Negeri

yang yang menampilkan nikmatnya besengek tempe wonogiri beserta proses pembuatannya. Secara tidak langsung dari program acara tersebut memundahkan para pelaku usaha dan juga pemerintah untuk mempublikasikan kuliner khas wonogiri besengek tempe. Kekuatan media sosial saat ini mengalahkan *website* dan juga *blog* yang merupakan salah satu media penyampai informasi kepada masyarakat.

Hak Kekayaan Intelektual

Untuk menjaga keaslian makanan ini sebagai kuliner khas tentunya membutuhkan pengakuan dari pemerintah secara legal sebagai identitas dari besengek Tempe sebagai masakan tradisional dari wonogiri. Keistimewaan besengek tempe wonogiri antara lain : (1) Rasa yang khas. Besengek tempe wonogiri memiliki cita rasa yang unik dan khas karena menggunakan rempah-rempah yang banyak seperti lengkuas, kencur, serai dll. Hal ini membuat masakan besengek tempe wonogiri memiliki rasa yang berbeda dari masakan tempe pada umumnya ; (2) Budaya kuliner khas. Besengek tempe Wonogiri merupakan bagian dari budaya kuliner khas Wonogiri, Jawa Tengah. Sebagai salah satu masakan tradisional, besengek tempe Wonogiri juga menjadi bagian penting dalam warisan kuliner Indonesia yang perlu dilestarikan ; (3) Menggunakan bahan alami. Sebagai masakan tradisional, besengek tempe Wonogiri umumnya menggunakan bahan-bahan alami, seperti santan kelapa, tempe, dan rempah-rempah tradisional. Hal ini membuat besengek tempe Wonogiri lebih sehat dan alami untuk dikonsumsi ; (4) Variasi bahan dan resep. Meskipun berasal dari daerah yang sama, besengek tempe Wonogiri memiliki variasi bahan dan resep yang berbeda-beda. Hal ini membuat besengek tempe Wonogiri semakin beragam dan menarik untuk dicoba ; (5) Cocok untuk segala suasana. Besengek tempe Wonogiri cocok untuk dinikmati dalam berbagai suasana, baik saat santai di rumah, acara formal, hingga acara adat dan upacara keagamaan. Hal ini karena besengek

tempe Wonogiri menjadi salah satu masakan tradisional yang dapat menyatukan berbagai kalangan masyarakat.

PENUTUP

Pengembangan makanan tradisional besengek tempe di Wonogiri membutuhkan rencana aksi yang matang untuk di implementasikan. Desain sederhana untuk mengembangkan wisata kuliner melalui besengek tempe dengan menyajikan *story telling* dan filosofi, membuat resep yang otentik, sosialisasi kepada masyarakat dan pelaku usaha atau pedagang, melakukan publikasi baik melalui media *online* maupun resmi dari pemerintah dan melakukan hak paten terhadap besengek tempe tersebut sebagai makanan khas yang ada di wonogiri. Dengan begitu pelestarian makanan tradisional tidak akan punah dan dapat di wariskan kepada generasi penerunya.

Pada penelitian ini focus pada pembahasan mengenai pengembangan besengek tempe yang sudah mulai langka supaya dikenal kembali, untuk penelitian selanjutnya bagaimana besengek tempe menjadi menarik perhatian masyarakat melalui inovasi dan gastronomi.

REFERENSI

- Adiasih, P., & Brahmana, R. K. M. R. (2017). Persepsi Terhadap Makanan Tradisional Jawa Timur: Studi Awal Terhadap Mahasiswa Perguruan Tinggi Swasta Di Surabaya. *Kinerja*, 19(2), 114–127. <https://doi.org/10.24002/kinerja.v19i2.538>
- Aida, Nur Rohmi (2019). *Nikmatnya Besengek Kuliner Khas Wonogiri*. <https://travel.kompas.com/read/2019/05/21/170500427/nikmatnya-besengek-kuliner-langka-khas-wonogiri>
- Chatzinakos, G. (2016). Exploring Potentials for Culinary Tourism through a Food Festival The Case of Thessaloniki Food Festival. *Transnational Marketing Journal*.
- Everitt, B. S., & Howell, D. C. (2005).

- Penelitian kualitatif Penelitian kualitatif* (Issue c).
- Erwin, T. Lilly (2020). Nikmat dan Sehat Hidangan Olahan Tahu dan Tempe. https://ebooks.gramedia.com/id/buku/nikmat-dan-sehat-hidangan-olahan-tahu-dan-tempe?utm_source=kompasFood&utm_medium=referral&utm_campaign=kg-media-kompasFood-incontent-product
- Harsana, M., Baiquni, M., Harmayani, E., & Widyaningsih, Y. A. (2019). Potensi Makanan Tradisional Kue Kolombang Sebagai Daya Tarik Wisata Di Daerah Istimewa Yogyakarta. *Home Economics Journal*, 2(2), 40–47. <https://doi.org/10.21831/hej.v2i2.23291>
- Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif. (2020). *Statistik Ekonomi Kreatif* 2020. <https://kemenparekraf.go.id/publikasi-statistik-ekonomi-kreatif/statistik-ekonomi-kreatif-2020>
- Maflahah, I. (2012). Desain Kemasan Makanan Tradisional Madura Dalam Rangka Pengembangan IKM. *Agrointek*, 6(2), 118–122.
- Dimiyati, Vien. (2019). Mengenal Kuliner Legendaris Khas Kulonprogo. <https://www.inews.id/travel/kuliner/mengenal-kuliner-legendaris-khas-kulonprogo-ada-tempe-benguk-yang-langka>.
- Oktar, S. K. dan A. (2021). The Role of Traditional Foods in Maintaining Cultural Identity: A Case Study of Turkish Cuisine. *Journal of Ethnic Foods*, 8(1), 7–16.
- Pangestu, M. E. (2008). Pengembangan ekonomi kreatif indonesia 2025. disampaikan dalam Konvensi Pengembangan Ekonomi Kreatif, 20092015.
- Prasiyono Nugroho, S., & Putu Hardani, I. H. (2020). Gastronomi Makanan Khas Keraton Yogyakarta Sebagai Upaya Pengembangan Wisata Kuliner. *Jurnal Pariwisata*, 7(1), 52–62. <http://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/jp52>
- Puspitasari, N. H., & Prihatiningsih, R. A. (2018). *Revitalizing Traditional Foods through Culinary Tourism: A Case Study of Indonesian Cuisine. International Journal of Gastronomy and Food Science*. 14, 1–6.
- Putri, I. . T. E. (2013). Pengembangan Makanan Khas Bali Sebagai Wisata Kuliner di Desa Sebatu Kecamatan Tegalalang Gianyar. *Jurnal Udayana Mengabdi*, 12(1), 10–12.
- Rizki, M. (2016). *Ekonomi Kreatif Ekonomi Kreatif* (Vol. 4, Issue 2).
- Shurtleff, W. & A. A. (1979). *The Book of Tempeh*.
- Wijayanti, A., Studi, P., Universitas, P., Sarana, B., & Kota, P. (2020). 7998-22257-1-Pb. 11, 74–82. <https://doi.org/10.31294/khi.v11i1.7998>

BIODATA PENULIS

Dyah Mustika Wardani, S.Par.,M.M merupakan dosen Universitas Bina Sarana Informatika pada program studi perhotelan saat ini mengajar bidang Room Division.

Lilik Edi Saputro, M.Par yang merupakan dosen Universitas Bina Sarana Informatika pada Program Studi Perhotelan dan saat ini mengajar pada bidang Food and Beverage Service.

Emmita Devi Hari Putri, S.Par., M.M yang merupakan dosen Universitas Bina Sarana Informatika pada Program Studi Perhotelan dan saat ini mengajar pada bidang Pastry.