

Candi:

Jurnal Penelitian & Pendidikan Sejarah
Volume 25 Nomor 1, 2025, 1-24
ISSN: 2086-2717

**History Education
Study Program**
Universitas
Sebelas Maret

Eksistensi Makanan Khas Keraton Kasunanan sebagai Pendukung Wisata Kuliner di Surakarta

Andrea Salsalova, Sariyatun, Djono

Program Studi Pendidikan Sejarah, FKIP, Universitas Sebelas Maret
Corresponding author: Andreasalsalova_774@student.uns.ac.id

ABSTRACT

The typical food of Keraton Kasunanan that exists until now has become one of the attractions for local and international communities. The purpose of this study is to; (1) Knowing the existence of typical food of the Kasunanan Palace; (2) Know the strategy of the palace in an effort to preserve culinary tourism typical of the Kasunanan Palace; and (3) Knowing the obstacles faced by the palace in an effort to maintain the existence of culinary tourism typical of the Kasunanan Palace. This research uses qualitative approach method. Research sources are primary and secondary sources of interviews with managers, courtiers, palace chefs, Surakarta people and written sources. Data collection techniques through observation, interviews and documentation. The data validity test used is by data triangulation and method triangulation. The data analysis used is interactive analysis. The results showed; (1) The typical culinary of the palace has experienced good development from political influence to acculturation with foreign food. But it is very unfortunate, currently not all Surakarta people know what is included in the typical food of the Kasunanan Palace even though they have consumed these culinary in their daily lives, they also do not care about seeking preservation. Kasunanan Palace revealed that various culinary still exist today and are suitable to be an attraction and supporter of culinary tourism for the people of Surakarta; (2) There are tourism supporter such as lack of education in the world of education, difficult to find documentation related to palace culinary, lack of funds, taste discrepancies, and growing modern culinary threats; (3) However, preservation strategies can be pursued in the form of organizing culinary festivals, receiving culinary orders from the community, allowing guests to enjoy typical dishes at Pendapa Handrawina, preservation of traditional ceremonies, preservation of culinary tours typical of the palace and introduction of culinary by courtiers to the community.

Keywords: *existence, food, kasunanan palace, culinary tourism.*

ABSTRAK

Kuliner khas Keraton Kasunanan yang ada hingga kini telah menjadi salah satu daya tarik bagi masyarakat lokal dan internasional. Tujuan penelitian ini adalah untuk; (1) Mengetahui keberadaan kuliner khas Istana Kasunanan; (2) Mengetahui strategi istana dalam upaya melestarikan wisata kuliner khas Istana Kasunanan; dan (3) Mengetahui kendala yang dihadapi istana dalam upaya mempertahankan keberadaan wisata kuliner khas Istana Kasunanan. Penelitian ini menggunakan metode pendekatan kualitatif. Sumber penelitian berupa sumber primer dan sekunder berupa wawancara dengan pengelola, pejabat istana, koki istana, masyarakat Surakarta, dan sumber tertulis. Teknik pengumpulan data melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Uji validitas data yang digunakan adalah triangulasi data dan triangulasi metode. Analisis data yang digunakan adalah analisis interaktif. Hasil penelitian menunjukkan; (1) Kuliner khas istana telah mengalami perkembangan yang baik dari pengaruh politik hingga akulturasi dengan makanan asing. Namun sangat disayangkan, saat ini tidak semua masyarakat Surakarta mengetahui apa saja yang termasuk dalam makanan khas Istana Kasunanan meskipun mereka telah mengonsumsi kuliner tersebut dalam kehidupan sehari-hari, mereka juga tidak peduli untuk melestarikannya. Istana Kasunanan mengungkapkan bahwa berbagai kuliner masih ada hingga saat ini dan cocok untuk menjadi daya tarik dan pendukung wisata kuliner bagi masyarakat Surakarta; (2) Terdapat pendukung wisata seperti kurangnya pendidikan di dunia pendidikan, kesulitan menemukan dokumentasi terkait kuliner istana, kurangnya dana, perbedaan cita rasa, dan ancaman kuliner modern yang semakin meningkat; (3) Namun, strategi pelestarian dapat dilakukan dalam bentuk penyelenggaraan festival kuliner, menerima pesanan kuliner dari masyarakat, memperbolehkan tamu menikmati hidangan khas di Pendapa Handrawina, pelestarian upacara tradisional, pelestarian wisata kuliner khas istana dan pengenalan kuliner oleh para pejabat istana kepada masyarakat.

PENDAHULUAN

Makanan merupakan salah satu kebutuhan wajib bagi manusia yang dalam pengolahannya memerlukan cara tertentu sehingga diperoleh berbagai manfaat bagi tubuh. (Notoatmojo, 2003). Pada era ini, masyarakat Indonesia lebih sering menyebut makanan dan minuman sebagai kuliner. Kata kuliner berasal dari unsur serapan bahasa Inggris yaitu *culinary* yang berarti berkaitan erat dengan kegiatan memasak. Sedangkan orang yang bekerja di bidang kuliner disebut koki atau *chef*. Terdapat pula wisata kuliner, yaitu wisata yang bertujuan untuk wisatawan baik lokal maupun asing menikmati hasil masakan di tempat wisata tersebut. Pengembangan kegiatan pariwisata saat ini juga digunakan untuk mengapresiasi budaya lokal dan kreativitas masyarakat di tiap daerah. Sehingga produk yang dihasilkan juga memiliki ciri khas sesuai dengan daerah masing-masing (Antara, 2022).

Program pariwisata kuliner merupakan salah satu aktivitas yang dinilai sangat berpengaruh sebagai penunjang perekonomian

daerah. Berdasarkan data Badan Ekonomi Kreatif (Bekraf) terdapat laporan kontribusi kuliner yang mencapai 922 triliun di tahun 2017. Kemudian di tahun 2021, dilihat dari laman *website* Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif, terdapat beberapa lokasi wisata kuliner di Indonesia seperti Kampung Wijilan di Yogyakarta, Galabo di Surakarta, dan beberapa tempat wisata lainnya. Diantara tempat wisata kuliner tersebut, Surakarta termasuk salah satu dari 20 besar lokasi yang direkomendasikan (Kemenparekraf, 2021). Oleh karenanya, dengan dikenalnya Surakarta sebagai daerah wisata kuliner tentunya dapat dijadikan sebagai sarana untuk memperkenalkan kuliner lokal yang mengandung ciri khas dan nilai sejarah dari setiap jenis kuliner di Surakarta tersebut.

Keraton Kasunanan Surakarta Hadiningrat sendiri terletak di Pusat Kota Solo yakni berada di Kelurahan Baluwarti, Kecamatan Pasar Kliwon, Kota Surakarta, Provinsi Jawa Tengah, Indonesia. Di samping kemegahan keraton, di kota ini terdapat berbagai macam rumah makan yang menyediakan kuliner khas keraton seperti Kusuma Sari. Dilansir dari *instagram* resmi Rumah Makan Kusuma Sari menyatakan bahwa koki pertama rumah makan ini bernama bapak Wiro yang merupakan koki Keraton Surakarta, sehingga makanan yang disajikan juga merupakan kuliner khas keraton yang memiliki perpaduan budaya Jawa dan Belanda. Seperti contohnya adalah kroket, selat, sup hingga beberapa makanan eropa yang sudah ada sejak dulu seperti steak dan salad (Kurniawan, 2022). Terdapat pula Selat Solo Tenda Biru, Warung Selat Mbak Lies Serabi Notosuman, Timlo Sastro, wedang asle yang dapat ditemukan di Alun-Alun Selatan Surakarta, Bestik Darmo, hingga minuman yang terkenal di Kawasan Pasar Gede yakni dawet telasih Ibu Dermi.

Kuliner khas Keraton Kasunanan menjadi salah satu warisan budaya yang harus dilestarikan terutama oleh generasi muda saat ini, terlebih karena sifatnya yang tradisional sehingga rawan tergeser oleh masakan modern yang datang. Kota Surakarta menjadi salah satu wilayah dengan daya tarik wisatawan yang tinggi, oleh karenanya banyak brand dari luar negeri sengaja mengembangkan usahanya di wilayah ini. Seperti contohnya adalah Texas Chicken, Mc Donald's, dan Kentucky Fried Chicken (KFC) (Wibowo, 2021). Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan penulis bersama 30 orang dengan teknik *purposive sampling*. Para responden yang dipilih merupakan mahasiswa yang bertempat tinggal di Surakarta dengan minimal waktu tempuh 2 menit dan maksimal 30 menit, 16 diantara mereka belum mengetahui apa saja yang termasuk dalam makanan keraton dan baru mengetahui setelah bertanya kepada penulis, namun sisanya dapat menyebutkan dengan benar contoh dari kuliner Keraton Kasunanan.

Ketika ditanyakan mana yang lebih disukai antara kuliner modern dan tradisional, 20 narasumber menjawab modern sedangkan 10 memilih tradisional.

Hal tersebut tentunya menjadi ancaman besar bagi restoran kuliner tradisional khas Keraton Kasunanan itu sendiri yang apabila dilihat, jumlahnya jauh dari restoran modern yang ada saat ini. Selain itu kurangnya publikasi dan promosi oleh pihak keraton mengakibatkan masih banyak masyarakat yang belum mengetahui apa saja makanan dan minuman yang disajikan di keraton ataupun rumah makan. Berdasarkan hasil wawancara juga terlihat bahwa kurangnya promosi dan usaha pelestarian mengakibatkan minimnya pengetahuan masyarakat seperti beberapa mahasiswa yang hanya mengetahui dua hingga tiga nama makanan khas keraton. Apabila dilihat dari akun sosial media berupa *instagram* keraton yakni *kraton_solo* yang diikuti kurang lebih 18.000 pengikut, belum terlihat adanya promosi mengenai kuliner. Melainkan hanya berisi pembahasan mengenai acara yang dilaksanakan di Keraton Surakarta.

Selama tahun 2022 sudah beberapa kali diadakan festival kuliner baik oleh Pemerintah Kota Surakarta, suatu perusahaan maupun Dinas Pariwisata Kota Surakarta seperti yang dapat dikutip dari portal resmi Provinsi Jawa Tengah dimana pada tanggal 17 Februari 2022 diadakan kegiatan Festival Jenang Solo atas Kerjasama dari Pemerintah Kota Surakarta dan Yayasan Jenang Indonesia (Yandip, 2022). Kemudian pada tanggal 26 hingga 28 Agustus 2022 diadakan event kuliner di Pura Mangkunegaran Surakarta dengan 35 jenis makanan yang dijual seperti nasi liwet, wedang asle, dawet selasih, serta berbagai macam kuliner modern yang diadakan oleh perusahaan Gojek. Selain itu terdapat pula Festival Kuliner Ketandan yang diadakan oleh Dinas Pariwisata Kota Surakarta. Festival ini dilaksanakan pada tanggal 19 sampai 28 Agustus 2022 di Pasar Gede, Kota Surakarta. Pada kegiatan ini setidaknya 100 menu baik tradisional maupun modern tersaji. Berdasarkan media Suara Merdeka diketahui bahwa pada tanggal 14 hingga 16 Oktober 2022 dilaksanakan pula pameran produk dan kuliner bertema *Solo Food, Beverage, and Chef Festival* yang diadakan oleh PT Wahana Kemalaniaga Makmur di De Tjolomadoe. Produk yang ditawarkan berkaitan dengan makanan khas dari seluruh Jawa Tengah (Salafudin, 2022). Dari beberapa kegiatan festival wisata kuliner yang dilaksanakan selama tahun 2022, dapat disimpulkan bahwa upaya pelestarian makanan tradisional termasuk yang berasal dari Keraton Kasunanan sudah dilakukan. Namun sangat disayangkan dari berbagai kegiatan tersebut tidak semuanya disertai edukasi kepada masyarakat mengenai apa saja yang termasuk kuliner khas keraton.

Selain itu pihak keraton masih belum terlalu tampak dalam usaha pelestarian dalam beberapa festival tersebut.

Di samping itu, apabila dilihat dari sisi keraton berdasarkan tradisi yang masih dilaksanakan hingga kini, terdapat beberapa kegiatan dan menjadi sarana pengenalan kuliner khas Keraton Kasunanan. Hal tersebut disampaikan oleh abdi dalem keraton yakni bapak Nuryanto yang telah mengabdi di keraton selama 2 tahun. Beliau menyatakan bahwa beberapa kegiatan yang menggambarkan cara keraton melestarikan dan mempromosikan kulinernya adalah melalui kegiatan Sekaten yang merupakan acara tahunan untuk memperingati kelahiran Nabi Muhammad SAW, pada kegiatan ini banyak ditemukan kuliner khas keraton seperti selat, bestik, apem, serabi, sate kambing, dodol serta masih banyak lagi yang dijual oleh para pedagang. Lalu ada pula Grebeg Sura dan Adang Tahun Dal. Berdasarkan informasi yang diungkapkan oleh abdi dalem Keraton Surakarta yang lain, sampai kini belum ada pembahasan mengenai rencana kegiatan promosi makanan khas Keraton Surakarta selain dari tradisi yang telah dilaksanakan. Padahal apabila dilestarikan, kuliner keraton dapat menjadi sarana wisata, edukasi dan juga pengembangan ekonomi daerah agar lebih maju karena adanya pemasukan dari banyaknya wisatawan yang datang. Wisata kuliner juga termasuk ke dalam daya tarik wisata minat khusus dimana wisatawan mengunjungi suatu tempat dengan motivasi mencoba kuliner khas daerah tersebut.

Penulis berkesempatan untuk bertemu dengan salah satu koki di Dapur Gondorasan yang bernama Mbak Rina dan Mbak Erni, beliau merupakan putri lurah 1 dan menantu lurah 2 dari dapur ini. Beliau menjelaskan bahwa dapur tersebut selain digunakan untuk menyiapkan sesaji juga menerima pesanan dari luar seperti pemerintah hingga perusahaan dari luar kota. Makanan yang disajikan beragam namun sangat kental dengan budaya Jawa dan keraton. Menurut abdi dalem Dapur Gondorasan, kuliner keraton pada saat ini termasuk mudah ditemukan. Akan tetapi tidak banyak yang mengetahui mengenai asal usul dan sejarah dari masakan tersebut sehingga caranya adalah banyak belajar mengenai sejarah, peduli dengan warisan budaya salah satunya adalah kuliner keraton. Ismayati (2009:147) menyatakan bahwa daya tarik wisata merupakan topik utama yang menjadi faktor penggerak dari banyaknya jumlah wisatawan yang datang. Oleh karenanya dengan adanya daya tarik wisata berupa wisata kuliner tentunya dapat meningkatkan pendapatan, menghapus kemiskinan, dana untuk pelestarian alam, sarana rekreasi, mengangkat citra daerah hingga mempererat silaturahmi (Wiwin, 2017).

Dari berbagai permasalahan tersebut seperti kurangnya dokumentasi dan publikasi, rendahnya pengetahuan masyarakat mengenai kuliner khas Keraton Kasunanan, kurangnya upaya pelestarian serta pemanfaatan media serta fasilitas oleh Keraton Kasunanan untuk turut melestarikan, hingga berbagai ancaman kuliner modern yang masuk sudah sepatutnya dicari pemecahan masalahnya. Oleh karenanya penulis merumuskan 3 permasalahan yakni : (1) bagaimana eksistensi makanan khas Keraton Kasunanan Surakarta; (2) bagaimana strategi keraton dalam upaya melestarikan wisata kuliner khas Keraton Kasunanan Surakarta dan (3) bagaimana kendala yang dihadapi keraton dalam upaya menjaga eksistensi wisata kuliner khas Keraton Kasunanan Surakarta. Topik ini menjadi menarik karena masih sangat jarang dibahas sehingga menjadi materi yang unik untuk dipelajari lebih jauh lagi, materi yang dibahas juga sesuai dengan Program Studi yang diambil oleh penulis yakni Pendidikan Sejarah yang tentunya berkaitan erat dengan nilai-nilai sejarah serta edukasi. Topik ini juga dipilih dengan tujuan: (1) untuk mendeskripsikan bagaimana eksistensi makanan khas Keraton Kasunanan; (2) untuk menganalisis bagaimana strategi keraton dalam upaya melestarikan wisata kuliner khas Keraton Kasunanan dan (3) untuk mendeskripsikan bagaimana kendala yang dihadapi keraton dalam upaya menjaga eksistensi wisata kuliner khas Keraton Kasunanan sehingga dapat ditemukan solusi untuk pemecahan masalah tersebut.

KAJIAN TEORI

Budaya

Budaya atau kebudayaan berasal dari Bahasa sansekerta yakni *buddhayah* yang memiliki makna bentuk jamak dari *buddhi* (budi atau akal) yang berarti hal-hal yang memiliki kaitan dengan akal manusia. Sedangkan dalam Bahasa Inggris, kebudayaan berasal dari istilah *culture* yang memiliki Bahasa latin *colere* yakni mengolah atau mengerjakan. Kemudian dalam Bahasa Indonesia, budaya sering disebut dengan kultur (Muhammin, 2001). Kemudian menurut Koentjaraningrat, budaya memiliki arti yakni segala daya dan aktivitas manusia yang tujuannya adalah untuk mengolah serta mengubah alam semesta. Dari beberapa pengertian tersebut, dapat disimpulkan bahwa budaya merupakan hasil pemikiran manusia yang mencakup berbagai aspek kehidupan seperti adanya ilmu pengetahuan, adat istiadat, hukum, kesenian, moral dan dari keseluruhan tersebut dapat menjadi ciri khas dan pembeda antara satu masyarakat dengan masyarakat di daerah lain.

Adapun beberapa ciri-ciri dari kebudayaan yakni budaya yang dikembangkan dalam suatu masyarakat adalah milik bersama (Syamaun, 2019), budaya untuk dipelajari, budaya bersifat adaptif dan dinamis, budaya dapat disampaikan dari satu orang ke orang lain, dari satu kelompok ke kelompok yang lain, dan dari satu generasi hingga generasi berikutnya (Jismin, 2022), budaya memiliki sifat simbol, dan budaya mempresentasikan berbagai pola perilaku berdasarkan pengalaman manusia (Elly, 2007).

Kuliner

Berdasarkan Kamus Besar Bahasa Indonesia, Kuliner merupakan sesuatu yang berhubungan dengan masakan. Jika ditinjau dari sisi etimologis, kata kuliner merupakan kata serapan Bahasa Inggris yakni *Culinary* yang berhubungan dengan dapur dan keahlian memasak. Kemudian berdasarkan pendapat dari Seogiarto (2018), kuliner adalah suatu masakan dalam yang merupakan hasil dari adanya proses memasak. Jadi dapat disimpulkan bahwa kuliner merupakan hasil olahan yang berupa masakan baik makanan ataupun minuman yang dihasilkan dari keahlian memasak seseorang yang berprofesi di bidang kuliner ataupun bukan (Chol, 2000). Dalam penelitian ini, makanan khas Keraton Kasunanan selain termasuk dalam kuliner tradisional juga termasuk dalam kuliner yang bersejarah. Berbagai kuliner tradisional khas keraton tersebut antara lain bistik galantin, selat Solo, londoh pindang, dan nasi jemblung.

Wisata

Kurt Morgenroth dalam (Asnurul, 2019) mengartikan pariwisata sebagai kegiatan meninggalkan tempat asal dengan tujuan menjadikan diri sebagai konsumen dari peradaban budaya dan ekonomi untuk memenuhi kebutuhan atau keinginan hidup. Pengertian wisata berdasarkan Kamus Besar Bahasa Indonesia adalah suatu aktivitas yang dilakukan oleh individu maupun kelompok dengan berpergian untuk tujuan pengetahuan, memperoleh kesenangan dan lain sebagainya. Sedangkan menurut World Tourism Organization (WTO), wisata merupakan suatu kegiatan yang dilakukan oleh seseorang dalam sebuah perjalanan selama beberapa saat namun bukan di tempat tinggalnya sendiri untuk memperoleh kesenangan. Kemudian berdasarkan pendapat Koen Meyers (2009), wisata merupakan suatu aktivitas dalam bentuk perjalanan dalam kurun waktu tertentu yang dilakukan oleh seseorang di luar dari lingkungan tempat tinggalnya namun bukan untuk menetap selamanya, bekerja ataupun mencari uang. Melainkan dengan tujuan untuk menjawab rasa ingin tahu, liburan serta kegiatan menghabiskan kekayaan. Dari beberapa

pendapat tersebut, maka dapat disimpulkan bahwa wisata merupakan kegiatan melakukan perjalanan oleh individu maupun kelompok di luar dari lingkungan tempat tinggalnya yang tujuannya adalah untuk memperoleh kesenangan, mencoba hal baru serta menemukan hal-hal menarik di tempat wisata (Ismayati, 2020).

Eksistensi

Eksistensi merupakan ungkapan yang berasal dari kata *existere* yang memiliki arti muncu, ada, timbul serta keberadaanya aktual. *Existere* sendiri merupakan gabungan dari kata *ex* yang artinya keluar dan *sistere* yang berarti muncul. Kata eksistensi ini biasanya diberikan kepada individu, kelompok, lingkungan ataupun suatu hal yang keberadaanya diakui di masyarakat (Sjafirah, 2016). Kemudian dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia, eksistensi berarti keberadaan, keadaan dan adanya. Secara singkat eksistensi memiliki pengertian yakni suatu keadaan ataupun kegiatan yang keberadaannya masih ada dari dulu hingga saat ini, masih diterima dan tetap eksis di lingkungan masyarakat (Anwar, 2003). Abidin Zainal menyatakan eksistensi sebagai sebuah proses dinamis, jadi sifatnya tidak kaku melainkan lentur mengikuti perkembangan zaman (Bakker, 2018). Menurut pendapat Sjafirah dan Prasanti dalam jurnalnya, eksistensi berarti sebagai sebuah keberadaan. Dimana keberadaan tersebut merupakan sebab dari adanya pengaruh baik ada ataupun tidaknya kita (Sjafirah, 2016). Jadi dapat disimpulkan bahwa eksistensi merupakan hal baik dari keadaan, kegiatan ataupun seseorang yang keberadaanya diakui dalam lingkungan masyarakat hingga saat ini dan dapat berubah seiring dengan perkembangan zaman karena sifatnya dinamis.

Keraton

Keraton merupakan sekumpulan bangunan yang menjadi tempat tinggal raja beserta keluarganya. Biasanya keraton dijadikan sebagai pusat dari kerajaan, pemerintahan, serta segala aktivitas yang berhubungan dengan politik, ekonomi, sosial, budaya dan Pendidikan (Banten, 2019). Menurut Purwadarminto dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia, keraton diartikan sebagai istana raja atau suatu kerajaan. Kata keraton berasal dari *ka-ra-tu-an*. Yang merupakan kata ratu yang ditambah awalan “ka” dan akhiran “an”. Namun untuk mempermudah pengucapan sehingga menjadi kata keraton yang merupakan tempat tinggal raja dan ratu beserta keluarganya (Winarti, 2004). Kemudian berdasarkan dari sisi orang Jawa, Keraton berasal dari kata *karatyan* atau *karatun* yang memiliki nama lain *kedhaton* atau *pura* yang menjadi tempat tinggal raja (Suharto, 1985). Sehingga berdasarkan beberapa pengertian tersebut dapat disimpulkan bahwa keraton

merupakan bangunan yang meliputi tempat tinggal, alun-alun, pekarangan, serta bangunan lain yang menjadi tanda penggambaran sebuah istana dengan tembok Cepuri yang mengelilinginya. Keraton Kasunanan Surakarta Hadiningrat sendiri memiliki beberapa dapur, antara lain Dapur Gondorasan, Dapur Sekul Langgen, dan Dapur Karya Baksana (Koken) (Phesolo, 2012).

METODE PENELITIAN

Penelitian kualitatif ini dilaksanakan di Keraton Kasunanan Surakarta yang berlokasi di Baluwarti, Pasar Kliwon, Surakarta, Jawa Tengah 57144 dan merupakan penelitian deskriptif kualitatif. Penelitian kualitatif yakni suatu metode penelitian yang yang digunakan untuk mengetahui kondisi objek yang bersifat alamiah dimana peneliti merupakan intrumen utama (Sugiyono, 2016). Penelitian kualitatif merupakan penelitian yang mengedepankan makna, fokus pada kualitas data dengan disertai analisisnya (Sutopo, 2006). Pendekatan penelitian yang digunakan adalah studi kasus dimana peneliti melakukan proses penyelidikan serta memeriksa secara detail, mendalam, terperinci dan cermat mengenai suatu peristiwa tertentu atau khusus yang terjadi di lingkungan Keraton Kasunanan Surakarta.

Data yang telah dikumpulkan dan dikaji merupakan data primer dari jurnal dan artikel, kemudian data sekunder dari dokumen, foto serta penelitian terdahulu. Penelitian kualitatif memperoleh sumber data utama dalam bentuk ucapan ataupun tidak yang didapat melalui sebuah peristiwa yang tertulis dalam catatan lapangan atau dokumen yang nantinya dilanjutkan dengan adanya penulisan laporan penelitian (Tohirin, 2013). Pada penelitian ini, sumber data yang digunakan sebagaimana teori yang telah disampaikan di atas antara lain: (1) *Person*, yakni informan (narasumber) yang dimaksud adalah abdi dalem, koki Keraton Kasunanan, dan Pengelola Keraton, hingga masyarakat umum; (2) *Place*, yakni merupakan sumber data yang diperoleh dari Keraton Kasunanan Surakarta yang berlokasi di Baluwarti, Pasar Kliwon, Surakarta, Jawa Tengah 57144; (3) *Paper*, yakni berupa gambar, rekaman hingga catatan yang bisa ditemukan baik di Keraton Kasunanan Surakarta, Perpustakaan Rekso Pustoko Mangkunegaran maupun di Radya Pustaka Surakarta; (4) *Incident*, yakni peristiwa yang terjadi selama pengamatan.

Subjek dalam penelitian kualitatif ini merupakan makanan khas Keraton Kasunanan Surakarta. Peneliti menggunakan teknik *purposive sampling* dalam penelitian, yakni mengambil sampel berdasarkan pertimbangan tertentu sesuai dengan kebutuhan penelitian. Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian kualitatif ini

menggunakan tiga cara yang dilakukan di Kawasan Keraton Kasunanan Surakarta yakni observasi, wawancara dan dokumentasi. Validitas data yang digunakan dalam penelitian ini adalah triangulasi sumber dan triangulasi metode. Kemudian peneliti menerapkan teknik analisis data model Miles dan Huberman dimana terdapat tiga tahap : (1) Reduksi data, yakni proses pemusatan dalam menyederhanakan data sehingga mudah untuk dipelajari (Sumardjoko, 2015); (2) Penyajian data; (3) Penarikan kesimpulan.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Eksistensi Makanan Khas Keraton Kasunanan sebagai Pendukung Wisata Kuliner di Surakarta

Keraton Surakarta yang didirikan Susuhunan Paku Buwono II pada Februari 1745. Tanggal berdirinya keraton diambil dari hari dipindahkannya keraton kartasura ke desa sala pada hari rabu tanggal 17 bulan sura tahun 1670 Jawa (Winarti, 2004, p. 23). Berdirinya Keraton Surakarta ini menggantikan Keraton Kartasura yang rusak karena pemberontakan orang Cina di dibawah pimpinan Mas Garengi (Sunan Kuning) dan pasukan Madura yang dipimpin Cakraaningrat VI. Peristiwa tersebut dikenal dengan Geger Pecinan. Di dalam keraton dahulunya dapur memiliki tugas masing-masing seperti ala Jawa dan Eropa, karena raja juga menyukai kismis, keju, dan makanan yang berkaitan dengan Barat. Negara mancanegara Inggris, Belanda, China, Arab, dan lain sebagainya memiliki peran dalam perkembangan kuliner keraton. Banyak tamu luar negeri yang datang sehingga sajian kuliner harus disesuaikan. Terdapat menu utama yang khusus disajikan oleh pepatih dalem yang khusus mempersiapkan kuliner untuk raja pada saat itu

Berkaitan dengan penelitian yang dilakukan penulis mengenai Eksistensi Makanan Khas Keraton Kasunanan sebagai Pendukung Wisata Kuliner Masyarakat di Surakarta, terdapat penelitian relevan seperti yang dilakukan oleh Agustina dan Dewi (2020) dalam jurnal yang berjudul "*Potensi Kuliner Tradisional Khas Keraton Surakarta, Solo, Jawa Tengah*", dilihat dari sejarahnya dijelaskan bahwa kuliner tradisional khas Keraton Kasunanan mendapat pengaruh dari bangsa barat, hal tersebut sejalan dengan hasil wawancara yang dilakukan penulis dengan abdi dalem, pemangku budaya dan koki keraton yang menyatakan bahwa makanan khas keraton memperoleh pengaruh dari beberapa negara di eropa seperti Belanda, Perancis dan Italia (Agustina Mellyani, 2020). Penelitian tersebut berkaitan erat dengan penelitian

yang dilakukan penulis namun memiliki perbedaan pada bagian eksistensi di masyarakat, pengenalan berbagai macam lokasi wisata kuliner dan bagaimana kuliner tersebut dapat dikatakan sebagai pendukung wisata kuliner masyarakat Surakarta hingga saat ini. Sehingga diketahui bahwa berdasarkan hasil wawancara, observasi dan dokumentasi dari sumber Serat Centhini pada karya yang ditulis Marsono dan kawan-kawan dalam (Marsono, 1998). Terdapat tiga jenis kuliner khas keraton yang masih eksis hingga saat ini tertuang dalam tabel berikut:

Tabel 1. Daftar Makanan Khas Keraton Kasunanan Surakarta

No	Hidangan	Camilan	Ritual
1.	Abon	Ampyang	Ingkung
2.	Antigan kamal	Apem	Sega golong
3.	Aneka sambel goreng	Cucur	Sega wudhuk
4.	Asinan	Pisang bakar	Tumpeng ropoh
5.	Basengek	Berondong jagung/beras	Pecel pithik
6.	Telor ceplok dan dadar	Carabikang	Jangan menir
7.	Dendheng	Ceriping	Sega beras abang
8.	Empal	Mendhut	Sekul asahan
9.	Ayam goreng	Kolak	Sekul tumpeng megana
10	Gudhang kuluban	Lemet	Ketos biru (ketan)
.			
11	Gudheg	Puthu	Gecok daging
.			
12	Gule	Putu mayang	Dakoan
.			
13	Jangan menir	Rengginang	Sambel plelek
.			
14	Tumis dan cah kangkung	Timus	Dendheng
.			
15	Semur	Gerontol jagung	Pindang
.			
16	Kupat	Gethuk	Rah
.			
17	Lodoh pindang	Aneka jenang (lemu, pathi, dodol)	Sambel goreng (ikan tambra/otak kerbau)
.			
18	Nasi jemblung	Gulali	Kelapa muda
.			
19	Nasi liwet	Jadah	Arak
.			
20	Opor	Jipang	Kalak maeso dan kebuk
.			
21	Pecel	Kelepon	Ayam panggang
.			

22	Sambel	Aneka ketan	Sajen pepak ageng
.	.	.	.
23	Sate ayam dan kambing	Gandhos	Jenang
.	.	.	.
24	Selat	Ondhe-ondeh	Ingkung kluwak
.	.	.	.
25	Sekul goreng	Lemper	Kolak pisang
.	.	.	.

Meskipun eksistensinya tetap terjaga dan dianggap cocok untuk dijadikan objek wisata kuliner, namun pengetahuan masyarakat akan nilai, sejarah, dan apa saja yang termasuk dalam makanan khas Keraton Kasunanan masih sangat rendah. Hal tersebut terbukti dari proses wawancara yang telah dilakukan dimana sebagian besar narasumber tidak mengetahui apa saja yang termasuk ke dalam kuliner khas keraton padahal mereka sering mengonsumsi makanan tersebut dalam kehidupan sehari-hari. Faktor lain yang menyebabkan masyarakat sulit mengenal kuliner ini adalah kurangnya dokumentasi dan sangat minim buku serta karya tulis yang membahas secara rinci mengenai macam-macam kuliner khas keraton. Meski demikian baik Keraton Kasunanan melalui abdi dalem dan koki keraton menyatakan bahwa makanan baik hidangan ataupun sesaji hingga kini masih eksis, digemari dan banyak dicari oleh masyarakat. Hal tersebut juga terbukti dari banyaknya kuliner khas keraton yang dijual oleh para pedagang di seluruh penjuru Kota Surakarta. Berbagai tujuan wisata kuliner tersebut masih eksis dan direkomendasikan untuk dikunjungi dalam rangka melakukan kegiatan wisata kuliner mencoba makanan khas keraton. Wisata berdasarkan pendapat Koen Meyers (2009), merupakan suatu aktivitas dalam bentuk perjalanan dalam kurun waktu tertentu yang dilakukan oleh seseorang di luar dari lingkungan tempat tinggalnya namun bukan untuk menetap selamanya, bekerja ataupun mencari uang. Jika dikaitkan dengan kuliner maka tujuannya adalah untuk mencoba kuliner tertentu di daerah yang menjadi tujuan salah satunya yang berkaitan dengan makanan khas Keraton Kasunanan.

Strategi Keraton Kasunanan Surakarta dalam upaya melestarikan makanan khasnya sebagai pendukung wisata kuliner di Surakarta

Berkaitan dengan upaya pelestarian, maka diperlukan sebuah strategi. Strategi bermakna suatu rencana yang disatukan, bersifat keseluruhan, berpadu dan berkaitan dengan keunggulan perusahaan dengan ditandai tantangan pada suatu lingkungan dan dirangkang untuk mencapai suatu tujuan. (William F Glueck, 2000). Pada penelitian yang dilakukan oleh Deria, dkk (2020) dalam jurnal yang berjudul "Strategi Pemasaran Berbasis Website di Kampung Wisata

Baluwarti Surakarta” yang menyebutkan bahwa kampung Baluwarti merupakan sebuah kawasan dengan berbagai produk wisata yang dipasarkan kepada para wisatawan. Berbagai macam produk tersebut salah satunya adalah kuliner khas Keraton Surakarta yang dipasarkan melalui website sehingga dapat dijangkau oleh masyarakat yang lebih luas lagi. Dari penelitian tersebut dapat disimpulkan bahwa Kampung Baluwarti yang menjadi lokasi dimana Keraton Kasunanan berdiri merupakan sebuah kampung wisata, sehingga tidak heran jika makanan khas Keraton dapat dengan mudah menjadi ikon kuliner didukung dengan lokasi dan label kampung wisata yang dipegang oleh Baluwarti (Deria, 2020).

Berdasarkan pada penelitian tersebut, penulis memiliki persamaan mengenai bagaimana makanan khas Keraton Kasunanan dapat dijangkau oleh masyarakat luas tidak hanya di kawasan Baluwarti namun juga di daerah lain. Sementara itu apabila dibandingkan dengan penelitian yang penulis lakukan, terdapat banyak perbedaan berkaitan dengan tidak adanya keterangan mengenai eksistensi serta pembahasan mengenai makanan secara mendalam pada jurnal yang ditulis oleh Deria dan kawan-kawan tersebut. Oleh karenanya, peneliti berusaha mengkaji lebih dalam mengenai berbagai jenis makanan serta eksistensinya sehingga dapat dikatakan sebagai objek wisata kuliner tidak hanya di kawasan Baluwarti melainkan juga pada masyarakat Surakarta. Strategi yang digambarkan seperti pelestarian melalui media website tentunya dapat menjadi inspirasi dan masukan untuk pihak Keraton Kasunanan.

Kemudian terdapat hasil penelitian yang dilakukan oleh Ani Wijayanti dalam Jurnal Pariwisata dan Budaya dengan judul “Wisata Kuliner Sebagai Strategi Pengembangan Pariwisata di Kota Yogyakarta, Indonesia”. Dalam jurnal ini dijelaskan mengenai bagaimana cara yang dilakukan oleh pemerintah dan masyarakat dalam upaya meningkatkan wisata kuliner di daerah Yogyakarta yakni dengan meningkatkan kualitas dari sarana prasarana, melakukan promosi makanan khas daerah, menyelenggarakan festival kuliner, dan melakukan kerjasama dengan berbagai mitra. Pembahasan dalam jurnal ini tentunya relevan dengan topik yang dibahas karena berkaitan dengan bagaimana strategi yang harus dilakukan dalam upaya menjadikan makanan khas sebagai pendukung wisata kuliner di suatu daerah (Wijayanti, 2020). Perbedaan yang paling terlihat dari kedua topik adalah lokasi dilakukannya penelitian. Sehingga keberhasilan dari strategi yang telah diterapkan di Yogyakarta belum tentu semuanya dapat sesuai dengan Kota Surakarta. Oleh karenanya, penulis menemukan strategi-strategi

lain melalui observasi dan wawancara di Surakarta untuk upaya pelstarian makanan khas Keraton Kasunanan sebagai pendukung wisata kuliner di Surakarta. Sehingga dihasilkan data mengenai strategi pelestarian, yakni ditemukan bahwa Keraton Kasunanan tidak melakukan pengenalan melalui media sosial, namun melalui beberapa cara sebagai berikut :

- a. Pembagian tumpeng sewu yang diadakan setahun sekali. Pada tahun 2023 kegiatan ini berlangsung di depan Balaikota Surakarta. Namun biasanya dilaksanakan di Masjid Agung Kota Surakarta.
- b. Kegiatan festival makanan khas yang dapat dijadikan sebagai tujuan wisata kuliner seperti Festival Jenang, Festival makanan tradisional, Festival makanan nusantara, Festival Tumpeng Sewu dan lain sebagainya. Berbagai festival tersebut telah disebarluaskan oleh masyarakat melalui sosial media sehingga mudah diakses secara umum. Festival Jenang yang dilaksanakan setiap tanggal 17 Februari sekaligus memperingati hari jadi Kota Surakarta dan pemindahan Keraton Kartasura ke Surakarta. Abdi dalam Dapur Gondorasan menyampaikan :

“Biasanya dari dapur keraton menyediakan beberapa jenis jenang untuk display, sedangkan ratusan jenang lain yang beraneka ragam itu berasal dari para warga. Jenang-jenang tersebut kemudian dibagikan secara gratis pada masyarakat sehingga menarik banyak orang untuk datang. Kegiatan ini juga menjadi tujuan wisata yang menarik karena tidak hanya orang lokal saja yang datang melainkan juga dari luar daerah bahkan mancanegara.”

- c. Dapur Gondorasan menerima pesanan dari masyarakat. Pesanan tersebut dapat berupa makanan maupun sesaji untuk kegiatan pernikahan, acara adat maupun kegiatan perkumpulan.
- d. Demonstrasi kegunaan sesaji dan makanan khas keraton. Diungkapkan oleh abdi dalam dapur keraton bahwa demonstrasi ini biasanya dilakukan atas permintaan warga yang ingin belajar mengenai tradisi dan adat Jawa yang nantinya akan diisi langsung dari abdi dalam Keraton Kasunanan.
- e. Kegiatan upacara adat yang dapat disaksikan oleh masyarakat. Selain itu terdapat berbagai dokumentasi upacara adat dengan penggunaan sesaji yang disertai makanan khas Keraton Kasunanan sebagai jamuan juga ditampilkan di instagram kraton.solo.

- f. Jamuan makan di keraton juga dapat dipesan oleh masyarakat secara umum melalui pengelola. Abdi dalem museum keraton menyampaikan bahwa
- “Jamuan biasanya dilaksanakan di Pendapa Handrawina. Masyarakat yang ingin memesan makanan, meja, dan penataan dapat langsung berkonsultasi dengan pengelola”*
- g. Melalui abdi dalem yang membuka rumah makan juga menjadi salah satu strategi yang dianggap paling berhasil.
- h. Melalui kegiatan sekaten yang diadakan rutin setiap tahun. Pada kegiatan ini terdapat banyak penjual makanan khas keraton dan tidak pernah sepi pengunjung. Kegiatan ini juga menjadi ikon wisata kuliner di Kota Surakarta.
- i. Kirab yang rutin dilaksanakan setiap tahun. Kegiatan ini dapat disaksikan oleh masyarakat, biasanya abdi dalem juga membawa hasil bumi dan olahan makanan khas keraton yang kemudian dibagikan kepada masyarakat. Kegiatan tersebut seperti gunungan peringatan Grebeg Syawal, Maulud dan Besar yang membawa serta makanan tradisional berupa jajanan dan hasil bumi.

Meskipun tidak secara langsung menjelaskan nama, makna dan sejarah dari makanan khas keraton kepada masyarakat, namun cara tersebut hingga sekarang masih menjadi daya tarik bagi masyarakat. Salah satu fungsi budaya adalah menjadi identitas untuk menunjukkan pada peradaban suatu kelompok masyarakat, daerah hingga negara. Identitas tersebut kemudian dijadikan sebagai pembeda atau ciri khas antara bangsa atau kelompok masyarakat yang satu dengan lainnya. Sehingga kegiatan yang dilakukan tersebut diharapkan dapat menjadi ciri dan identitas Kota Surakarta melalui wisata kuliner khas Keraton Kasunanan. Beberapa lokasi wisata kuliner khas keraton di Surakarta antara lain tertuang dalam tabel berikut:

Tabel 2. Daftar Lokasi Wisata Kuliner di Surakarta

No	Lokasi Wisata Kuliner	
1.	Rumah Makan Kusuma Sari	Food Court Mall di Solo
2.	Selat Mbak Lies	Shelter Manahan
3.	Timlo Sastro	Pasar Gede
4.	Bestik Darmo	Alun-Alun Selatan
5.	Serabi Notosuman	Solo Car Free Day
6.	Sate Kambing Pak Manto	Kawasan Kuliner Kota Barat
7.	Nasi Liwet dan Cabuk Rambah Bu Parmi	Galabo (Gladag Langen Boga)

Lokasi yang terdapat dalam tabel tersebut dapat dikunjungi masyarakat dan menjadi tujuan wisata kuliner khas keraton di Kotas Surakarta. Selain makanan yang disajikan beraneka ragam, harga yang ditawarkan juga terjangkau. Berdasarkan hasil wawancara dengan Kanjeng Budaya selaku guru dan pambiwara keraton menyatakan bahwa banyak wisatawan yang secara khusus menemui abdi dalem untuk menanyakan mengenai filosofi yang terkandung dalam makanan yang disajikan baik saat jamuan, festival kuliner, hingga upacara adat. Seperti Festival Jenang yang terakhir kali diadakan pada 17 Februari 2023, kegiatan tersebut mampu menarik ratusan hingga ribuan masyarakat untuk datang, mencicipi bahkan mengikuti lomba yang juga diadakan pada saat itu. Kirab yang diadakan Keraton juga selalu ramai menarik perhatian masyarakat meski tidak terlalu fokus dengan makanan, namun masyarakat yang memiliki keingintahuan tinggi akan memperhatikan setiap detail elemen yang ada di kirab yang dilaksanakan. Hal tersebut didukung dari adanya peran pedagang untuk membuka rumah makan dan peran masyarakat turut melestarikan dengan menjadikan makanan khas keraton sebagai tujuan wisata kuliner di Surakarta. Meskipun mereka tidak mengetahui sejarahnya, bagi masyarakat yang ingin mengetahui maka Keraton Kasunanan baik abdi dalem Keraton maupun Dapur Gondorasan mempersilahkan untuk datang dan mengenal salah satu budaya yakni makanan khas Keraton Kasunanan.

Kendala Keraton Kasunanan dalam upaya pelestarian makanan khasnya sebagai pendukung wisata kuliner di Surakarta

Permasalahan ketiga yakni berkaitan dengan kendala yang dihadapi Keraton Kasunanan dalam upaya melestarikan makanan khas sebagai objek wisata kuliner di Surakarta. Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia, kendala sendiri bermakna halangan rintangan dengan keadaan yang membatasi, menghalangi atau mencegah pencapaian sasaran. Berdasarkan penelitian Made Prasta (2021) dalam jurnal yang berjudul “Potensi Wisata Kuliner Kota Surakarta” menyebutkan berbagai faktor yang dihadapi dalam upaya pelestarian wisata kuliner di Surakarta baik dari aspek produk yakni makanan, sumber daya manusia, destinasi wisata, infrastruktur dan kebijakan serta tata Kelola yang sangat memengaruhi keberhasilan objek wisata kuliner. Selain itu disebutkan pula beraneka macam makanan yang dapat menjadi tujuan wisata kuliner di Surakarta (Pradipta, 2021). Tentunya penelitian tersebut sejalan dengan hasil yang diperoleh peneliti. Berkaitan dengan kendala yang dirasakan, abdi dalem keraton merasa tidak menghadapi kendala dan memiliki keyakinan bahwa makanan

baik camilan, hidangan maupun kebutuhan ritual akan tetap eksis dan dicari oleh masyarakat. Kendala yang mungkin terjadi antara lain:

- a. Dana yang dimiliki Keraton Kasunanan terbatas sehingga perlu dukungan dari pemerintah dan masyarakat. Hal tersebut sampaikan oleh pambiwara dari Keraton Kasunanan yakni Kanjeng Pangeran Budaya Ningrat yakni
“Banyak kegiatan yang harus dilakukan, sedangkan dana yang dimiliki terbatas. Padahal kebutuhan tidak hanya pada bahan makanan namun juga dana untuk mendukung orang-orang yang terlibat dalam setiap kegiatan. Sehingga harapannya adalah Keraton Kasunanan secara terbuka bekerjasama dengan Pemerintah Kota Surakarta untuk bersama-sama melestarikan Keraton Kasunanan sebagai penyangga budaya tanpa adanya campur tangan politik.”
- b. Pada saat pelaksanaan adalah masalah cuaca yang harus dihadapi ketika acara berlangsung serta apakah acara yang seringkali diikuti oleh ratusan hingga ribuan orang dapat berjalan aman dan kondusif. Kondisi ini relevan dengan kegiatan kirab maupun festival yang dilaksanakan di lapangan terbuka dengan cuaca yang menjadi faktor utama keberhasilan acara.
- c. Permasalahan berkaitan dengan minimnya dokumentasi sehingga sulit bagi masyarakat untuk mempelajari. Hal tersebut sesuai dengan yang disampaikan abdi dalem museum keraton, abdi dalem dapur keraton, pengelola keraton dan pambiwara keraton yang semuanya sepakat bahwa dokumentasi mengenai makanan khas Khas Keraton Kasunanan masih sangat minim sehingga untuk dijadikan pendukung wisata maka masyarakat hanya dapat mengonsumsinya tanpa mengetahui filosofi yang terkandung di dalamnya.
- d. Edukasi mengenai makanan khas keraton baik di sekolah maupun di masyarakat masih kurang. Hal tersebut sesuai dengan kondisi di lapangan dimana sulit ditemukan catatan ataupun sumber tertulis mengenai makanan khas keraton. Kanjeng Pangeran Budaya yang juga merupakan guru Bahasa Jawa menyampaikan bahwa
“Di sekolah hanya ada sedikit materi yang menyenggung makanan tradisional terlebih makanan keraton. Sehingga penelitian ini dapat menjadi masukan bagi sekolah dan dinas pendidikan untuk lebih memperhatikan nilai-nilai kebudayaan salah satunya makanan khas keraton. Seperti contohnya dapat dibuatkan buku digital yang disertai gambar menarik, kemudian memasukkan materi kuliner keraton dalam kurikulum sekolah. Hal tersebut tentunya selain menambah ilmu pengetahuan juga dapat

meningkatkan perekonomian karena makanan merupakan sesuatu yang pokok, selalu dicari dan diminati.”

- e. Kendala lain yang dihadapi dalam proses pelestarian adalah ketika abdi dalem yang mencoba memasak dan memperkenalkan makanan keraton ke luar apakah cita rasanya sudah sesuai atau malah berubah, hal tersebut tentunya menjadi catatan penting agar rasa dari makanan khas keraton tetap sama baik di dalam maupun luar keraton serta yang dianggap tidak menjadi kendala.
- f. Semakin berkembangnya makanan modern. Selain dari permasalahan tersebut, makanan khas keraton dinilai masih eksis dan tidak tergantikan, hal tersebut terbukti dari kunjungan masyarakat ke Dapur Gondorasan yang sering terjadi. Selain untuk memesan keperluan untuk makanan ataupun sesaji acara tertentu, mereka yang datang juga memiliki tujuan untuk belajar dan mengenal makanan khas keraton. Berdasarkan hasil observasi, terdapat beberapa contoh restoran modern yang berkembang di Surakarta yang tertuang dalam tabel berikut:

Tabel 3. Daftar Restoran Modern di Surakarta

Daftar Restoran Modern			
Restoran cepat saji	Restoran Pizza	Restoran Mie	Masakan Jepang dan Korea
Kentucky Fried Chicken	Pizza Hut	Mie Gacoan	Oharang Korean BBQ
Mc Donald's	Domino's Pizza	Mie Galde	Yoshinoya
Richeese Factory	Paparon Pizza	Mie Popipop	Omahe Ramen
Nice Spice	Italian Delight	Mie Keprabon	Kimchi Resto
Hoka-Hoka Bento	Pizza Up	Killing Mie	Jinju Korean
Burger King	Panties Pizza	Mie Kober	Ichiban Sushi

Sementara itu, berkaitan dengan semakin pesatnya perkembangan makanan modern di Surakarta, abdi dalem keraton menyampaikan bahwa tidak ada pengaruh makanan modern bagi eksistensi makanan keraton sebagai objek wisata kuliner di Surakarta. Hal tersebut karena cita rasa yang dimiliki oleh makanan keraton tidak dapat tergantikan. Pernyataan tersebut memang sesuai dengan kondisi saat ini dimana Galabo, Alun-alun, Pasar Gede, Selat Viens, Rumah Makan Kusuma Sari dan berbagai tempat makan yang menjual makanan keraton tidak pernah sepi dari pengunjung.

Namun disisi lain, restoran modern juga tidak kalah ramainya. Bagi generasi muda saat ini berdasar hasil wawancara yang telah dilakukan oleh penulis, makanan modern dinilai lebih mudah ditemukan, dipesan dan dimakan karena menggunakan kemasan yang efisien. Sedangkan makanan tradisional khas keraton biasanya jarang menggunakan jasa pesan antar dan hanya tempat-tempat tertentu saja yang menjualnya. Hal tersebut tentunya dapat menjadi perhatian pihak keraton untuk senantiasa melestarikan salah satu budayanya yakni makanan, tujuannya agar dimasa depan generasi penerus dapat tetap merasakan makanan yang kaya akan nilai sejarah dan memiliki cita rasa yang tinggi ini. Beberapa saran yang masuk dari narasumber yang diwawancara baik abdi dalem museum, koki keraton, pedagang dan mahasiswa antara lain:

- a. Diadakan festival kuliner khusus makanan keraton. Kegiatan ini memang sudah sering diadakan seperti yang dilakukan di area De Colomadu, Mangkunegaran dan Benteng Vastenburg. Tentunya diharapkan kegiatan tersebut dapat terus berlangsung karena selain untuk memperkenalkan kepada masyarakat mengenai kuliner tradisional juga meningkatkan perekonomian para pedagang yang terlibat.
- b. Sosialisasi dan demonstrasi pembuatan makanan khas keraton. Sosialisasi ini dapat menargetkan para pedagang, pengusaha maupun ibu rumah tangga yang ingin mempelajari mengenai kuliner khas keraton langsung dari asalnya.
- c. Lomba foto atau memasak makanan khas keraton yang dapat diikuti oleh masyarakat umum. Apalagi di era digital yang semakin berkembang, maka kegiatan ini cukup relevan.
- d. Lomba karya tulis makanan khas keraton dengan target pelajar dan mahasiswa. Tujuannya agar selain mengembangkan kemampuan menulis, mereka juga dapat mempelajari materi baru mengenai makanan khas keraton.
- e. Event kuliner lain yang berkaitan dengan makanan keraton. Seperti diadakan pameran, pertunjukan wisata kuliner, live memasak dari dapur serta aktivitas lain yang tujuannya mendukung wisata kuliner di Surakarta agar menarik wisatawan dari segala penjuru.

Sehingga tidak hanya melestarikan makanan khasnya, kegiatan tersebut juga dapat meningkatkan perekonomian dan menjadi objek wisata kuliner yang menarik bagi masyarakat di Surakarta. Secara teori, dengan dilaksanakan penelitian ini maka dapat diketahui mengenai eksistensi, strategi dan kendala dari keraton dalam perannya melestarikan kuliner khas Keraton Kasunanan sebagai pendukung

wisata kuliner di Surakarta, masyarakat juga masyarakat dapat mengetahui bahwa makanan yang banyak mereka temukan merupakan salah satu warisan budaya, sehingga keraton maupun masyarakat dapat meminimalisir kendala pelestarian hingga menemukan lebih banyak strategi untuk memperkenalkan dan menjaga eksistensi makanan khas Keraton Kasunanan tersebut. Penelitian ini dapat menambah referensi masyarakat mengenai kuliner khas keraton yang masih jarang ditemukan. Peninggalan sejarah juga tidak hanya berkaitan dengan prasasti maupun dokumen melainkan juga wujud nyata berupa makanan khas yang berasal dari keraton dan masih dapat dinikmati masyarakat hingga kini.

SIMPULAN

Keraton Surakarta didirikan Susuhunan Paku Buwono II pada Februari 1745 menggantikan Keraton Kartasura yang rusak karena pemberontakan orang China yang dikenal dengan Geger Pecinan atau *Boyong Wukir*. Berdirinya keraton dijelaskan dalam Perjanjian Giyanti 1755 mengenai pembagian kerajaan mataram menjadi 2 yakni kasultanan Yogyakarta dan kasunanan Surakarta. Salah satu warisan keraton adalah makanan yang tentunya memiliki asal usul sebelum berkembang menjadi beraneka ragam hingga sekarang (Winarti, 2004, p. 23). Di keraton ada 3 dapur yang semuanya disebut pawon, dapur yang masih aktif adalah dapur utama koken untuk membuat gunungan dan dapur di luar keraton yakni Gondorasan untuk sesaji. Negara mancanegara seperti Inggris, Belanda, China, Arab, dan lain sebagainya memiliki peran dalam perkembangan kuliner keraton. Banyak tamu luar negeri yang datang sehingga sajian kuliner harus disesuaikan. Makanan keraton memiliki beberapa jenis seperti untuk tujuan hidangan antara lain selat, empal, abon dan gulai. Kemudian makanan sesaji seperti sega golong, tumpeng ropoh, sekul asahan dan lain-lain. Ruang yang biasanya digunakan untuk makan di Keraton disebut dengan pendhapa Sasana Handrawina. Di tempat tersebut juga menerima pesanan perjamuan makan bagi masyarakat yang ingin mencoba kuliner khas keraton. Makanan khas keraton dinilai sangat cocok dijadikan objek wisata kuliner dan masih eksis hingga saat ini. Hal tersebut karena banyak penjual makanan yang memperkenalkannya melalui rumah makan secara lebih luas.

Masyarakat dianggap sudah mengetahui beberapa yang termasuk makanan keraton sehingga keraton tidak melalukan promosi melalui media, namun keraton tetap melakukan pelestarian sebagai penyanga budaya dengan menyediakan fasilitas agar masyarakat dapat lebih mengenal makanan tersebut. Strategi dilakukan melalui (1)

Pembagikan makanan tumpeng sewu yang dilaksanakan setahun sekali; (2) Festival Jenang; (3) Dapur Gondorasan menerima pesanan dari masyarakat; (4) Melalui upacara adat yang dapat disaksikan melalui sosial media keraton; (5) Melalui abdi dalem yang membuka rumah makan khas keraton; (6) Menerima pesanan jamuan makan yang dilaksanakan di Pendapa Handrawina; (7) Demonstrasi kegunaan sesaji dan makanan khas keraton; (8) Gunungan peringatan Grebeg Syawal, Maulud dan Besar; (9) Melalui kegiatan sekaten yang diadakan rutin setiap tahun.

Disampaikan oleh abdi dalem keraton bahwa sampai saat ini belum ada promosi melalui sosial media atau media lain dikarenakan makanan keraton dianggap masih eksis. Kegiatan pelestarian juga dilakukan dari mulut ke mulut oleh abdi dalem dan koki keraton, mereka juga mengajak masyarakat untuk turut mempopulerkan kuliner keraton tersebut. Peran masyarakat dilakukan seperti melalui media website, instagram, twitter hingga whatsapp. Upaya pelestarian tidak lepas dari peran masyarakat, oleh karenanya penulis mengumpulkan data rumah makan yang menjadikan makanan khas Keraton Kasunanan untuk tujuan objek wisata kuliner. Seperti Pada Rumah Makan Kusuma Sari, Selat Viens, Timlo Sastro, maupun di kawasan kuliner seperti Galabo, Pasar Gede, Alun-Alun Selatan dan Kota Barat. Makanan yang dinilai masih eksis dan menarik untuk dicoba seperti selat galantin, timlo, gudeg, nasi liwet, pecel, lodo pindang, nasi jemblung, gethuk, rawon, gulai dan lain sebagainya. Kemudian yang disarankan oleh abdi dalem untuk dicoba oleh masyarakat seperti nasi liwet, putri mandi, emping, bistik dan berbagai macam jenang. Makanan tersebut banyak ditemukan dan dijual oleh mayoritas pedagang makanan tradisional di Surakarta.

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara diketahui bahwa belum terdapat dokumen tertulis yang membahas secara rinci mengenai apa saja yang termasuk makanan khas Keraton Kasunanan karena makanan khas keraton dan segala isinya tidak semuanya untuk konsumsi publik ataupun dikomersilkan. Kendala yang ada biasanya mengenai marketing, namun karena tidak dikomersialkan maka dianggap tidak mengalami kendala. Sehingga masalah yang dianggap muncul adalah (1) Kurangnya edukasi makanan khas keraton dalam dunia pendidikan; (2) Minimnya dokumentasi; (3) Bagaimana penyajian makanan yang diperkenalkan, apakah sesuai antara racikan, bumbu dan kemasan sehingga cita rasa dari keraton tidak berubah; (4) Minimnya dana yang dimiliki; dan (5) Pesatnya perkembangan restoran moden. Ditemukan sejumlah data mengenai rumah makan modern

yang semakin berkembang di Surakarta seperti Kentucky Fried Chicken, Pizza Hut, Mie Gacoan, Mixue, dan Starbucks. Meskipun berbagai kendala tersebut dianggap tidak terlalu mengancam bagi keraton, namun tetap dilakukan langkah antisipasi dengan tetap menjaga eksistensi kuliner khas keraton salah satunya langsung dari Dapur Gondorasan milik Keraton Kasunanan.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina Mellyani, D. A. (2020). Potensi Kuliner Tradisional Khas Keraton Surakarta, Solo, Jawa Tengah. *Jurnal Sains Terapan Pariwisata*, 5(3).
- Alamsyah, Y. (2008). *Bangkitnya Bisnis Kuliner Tradisional*. Jakarta: PT. Gramedia.
- Antara, I. B. (2022). Eksistensi dalam Globalisasi : Peran Wisata Kuliner dalam Pengembangan Pariwisata Berkelanjutan di Sanur. *Journal of Tourism and Interdisciplinary Studies (JoTIS)*, 2(1).
- Anwar, D. (2003). *Kamus Lengkap Bahasa Indonesia*. Surabaya: Amelia.
- Asnurul, S. K. (2019). Kepemilikan serta Pembentukan Modal Sosial oleh Wisatawan dalam Memilih House of Sampoerna sebagai Daya Tarik Wisata. *Jurnal Pariwisata Pesona*, 4(1).
- Bakker, A. (2018). *Filsafat Sejarah*. Yogyakarta: Thafa Media.
- Banten, B. (2019). *Ragam Pusaka Banten*. Diperoleh 7 Desember 2022 dari <https://kebudayaan.kemdikbud.go.id/bpcbbanten/definisi-keraton/>.
- Chol, S. (2000). *Kamus Inggris-Indonesia*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Deria, d. (2020). Strategi Pemasaran Berbasis Website di Kampung Wisata Baluwarti Surakarta. *Jurnal Inovasi Pendidikan*, 1(6).
- Dihni, V. A. (2022). *Restoran Cepat Saji Paling Populer di Indonesia pada 2022, Siapa Teratas?* Jakarta: Katadata Media Network. Diperoleh 7 Desember 2022, dari <https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2022/07/26/restoran-cepat-saji-paling-populer-di-indonesia-pada-2022-siapa-teratas>
- Elly, M. S. (2007). *Ilmu Sosial dan Budaya Dasar, Cet II*. Jakarta.
- Ismayati. (2020). *Dasar-Dasar Pariwisata*. Jakarta: Universitas Sahid.
- Jismin, N. R. (2022). Analisis Budaya Organisasi dalam Meningkatkan Prestasi Kerja Pegawai Administrasi UIN Datokarama Palu. *Jurnal Integrasi Manajemen Pendidikan*, 1(1), 20.
- Kemenparekraf. (2021, Maret 8). *20 Destinasi Wisata Kuliner di Indonesia*. Diperoleh 10 Desember 2022 dari Kemenparekraf.go.id:

- <https://kemenparekraf.go.id/hasil-pencarian/20-destinasi-wisata-kuliner-di-indonesia>
- Kurniawan. (2022, Maret 29). *Eksis Sejak 1970! Ini Rahasia Restoran Kusuma Sari Solo*. (C. I. Sushmita, Editor). Diperoleh 7 Januari 2023 dari [www.solopos.com](https://www.solopos.com/eksis-sejak-1970-ini-rahasia-restoran-kusuma-sari-solo-1284024): <https://www.solopos.com/eksis-sejak-1970-ini-rahasia-restoran-kusuma-sari-solo-1284024>
- Larasati. (2018). Representasi Kuliner dalam Kehidupan Postmodern pada Novel Aruna dan Lidahnya Karya Laksmi Pamuntjak. *Jurnal Universitas Negeri Yogyakarta*.
- Marsono, T. H. (1998). *Makanan Tradisional dalam Serat Centhini*. Reksopustoko Mangkunegaran Surakarta: Pusat Kajian Makanan Tradisional (PKMT) Universitas Gadjah Mada dan Badan Urusan Logistik Proyek Peningkatan Ketahanan dan Keamanan Pangan.
- Muhaimin. (2001). *Islam dalam Bingkai Budaya Lokal : Potret dari Cirebon*. Jakarta: Logos.
- Notoatmojo. (2003). *Pendidikan dan Perilaku Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Phesolo. (2012, Mei 12). *Dapur (Pawon) Keraton Surakarta Masa Kolonial*. Diperoleh 11 Desember 2022 dari [phesolo.wordpress.com](https://phesolo.wordpress.com/2012/09/06/dapur-pawon-keraton-surakarta-masa-kolonial/): <https://phesolo.wordpress.com/2012/09/06/dapur-pawon-keraton-surakarta-masa-kolonial/>
- Pradipta, M. P. (2021). Potensi Wisata Kuliner Keraton. *Jurnal Pariwisata Indonesia*, 17(1).
- Salafudin, I. (2022, Agustus 9). *Solo Food, Beverage and Chef Festival', Pameran Kuliner Terbesar di Jateng Bakal Digelar 14-16 Oktober*. Diperoleh 10 Januari 2023 dari [solo.suaramerdeka.com](https://solo.suaramerdeka.com/solo-raya/pr-054098820/solo-food-beverage-and-chef-festival-pameran-kuliner-terbesar-di-jateng-bakal-digelar-14-16-oktober): <https://solo.suaramerdeka.com/solo-raya/pr-054098820/solo-food-beverage-and-chef-festival-pameran-kuliner-terbesar-di-jateng-bakal-digelar-14-16-oktober>
- Sjarfiah, N. A. (2016). Studi Deskriptif Kualitatif tentang Penggunaan Media Komunikasi dalam Eksistensi Budaya Lokal Bagi Komunitas Tanah Aksara Bandung. *Jurnal Ilmiah UNIKOM*, diperoleh 9 Agustus 2022 dari <https://search.unikom.ac.id/index.php/jipsi/article/view/320/288>
- Sugiyono. (2016). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Suharto. (1985). *Diorama Keraton Surakarta Hadiningrat*. Surakarta: Tiga Serangkai.
- Sumarto. (2019). Budaya, Pemahaman dan Penerapannya. *Jurnal Literasiologi*, 1(2).

- Sutopo. (2006). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Surakarta: Universitas Sebelas Maret Press.
- Syamaun, S. (2019). Pengaruh Budaya terhadap Sikap dan Perilaku Keberagaman. *Jurnal At-Taujih*, 2(2), 85. Retrieved from (<http://jurnal.ar-raniry.ac.id/index.php/Taujih>
- Tohirin. (2013). *Metode Penelitian Kualitatif dalam Bimbingan dan Konseling*. Jakarta: Raja Grafindo Persada.
- Wibowo, A. W. (2021). *Cepat Saji di Solo Dorong Serapan Daging Ayam*. Solo: iNewsJateng.id. Retrieved December 7, 2022, from <https://jateng.inews.id/berita/ekspansi-bisnis-restoran-cepat-saji-di-solo-dorong-serapan-daging-ayam>
- Wijayanti, A. (2020). Wisata Kuliner sebagai Strategi Penguatan Pariwisata di Kota Yogyakarta, Indonesia. *Jurnal Pariwisata dan Budaya*, 11(1).
- William F Glueck, L. R. (2000). *Manajemen Strategis dan Kebijakan Perusahaan (2nd-ed)*. Jakarta: Erlangga.
- Winarti, S. (2004). *Sekilas Sejarah Keraton Surakarta*. Surakarta: Cendrawasih.
- Wisudawati, N. N. (2018). Pengembangan Pariwisata Minat Khusus "Silvercraft Class" Berbasis Masyarakat di Desa Celuk Kecamatan Sukawati. *Jurnal Kepariwisataan*, 17(1).
- Yandip. (2022, Februari 18). *Tanpa Kirab, Festival Jenang Solo Tetap Bawa Spirit Kebersamaan*. Diperoleh 1 Januari 2023 dari jatengprov.go.id:
<https://jatengprov.go.id/beritadaerah/tanpa-kirab-festival-jenang-solo-tetap-bawa-spirit-kebersamaan/>