

**PENGEMBANGAN WISATA GASTRONOMI SEBAGAI DAYA TARIK
DESTINASI KOTA PADANG**

SKRIPSI

*Untuk Memenuhi Persyaratan Memperoleh Gelar Sarjana Geografi Pada
Fakultas Ilmu Sosial Universitas Negeri Padang*



Oleh :
Siti Fatimah Tusyadiah
Nim. 18136137

**PROGRAM STUDI GEOGRAFI
DEPARTEMEN GEOGRAFI
FAKULTAS ILMU SOSIAL
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2023**


PERSETUJUAN PEMBIMBING SKRIPSI

Judul : Pengembangan Wisata Gastronomi Sebagai Daya Tarik
Destinasi Kota Padang
Nama : Siti Fatimah Tusadiah
NIM / TM : 18136137 / 2018
Program Studi : Geografi
Jurusan : Geografi
Fakultas : Ilmu Sosial

Padang, Februari 2023


Disetujui Oleh

Ketua Jurusan Geografi



Dr. Azie Yulfa, ST, M.Sc
NIP. 198006182006041003

Pembimbing



Retz Novio, S.Pd., M.Pd
NIP. 198611032014042002

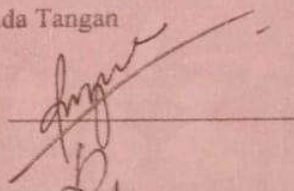
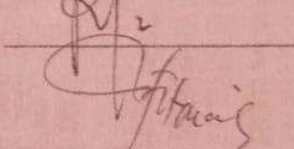

PENGESAHAN LULUS UJIAN SKRIPSI

Nama : Siti Fatimah Tusadiah
NIM/BP : 18136127/2018
Program Studi : Geografi
Jurusan : Geografi
Fakultas : Ilmu Sosial

Dinyatakan lulus setelah dipertahankan di depan tim penguji Skripsi
Jurusan Geografi Fakultas Ilmu Sosial
Universitas Negeri Padang
Pada hari Rabu, Tanggal Ujian 25 Januari 2023 Pukul 11.13 WIB
dengan judul

**Pengembangan Wisata Gastronomi Sebagai Daya Tarik
Destinasi Kota Padang**

Padang, Februari 2023

Tim Penguji	:	Nama	Tanda Tangan
Ketua Tim Penguji	:	Rery Novio, M.Pd	1. 
Anggota Penguji	:	Sri Mariya, S.Pd, M.Pd	2. 
Anggota Penguji	:	Fitriana Syahar, S.Si., M.Si	3. 

Mengesahkan:
Dekan FIS UNP

Dr. Siti Fatimah, M.Pd, M.Hum
NIP. 196102181984032001





**UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS ILMU SOSIAL
JURUSAN GEOGRAFI**

Jalan. Prof. Dr. Hamka, Air Tawar Padang – 25131 Telp 0751-7875159

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

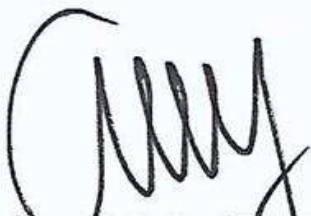
Nama : Siti Fatimah Tusadiah
NIM/BP : 18136137/2018
Program Studi : Geografi
Jurusan : Geografi
Fakultas : Ilmu Sosial

Dengan ini menyatakan, bahwa skripsi saya dengan judul :

“**Pengembangan Wisata Gastronomi Sebagai Daya Tarik Destinasi Kota Padang**” adalah benar merupakan hasil karya saya dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila suatu saat terbukti saya melakukan plagiat dari karya orang lain maka saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis maupun hukum sesuai dengan syarat hukum dan ketentuan yang berlaku, baik di instansi Universitas Negeri Padang maupun di masyarakat dan negara.

Demikianlah pernyataan ini saya buat dengan kesadaran dan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Diketahui Oleh,
Ketua Jurusan Geografi


Dr. Arie Yulfa, ST., M.Sc
NIP. 198006182006041003

Padang, Februari 2023
Saya yang menyatakan


Siti Fatimah Tusadiah
NIM. 18136137

ABSTRAK

Siti Fatimah Tusadiah.2023. **“PENGEMBANGAN WISATA GASTRONOMI SEBAGAI DAYA TARIK DESTINASI KOTA PADANG”**

Menggunakan makanan sebagai aset pembeda tujuan dan potensinya dalam mempengaruhi keputusan perjalanan wisatawan sedang banyak dibahas di dunia akademis. Singkatnya, wisata gastronomi dapat didefinisikan sebagai perjalanan ketujuan tertentu untuk mengalami dan mempelajari segala macam informasi tentang makanan dan budaya. Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan data atau informasi dan menganalisis secara mendalam mengenai komponen gastronomi dan pengembangan wisata gastronomi yang ada di Kota Padang.

Jenis penelitian ini adalah deskriptif kualitatif. Jenis data yang digunakan adalah data primer dan data sekunder. Kajian ini disajikan secara grafis guna untuk memberikan gambaran tentang informasi gastronomi. Metode pengumpulan data didasarkan pada observasi, makalah penelitian, angket dan wawancara.

Temuan penelitian ini menunjukkan bahwa: (1) Gastronomi unggulan yang ada di Kota Padang yaitu *Katupek Gulai Paku, Ampiang Dadiah, Pisang Panggang Santan, Sate Padang, karupuak leak, Langkitang, Sala Lauk, Kelapa Muda, Bakcang* dan *Teh Talua* yang paling banyak di kenal dan dicari oleh wisatawan. Banyak wisatawan yang tertarik untuk datang dan mencicipi menu tersebut karena merupakan menu yang unik. (2) Dalam melakukan perjalanan ke titik lokasi wisata, selain kendaraan pribadi juga dapat menggunakan transportasi umum seperti becak motor, ojek pengkolan, ojek online, angkutan kota serta tanspadang, dengan estimasi biaya mulai dari Rp.5000-, sampai dengan Rp.25.000-,. (3) Untuk aktivitas yang berkaitan dengan gastronomi yang ada di Kota Padang masih perlunya pengemasan kegiatan wisata agar menjadi kegiatan touring melalui paket perjalanan wisata, sehingga potensi aktivitas wisata yang ada saat ini lebih menarik dari sisi aktivitas berwisata di Kota Padang. Terkait acara yang berhubungan dengan wisata gastronomi di Kota Padang masih belum ada dalam bentuk rutin pada bulan dan tanggal yang terjadwal.

Kata Kunci: gastronomi, aksesibilitas, pengembangan wisata gastronomi

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan Proposal Skripsi ini yang berjudul Pengembangan Wisata Gastronomi Sebagai Daya Tarik Destinasi Kota Padang. Shalawat beriring salam semoga senantiasa tercurah kepada junjungan dan tau ladan kita Nabi Muhammad SAW, serta keluarga, sahabat, dan para pengikut beliau yang selalu istiqomah di jalan-Nya.

Skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana Sains (S.Si) pada Departemen Geografi, Fakultas Ilmu Sosial, Universitas Negeri Padang. Penulis menyadari bahwa dalam proses penulisan banyak mendapat bimbingan, saran, bantuan, dan dorongan yang tulus dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis menyampaikan rasa terimakasih kepada:

- 1. Dr. Arie Yulfa, S.T., M.Sc., selaku Ketua Program Studi Geografi dan sekaligus koordinator Magang Program Studi Geografi, Fakultas Ilmu Sosial, Universitas Negeri Padang**
- 2. Rery Novio, S.Pd., M.Pd selaku dosen pembimbing sekaligus sebagai salah satu motivator bagi penulis untuk terus maju, telah meluangkan waktu untuk membimbing, mengarahkan, memberi nasehat dan dukungan yang sangat berarti kepada penulis dalam menyusun dan menyelesaikan skripsi ini.**
- 3. Sri Mariya, S.Pd., M.Pd, dan Fitriana Syahar S.Si., M.Si selaku dosen penguji 1 (satu) dan dosen penguji 2 (dua) dalam pembuatan skripsi ini.**
- 4. Dengan penuh Cinta, kasih dan rindu kepada orang tua, Ayahanda Edison (Alm), Ibunda Afnidawati dan juga keluarga besar H. Roslaini Daman Huri yang selalu menjadi motivasi dan inspirasi, tak pernah lelah untuk melantunkan doa yang mengiringi setiap langkah penulis, memberikan nasehat,**

dukungan moral serta materil hingga penulis dapat berada pada titik ini.

5. Jajaran Dosen Jurusan Geografi yang telah banyak membantu penulis selama proses perkuliahan.
6. Teman-teman Jurusan Geografi, Fakultas Ilmu Sosial, Universitas Negeri Padang angkatan 2018 yang telah memberikan dukungan yang tulus untuk penulis.
7. Semua pihak lainnya yang tidak bisa disebutkan satu persatu, terimakasih telah membantu penulis dalam penyusunan skripsi ini.

Penulis menyadari dalam penuisan skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan saran dan kritik beserta bimbingan yang sifatnya membangun dari semua pihak untuk penyempurnaan yang lebih lanjut demi kemajuan. Semoga skripsi dapat memberikan manfaat bagi penulis pada khususnya dan dapat menambah wawasan kepada pembaca umumnya. Aamiin Ya Rabbil Alamin.

Padang, Oktober 2022

(Siti Fatimah Tusyadiah)
Nim. 18136137

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING SKRIPSI	i
LEMBAR PENGESAHAN LULUSAN UJIAN SKRIPSI	ii
SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT	iii
ABSTRAK.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	1
BAB I PENDAHULUAN	2
A. LATAR BELAKANG	2
B. FOKUS PENELITIAN	7
C. RUMUSAN MASALAH	8
D. TUJUAN PENELITIAN	8
E. MANFAAT PENELITIAN	9
BAB II KAJIAN PUSTAKA	10
A. PARIWISATA.....	10
B. GASTRONOMI	10
C. DESTINASI PARIWISATA	14
D. KOMPONEN WISATA GASTRONOMI.....	16
E. AKSES WISATA GASTRONOMI	23
F. PENGEMBANGAN DESTINASI PARIWISATA	24
G. PENELITIAN YANG RELEVAN.....	27
H. KERANGKA BERPIKIR.....	34
BAB III METODE PENELITIAN	36
A. JENIS PENELITIAN	36
B. VARIABEL PENELITIAN DAN DEFENISI OPERATIONAL VARIABEL	37
C. PARTISIPAN DAN TEMPAT PENELITIAN.....	37
1. Partisipan Penelitian.....	37
2. Tempat Penelitian	39
D. SUMBER DAN TEKNIK PENGUMPULAN DATA	42

1. Instrument Data.....	42
2. Teknik Pengumpulan Data	43
E. TEKNIK ANALISIS DATA	47
BAB IV TEMUAN PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	49
A. DESKRIPSI UMUM LOKASI PENELITIAN	49
B. HASIL PENELITIAN.....	63
1. Komponen Wisata Gastronomi	63
2. Aksesibilitas Wisata Gastronomi	96
3. Pengembangan Wisata Gastronomi.....	106
C. PEMBAHASAN	117
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	125
A. KESIMPULAN.....	125
B. SARAN	128
DAFTAR PUSTAKA.....	133
LAMPIRAN	137

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Komponen Daya Tarik Pembentukan Wisata Gastronomi.....	17
Gambar 3. Kerangka Berfikir	35
Gambar 4. Peta Lokasi Penelitian	41
Gambar 5. Peta Administrasi Kota Padang.....	50
Gambar 6. Jumlah Curah Hujan Menurut Bulan di Kota Padang, 2021	52
Gambar 7. Jumlah Penduduk Menurut Kecamatan di Kota Padang, 2021..	53
Gambar 8. Persentase Jenis Kelamin Wisatawan	56
Gambar 9. Persentase asal wisatawan	57
Gambar 10. Persentase Umur Wisatawan	58
Gambar 11. Persentase Jenis Kendaraan yang digunakan Wisatawan.....	60
Gambar 12. Persentase Sumber Informasi Wisata	61
Gambar 13. Persentase Teman Perjalanan Wisatawan	62
Gambar 14. Ketupat Gulai Paku	65
Gambar 15. <i>Ampiang Dadiah</i>	69
Gambar 16. <i>Pisang Panggang Santan</i>	71
Gambar 17. Sate Padang	74
Gambar 18. <i>Kerupuk Mie</i>	78
Gambar 19. Langkitang.....	79
Gambar 20. <i>Sala Lauk</i>	82
Gambar 21. Kelapa Muda	85
Gambar 22. Bakcang	90
Gambar 23. Teh Talua.....	92
Gambar 24. Rute Wisata Gastronomi Kota Padang	104
Gambar 25. Tampilan Katalog Kuliner	129
Gambar 26. Tampilan Maja;lah di Wayfinding.....	130

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Jumlah Wisatawan Mancanegara dan Domestik Kota Padang, 2011-2021.....	6
Tabel 2. Kriteria Destinasi Kuliner (Atraksi)	25
Tabel 3. Kriteria Destinasi Kuliner (Amenitas).....	26
Tabel 4. Kisi-kisi Instrumen	43
Tabel 5. Sumber dan Teknik Pengumpulan Data	44
Tabel 6. Kondisi Topografi dan Kemiringan Kota Padang	51
Tabel 7. Karakteristik Pengunjung berdasarkan Jenis Kelamin Wisatawan.....	55
Tabel 8. Karakteristik pengunjung berdasarkan asal wisatawan	56
Tabel 9. Karakteristik Pengunjung Berdasarkan Umur Wisatawan	58
Tabel 10. Karakteristik Pengunjung Berdasarkan Kendaraan yang digunakan Wisatawan	59
Tabel 11. Karakteristik Pengunjung Berdasarkan Sumber Informasi Wisata	61
Tabel 12. Karakteristik Pengunjung Berdasarkan Teman Perjalanan Wisatawan.....	62
Tabel 13. Komponen Wisata Gastronomi Katupek Gulai Paku	66
Tabel 14. Komponen Wisata Gastronomi Ampiang Dadiah.....	68
Tabel 15. Komponen Wisata Gastronomi Pisang Panggang.....	71
Tabel 16. Komponen Wisata Gastronomi Sate Padang	74
Tabel 17. Komponen Wisata Gastronomi Kerupuk Mie.....	77
Tabel 18. Komponen Wisata Gastronomi Langkitang.....	80
Tabel 19. Komponen Wisata Gastronomi Sala Lauk	82
Tabel 20. Komponen Wisata Gastronomi Kelapa Muda	85
Tabel 21. Komponen Wisata Gastronomi Bakcang.....	88
Tabel 22. Komponen Wisata Gastronomi Teh Talua	92
Tabel 23. Aksesibilitas dari Pusat Kota Menuju Kawasan Gastronomi.....	99
Tabel 28. Ketersediaan Angkutan dan Frekuensi Angkutan	100
Tabel 29. Nama Rumah Makan dan Restoran Lokal.....	108

Tabel 30. Nama dan Lokasi Toko Makanan dan Minuman Lokal.....	110
Tabel 31. Nama dan Lokasi Industri Makanan dan Minuman Lokal.....	111
Tabel 32. Fasilitas Pendukung Wisata Gastronomi.....	114
Tabel 33. Aktivitas Pendukung Wisata Gastronomi	114
Tabel 34. Aktivitas Event/Promosi.....	116

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Izin Penelitian	137
Lampiran 2. Matrik Penelitian.....	138
Lampiran 3. Daftar Pedoman Wawancara.....	139
Lampiran 4. Informan Penelitian.....	146
Lampiran 5. Analisis Reduksi Data	148
Lampiran 6. Dokumentasi.....	171

BAB I

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

Terkenal dengan kekayaan alam dan budayanya yang beragam, Indonesia dengan cepat menjadi salah satu tujuan wisata paling populer baik di dalam negeri maupun internasional. Menurut Badan Pusat Statistik Indonesia, jumlah kedatangan wisatawan ke Indonesia melebihi 8 juta jiwa pada tahun 2012. Angka ini menunjukkan bahwa sektor pariwisata Indonesia berada pada tahap berkembang mengingat masih banyak sumber daya pariwisata yang tersedia untuk ekspor. Berbicara tentang sumber daya pariwisata Indonesia yang umumnya belum banyak diekspor, tentu ada potensi untuk mendongkrak salah satu pasar pariwisata yaitu pada sektor kuliner.

Penggunaan makanan sebagai karakteristik destinasi dan potensi untuk mempengaruhi keputusan perjalanan wisata telah menjadi bahan perdebatan di kalangan akademis. Negara yang berbeda menggunakan istilah yang berbeda pula untuk mengasosiasikan makanan dengan indikasi geografis pariwisata. Konsep seperti wisata Gastronomi berkontribusi pada manajemen pariwisata dan digunakan secara bergantian untuk mempelajari strategi inovasi regional berdasarkan makanan dan pariwisata berbasis geografi.

Peran wisata Gastronomi dalam dinamika wilayah menjadi isu penting bagi pembangunan daerah. Tapi itu masih salah satu tema yang perlu

dieksplorasi dan semakin banyak tempat yang mengaitkan makanan dengan pariwisata yang baru muncul (Burnett, 2014). Menurut World Tourism Organization (UNWTO), budaya lokal merupakan salah satu bagian paling kreatif dari pariwisata, sehingga ditekankan bahwa budaya lokal dapat diserap melalui wisata kuliner. Penawaran pariwisata Gastronomi sangat erat kaitanya dengan produk makanan seperti daging, ikan keju, buah-buahan dan minuman. Rute Gastronomi juga muncul sebagai salah satu produk unggulan di Indonesia. Dalam sektor ini yaitu mencicipi kuliner lokal dari suatu etnis yang berada di daerah tersebut (UNWTO, 2017).

Membawa potensi kearifan lokal gastronomi ke pasar internasional adalah masalah saluran pemasaran. Potensi kuliner Nusantara yang beragam sangat menarik bagi para pelancong kuliner. Kini, contoh masakan Nusantara yang terkenal di dunia, salah satunya termasuk rendang, masuk dalam data nasional Indonesia UNESCO sebagai hidangan daging terbaik. Mengetahui kearifan lokal gastronomi dan memahami bagaimana seni dapat menyajikan makanan dapat menciptakan dan meningkatkan cita rasa yang dapat membangun rasa cinta tanah air itu sendiri. mampu mengunjungi tempat-tempat wisata, dan menyampaikan pesona mencari pengalaman gastronomi kepada wisatawan domestik maupun mancanegara.

Turgarini (2018) memaparkan terdapat perbedaan antara wisata kuliner dan wisata gastronomi. Definisi wisata kuliner menurut Lucy Long pada tahun 1998 adalah suatu pencarian akan pengalaman kuliner yang unik, dan selalu terkenang dengan beragam jenis yang sering menikmati dalam setiap

perjalanan , akan tetapi bisa juga kita menjadi wisatawan kuliner di rumah sendiri, Sedangkan pengertian wisata gastronomi (Global Report on Food Tourism, 2012:6) adalah pengalaman perjalanan ke daerah gastronomi, untuk rekreasi atau hiburan tujuan, yang mencakup kunjungan ke produsen makanan primer dan sekunder, festival, pameran makanan, peristiwa, petani pasar, acara memasak dan demonstrasi, mencicipi produk makanan berkualitas atau kegiatan pariwisata yang berhubungan dengan makanan.

Kawasan wilayah Kota Padang adalah salah satu tempat tujuan wisata yang menarik. Kota padang memiliki potensi pariwisata yang besar dan memiliki ciri khasnya sendiri. Dari setiap daerah mempunyai daya tarik wisata yang dapat menarik wisatawan dari dalam maupun luar negeri yang kemudian dapat mendatangkan devisa di setiap daerahnya dan mengidentikkan kota Padang sebagai salah satu tempat budaya dan juga terdapat banyaknya sejarah-sejarah yang menarik serta banyaknya ragam kuliner sehingga dengan hal itu Kota Padang dikenal oleh masyarakatnya.

Daya tarik wisata kuliner Kota Padang ini adalah rasa makanannya yang enak khas Minangkabau, cara penyajiannya yang masih tradisional dan bumbunya yang masih menggunakan hasil alam atau rempah-rempah. Berbagai jenis makanan khas daerah masih banyak ditemukan di Kota Padang. Banyak berbagai variasi makanan khasnya yang tersaji baik di dalam restoran, warung makanan maupun warung lesehan. Karena itu Kota Padang menjadi gudangnya makanan enak sebab hampir di setiap kawasan terdapat tempat-tempat yang menyediakan atau menyajikan makanan,

mulai dari pagi hari hingga dini hari. Bukan rahasia lagi kalau makanan dan jajanan Kota Padang kini digemari banyak orang termasuk dari luar pulau Sumatera. Bahkan beberapa tempat wisata kuliner di Kota Padang yang terkenal selalu menjadi sasaran wisatawan asing maupun wisatawan dalam negeri.

Menurut Kepala Dinas Pariwisata Kota Padang, salah satu sub sektor pariwisata Kota Padang adalah kuliner. Berdasarkan Peraturan Daerah Kota Padang No. 5 Pasal 9 Tahun 2012 mengatakan, bahwa Kota Padang sendiri sangat berpotensi menjadi destinasi wisata gastronomi. Hal ini dituangkan dalam Rencana Induk Pengembangan Pariwisata Daerah (RIPPDA) tahun 2008-2017 dan Rencana Pengembangan Jangka Menengah Daerah (RPJMD) tahun 2014-2019. Dalam rencana tersebut dicantumkan bahwa setiap objek wisata dituntut untuk membenahi potensi yang dimilikinya, salah satunya yang dilakukan oleh bidang Ekonomi Kreatif terhadap pengembangan kuliner dengan mengembangkan berbagai macam keanekaragaman makanan tradisional, sehingga dapat berpotensi sebagai wisata Gastronomi dan juga dapat dijadikan sebagai sebuah event nasional yang diselenggarakan oleh Dinas Pariwisata Kota Padang, seperti Festival Bakcang dan Lamang Baluo, Festival Rang Mudo Marandang, Festival Sate Padang, Festival Serak Gulo dan Indian Culture, Festival Sate Talua dan Marandang dan festival lainnya yang mendukung peran kuliner di Kota Padang.

Tabel 1
Jumlah Wisatawan Mancanegara dan Domestik Kota Padang, 2011-2021

Tahun	Wisatawan Mancanegara	Wisatawan Domestik	Jumlah Wisatawan
2011	47.609	2.252.336	2.299.945
2012	139.119	2.965.807	3.104.926
2013	53.057	3.001.306	3.054.363
2014	54.967	3.199.392	3.254.359
2015	57.318	3.298.454	3.355.772
2016	58.903	3.632.820	3.691.723
2017	67.286	4.368.375	4.435.661
2018	71.054	5.076.581	5.147.635
2019	88.351	5.384.236	5.472.587
2020	21.660	2.562.996	2.484.624
2021	1538	1.000.732	1.002.270

Sumber: Dinas Pariwisata Kota Padang

Pengembangan Wisata Gastronomi dapat memberikan manfaat, salah satunya adalah sebagai alat atau media untuk memperkenalkan budaya lokal. Makanan khas Minang yang ada di Kota Padang memiliki nilai budaya yang mengandung kearifan lokal yang mana harus dilestarikan. Untuk itu diperlukannya upaya-upaya pengelolaan dan pemanfaatan daya tarik yang strategis untuk pengembangan wisata Gastronomi di Kota Padang agar dapat melestarikan dan mempopulerkan makanannya. Terlebih

lagi Kota Padang merupakan surganya kuliner yang menggambarkan banyaknya keragaman makanan yang terdapat di Kota ini. Namun kurangnya penataan yang tepat oleh pemerintah dan juga kurangnya usaha dari pemerintah dalam mempromosikan makanan khas Minang yang terdapat di Kota Padang serta kurangnya kepedulian masyarakat maupun pelaku kuliner itu sendiri membuat perkembangan Gastronomi di Kota Padang mengalami hambatan dan sulit berkembang. Oleh karena itu diperlukan adanya solusi dan penanganan yang tepat untuk mengembangkan potensi yang sudah ada, maka dari itu penulis tertarik untuk meneliti “Pengembangan Wisata Gastronomi Sebagai Daya Tarik Destinasi Kota Padang”, penelitian ini diharapkan dapat memberikan dan mendukung program-program terkait pengembangan destinasi yang berhubungan dengan kuliner lokal serta agar dapat dengan mudah di akses oleh wisatawan domestik maupun mancanegara untuk mengambil keputusan untuk datang berkunjung ke Kota Padang.

B. FOKUS PENELITIAN

Dalam penelitian ini, peneliti membatasi survei dan menemukan jawaban dari survei tersebut. Fokus penelitian ini yaitu tentang pengembangan wisata Gastronomi yang terkait dengan keberadaan sumber daya kuliner yang telah dikemukakan oleh Smith dan Xiao (2008), yang meliputi Atraksi/kegiatan, event dan organisasi yang berkaitan dengan Gastronomi yang ada di Kota Padang.

Adapun fokus penelitian yang akan peneliti bahas yaitu sebagai berikut:

- 1. Menganalisis komponen Gastronomi di Kota Padang**
- 2. Membuat rute Gastronomi di Kota Padang**
- 3. Pengembangan kawasan wisata Gastronomi di Kota Padang**

C. RUMUSAN MASALAH

Berdasarkan fokus masalah diatas, maka pertanyaan penelitian dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

- 1. Bagaimana Komponen Daya Tarik Wisata Gastronomi Di Kota Padang?**
- 2. Bagaimana Akses Perjalanan Wisata Gastronomi Dari Pusat Kota Padang Menuju Lokasi Wisata?**
- 3. Bagaimana Pengembangan kawasan Wisata Gastronomi Di Kota Padang?**

D. TUJUAN PENELITIAN

Berkaitan dnegan judul dan masalah penelitian, adapun maksud dari tujuan penelitian ini adalah:

- 1. Untuk mengetahui komponen apa saja dalam pembentukan daya tarik Wisata Gastronomi yang ada di Kota Padang**
- 2. Untuk mengetahui Akses terdekat dari Pusat Kota menuju wisata Gastronomi**
- 3. Untuk mengetahui bagaimana pengembangan kawasan wisata Gastronomi di Kota Padang.**

E. MANFAAT PENELITIAN

Berdasarkan hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan suatu manfaat antara lain :

- 1. Sebagai syarat penulis dalam menyelesaikan masa pendidikan untuk mendapatkan gelar sarjana pada Jurusan Geografi, Fakultas Ilmu Sosial, Universitas Negeri Padang.**
- 2. Mengetahui dan memberikan sesuatu gambaran mengenai pengembangan kawasan wisata gastronomi sebagai daya tarik wisata di Kota Padang, khususnya di kuliner tradisional Minangkabau yang ada di Kota Padang sesuai dengan permintaan wisatawan. Selain itu hasil penelitian ini nantinya akan dapat dijadikan bahan referensi bagi pembaca yang ingin melakukan penelitian yang sejenis.**
- 3. Masukan bagi pemerintan dan masyarakat untuk dapat mengembangkan kuliner khas Minang agar lebih menarik lagi untuk kedepannya.**