

POTENSI DAYA TARIK SATE CUCUK MANIS SEBAGAI WISATA GASTRONOMI DI KOTA PALEMBANG

Azhana Naqia Khalisha Rose^{1*} , Alip Suroto² , I Gusti Ayu Agung³

¹²³Program Studi Kepariwisataan, Sekolah Tinggi Pariwisata Sahid Surakarta

Email: azhana.naqia@gmail.com¹, alips.culinary@gmail.com²,
idabagusputudiratsaha@gmail.com³

ABSTRACT

Identifying the characteristics and uniqueness as a local culinary product, describing tourists' and business owners' perceptions of its potential as gastronomic tourism, and identifying the supporting and inhibiting factors in its development. This study employed a qualitative descriptive approach. Data were collected through observation, interviews, and documentation involving informants related to Sate Cucuk Manis and gastronomic tourism activities. The results show that Sate Cucuk Manis has distinctive characteristics and uniqueness in its sweet taste derived from palm sugar, the use of spices, beef as the main ingredient, the marination or stewing process, charcoal grilling technique, meat size and texture, and its serving with various side dishes. In addition, its history and recipe have been passed down through generations, providing authenticity and cultural value that strengthen the identity of Sate Cucuk Manis as a local culinary product of Palembang. Tourists' and business owners' perceptions of Sate Cucuk Manis tend to be positive, particularly regarding its unique taste, texture, presentation, and culinary experience that differs from other types of satay. The supporting factors include its unique taste, recipe authenticity, historical value, positive tourist responses, and the involvement of academics and tourism travel parties. Meanwhile, the inhibiting factors include limited promotion, inadequate facilities and comfort, cleanliness and site management issues, limited points of sale, and suboptimal government support. Therefore, Sate Cucuk Manis has the potential to be developed as an alternative gastronomic tourism attraction in Palembang City by maintaining its authenticity, historical and cultural values, and local characteristics while improving promotion, facilities, and management.

Keywords: Sate Cucuk Manis, gastronomic tourism, local culinary, tourism attraction potential, Palembang City.

Article History

Received: September 2026

Reviewed: September 2026

Published: September 2026

Plagiarism Checker No
237.784539

Copyright : Author
Publish by : Panorama



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License](#)

PENDAHULUAN

Industri pariwisata merupakan salah satu sektor penting yang mempunyai kontribusi besar terhadap ekonomi, sosial, dan budaya pada suatu daerah. Dan Indonesia selalu menjadi negara yang banyak diminati wisatawan lokal maupun dunia. Karna sektor pariwisata di Indonesia sangat beragam, mulai dari wisata alam, budaya, buatan maupun kulinernya. Pariwisata ini sangat menjanjikan dan memberikan potensi daya tarik wisatawan apabila dilakukan pengembangan wisata yang berkelanjutan pada suatu negara. Menurut Undang-undang Republik Indonesia Nomor 10 Tahun 2009 Pasal 1 Ayat 1 Tentang Kepariwisataan yang mengatakan bahwa, wisata Adalah kegiatan perjalanan yang dilakukan oleh seseorang atau sekelompok orang dengan mengunjungi tempat tertentu untuk tujuan rekreasi, pengembangan pribadi, atau mempelajari keunikan daya tarik wisata yang dikunjungi dalam jangka waktu sementara.

Dalam beberapa tahun terakhir pariwisata sangat berkembang dengan pesat. Berbagai upaya terus menerus dilakukan supaya mencapai target daya Tarik wisatawan pada komponen aktraksi, amenitas dan aksesibilitas di suatu daerah tujuan wisata. Salah satu bentuk wisata minat khusus yang berkembang pesat adalah wisata gastronomi, yaitu kegiatan wisata yang berfokus pada pengalaman menikmati makanan khas suatu daerah sekaligus memahami nilai budaya, tradisi, dan identitas yang terkandung di dalamnya.

Kuliner seringkali menjadi daya tarik tersendiri sehingga bisa menjadi bentuk wisata khusus. Karena makanan dapat mengekspresikan suatu daerah dan budayanya. Dengan ini bisa menunjukkan bahwa daya tarik wisata dengan merasakan dan menikmati makanan khas serta mengenal budaya setempat dapat menjadi potensi besar sebagai pusat minat wisatawan yang ini menjelajahi budaya dan mengonsumsi makanan khas suatu daerah yang dikunjungi. Wisata kuliner muncul dari kebiasaan dan budaya masyarakat setempat. Karena Indonesia memiliki banyak budaya dan tradisi yang berbeda, kuliner perlu diberi perhatian khusus sebagai salah satu jenis wisata yang menonjol di negeri ini (Ratnasari, 2020).

Menurut Hendrayana (2022), Gastronomi merupakan trik lain dalam menikmati keunikan wisata yang sekaligus melestarikan budaya khas daerah melalui makanan dan minuman, atau bisa disebut wisata kuliner. Dalam lingkup wisata gastronomi ini tidak hanya berfokus menikmati sebuah hidangan, melainkan mempelajari dan mengkaji sudut pandang kuliner pelestarian budaya daerah. Wisata gastronomi tidak hanya berfungsi sebagai wisata yang menikmati kuliner khas daerah, tetapi bisa menjadi pelestarian warisan budaya, peningkatan sumber daya masyarakat lokal, dan media promosi identitas daerah. Keberlanjutan di sektor pariwisata gastronomi di Indonesia menjadi hal penting demi menjaga warisan budaya kuliner sekaligus meningkatkan perekonomian daerah dengan melalui pengembangan wisata minat khusus yang berbasis mengenal makanan khas suatu daerah (Dewi, P., 2023). Dengan menikmati kuliner daerah, wisatawan dapat mengenal sejarah dan budaya setempat. Banyak sekali daerah di Indonesia yang menjadikan kuliner sebagai daya tarik wisata, seiring dengan meningkatnya minat wisatawan terhadap wisata berbasis pengalaman.

Kota Palembang merupakan salah satu kota besar yang ada di Provinsi Sumatera Selatan. Kota Palembang dikenal juga sebagai kota tertua di Indonesia. Kota ini memiliki banyak aset mulai dari Sejarah, budaya, wisata khususnya wisata gastronomi. Walaupun dijuluki kota pempek, Kota Palembang banyak sekali hidangan ikonik seperti tekwan, laksan, model, burgo. Terdapat kuliner

tradisional yang mulai menarik perhatian, yaitu Sate Cucuk Manis.

Sate cucuk manis hidangan legendaris keluarga Tolidin yang mempunyai warung atau tempat produksi yang masih berdiri sampai saat ini, menyajikan perpaduan rasa manis-gurih dengan bumbu khas Palembang yang berbeda dari sate pada umumnya. Meskipun sate cucuk manis ini merupakan kuliner khas Palembang, tetapi belum banyak yang diketahui wisatawan dibandingkan kuliner lain yang sudah terkenal seperti pempek atau tekwan. Kuliner ini sudah berdiri sejak abad ke-18 yaitu sekitar tahun 1700-an. Lokasinya berada di Kecamatan Seberang Ulu. Awal mulanya berada di Kampung Kapitan kemudian tahun 1900 pindah ke Kawasan 7 Ulu. Sate cucuk manis ini mempunyai ciri khas yaitu menggunakan daging sapi yang potongan agak besar, lalu dibumbui rempah-rempah bumbu khas. Kemudian dibakar menggunakan arang dan disajikan kuah semur kecap khas Palembang.

Meskipun kota ini disebut sebagai kota kuliner dan sudah banyak dikaji dari sisi wisata gastronomi, kajian secara spesifik men\mbahas daya Tarik Sate Cucuk Manis sebagai wisata gastronomi masih sangatlah terbatas. Sebagian hanya menyoroti kuliner tersebut sebagai kuliner khas atau makanan legendaris yang diterbitkan oleh media social maupun artikel yang belum mengkaji secara mendalam nilai daya Tarik, keunikan, serta peluang pengembangannya sebagai produk wisata. Sate cucuk manis ini sangat populer sebagai kuliner lokal dan sering dijadikan destinasi wisata kuliner tur lokal, komunitas ataupun sosial media Dinas Pariwisata Kota Palembang, tetapi belum ditetapkan sebagai kuliner ikonik seperti pempek, mie celor, atau martabak HAR. Kuliner ini jika dikembangkan dengan baik berpotensi menjadi daya Tarik tambahan bagi wisatawan yang berkunjung ke kota Palembang.

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui potensi daya Tarik sate cucuk manis sebagai wisata gastronomi di kota Palembang serta melihat peluang pengembangannya dalam mendukung sektor pariwisata daerah setempat. Pengembangan wisata berbasis kuliner lokal ini dapat menjadi strategi yang kuat untuk mengenalkan dan memperkuat identitas kuliner Palembang. Saat ini pemanfaatan dalam potensi wisata gastronomi ini masih belum dimanfaatkan secara optimal. Terdapat berbagai tantangan seperti kurangnya promosi yang efektif serta perlunya pelestarian nilai budaya yang terkandung dalam kuliner tersebut. Penelitian ini penting untuk menggali nilai budaya citarasa, serta pengalaman kuliner yang terkandung dalam Sate Cucuk Manis sehingga dapat diangkat sebagai daya Tarik wisata gastronomi.

TINJAUAN PUSTAKA

Pariwisata

Pariwisata merupakan sektor unggulan yang memberikan dampak positif bagi Pembangunan di segala lini, baik dari segi social budayanya yang terutaman di pertumbuhan ekonomi (Aziz, M. H., 2022). Pariwisata Adalah kegiatan yang dilakukan seseorang maupun sekelompok orang ke suatu tempat dengan tujuan rekreasi, pengembangan diri, menikmati suasana ataupun kepentingan yang bersifat sementara. Unsur pariwisata dapat dipahami sebagai system yang melibatkan wisatawan, aksesibilitas, atraksi, amenitas dan masyarakat setempat. Dalam penelitian ini, konsep pariwisata dijadikan dasar dalam mengkaji bahwa sate cucuk manis tidak hanya dilihat sebagai makanan khas saja, tetapi sebagai bagian dari kegiatan wisata yang dapat

dikunjungi, dinikmati dan dipromosikan sebagai pengalaman wisata.

Wisata Kuliner

Wisata kuliner merupakan suatu pencarian pengalaman kuliner yang unik dan akan selalu diingat dalam beragam jenis yang sering dinikmati dalam setiap perjalanan wisata. Wisata ini memiliki potensi dan dapat dijadikan sebagai daya Tarik wisata karena berbeda dengan jenis wisata lainnya, wisata kuliner ini lebih memprioritaskan dalam segi menikmati, kepuasan, citarasa maupun cerita yang terkandung dalam sajian tersebut. (Insanaputra, Y.S., 2021). Dalam penelitian ini, wisata kuliner menjadikan perantara antara pariwisata dan wisata yang spesifik yaitu wisata kuliner. Sate cucuk manis dapat dianalisis sebagai produk kuliner yang memiliki potensi menarik bagi wisatawan karena cita rasa yang khas dan keunikan cerita dibaliknya dalam pengembangan destinasi berbasis kuliner.

Wisata Gastronomi

Wisata gastronomi adalah jenis wisata kuliner di mana para wisatawan tidak hanya makan saja, tetapi juga bisa memperoleh pengetahuan tentang makanan dan budaya daerah tersebut langsung dari sumber asli. Ciri khas wisata gastronomi adalah memperkenalkan makanan khas daerah sebagai bagian dari budaya, sebagai acuan dalam mengembangkan pariwisata suatu daerah, serta berperan sebagai tempat tujuan wisata dan membentuk citra daerah tersebut. (Bhudiarty, 2019). Bentuk utama dari wisata gastronomi yang dilakukan oleh wisatawan adalah dengan tujuan untuk menikmati budaya dan cerita kilas balik kuliner tersebut. Menghubungkan dan menggabungkan antara interaksi sosial, cita rasa maupun budaya yang terkandung bisa menjadikan suatu identitas suatu daerah dan menambah pengalaman dan daya tarik wisatawan.

Wisata yang fokus pada minat khusus, yaitu pengalaman menjelajah yang tidak hanya sekedar mencicipi makanan, tetapi juga memahami cara membuatnya, nilai budaya, hubungan sosial, serta sejarah di balik setiap hidangan. Wisata ini menyatukan unsur budaya dan pengalaman yang melibatkan indra-indra, sehingga memperkaya pengalaman para wisatawan. Selain itu, wisata gastronomi juga berpotensi besar dalam mendukung pengembangan destinasi wisata secara berkelanjutan (Ningsih & Turgarini, 2020).

Daya Tarik Wisata

Menurut undang-undang no.10 tahun 2009 tentang kepariwisataan, daya tarik adalah segala sesuatu yang memiliki keunikan, kemudahan, dan nilai yang berupa keanekaragaman kekayaan alam, budaya, dan hasil buatan manusia yang menjadi sasaran atau kunjungan wisatawan. Daya tarik mempunyai keunikan dan keindahan tentu saja mendorong Masyarakat untuk berkunjung dan menikmati suatu destinasi wisata. Daya tarik wisata adalah hal-hal yang memiliki keunikan, keindahan, dan nilai, seperti kekayaan alam, budaya, atau hasil buatan manusia. Hal-hal ini menjadi tempat yang dituju oleh wisatawan. Daya tarik ini mampu membuat wisatawan tertarik dan ingin berkunjung ke suatu tempat karena keistimewaannya. (Suherman, 2022).

Kuliner Tradisional Sebagai Identitas Budaya

Pada umumnya kuliner tradisional merupakan sebuah tradisi yang memiliki peran di berbagai tradisi atau adat dan dibuat secara turun temurun. Mulai dari pengolahan bahan baku dan makanan yang diturunkan secara turun temurun dari generasi ke generasi. Keberagaman kuliner tradisional ini sangat mendukung perwujudan makanan khas sebagai daya Tarik wisata kuliner (Saputra, dkk., 2021). Pada penelitian ini, sate cucuk manis bisa diposisikan sebagai identitas budaya. Kuliner ini menggunakan bahan baku lokal, lalu diproduksi oleh Masyarakat asli dari resep turun temurun, memiliki cita rasa yang khas sesuai daerah, dan mencerminkan identitas masyarakat lokal setempat.

Potensi Pengembangan Wisata

Potensi pengembangan wisata terdiri dari seluruh daya Tarik pada daerah tujuan wisata yang mendorong wisatawan mengunjungi sebuah destinasi. Wisata gastronomi memberikan suatu pengalaman menikmati makanan sebagai tujuan utama. (Widyawan, dkk, 2024). Dalam penelitian ini, potensi pengembangan wisata dapat digunakan untuk menilai apakah sate cucuk manis ini layak dikembangkan menjadi wisata gastronomi.

Penelitian Terdahulu

Penelitian terdahulu menunjukkan bahwa gastronomi memiliki peran penting dalam pengembangan daya tarik wisata melalui pemanfaatan makanan lokal, nilai budaya, sejarah, serta pengalaman wisatawan. Leewellyn dan Palupi (2020) menunjukkan bahwa produk kuliner lokal dapat dikembangkan menjadi atraksi wisata melalui edukasi, pengalaman interaktif, dan storytelling budaya. Soeroso dan Turgarini (2020) menegaskan bahwa gastronomi tidak hanya berkaitan dengan produk makanan, tetapi juga mencakup aspek budaya, sejarah, dan nilai filosofis. Sejumlah penelitian lainnya juga menunjukkan bahwa pengembangan wisata gastronomi dapat dilakukan melalui identifikasi makanan tradisional, pengemasan paket wisata, promosi digital, pelestarian warisan budaya, serta kolaborasi antarpemangku kepentingan.

Kajian terhadap kuliner khas daerah juga telah dilakukan pada beberapa makanan, seperti pempek oleh Kartika dan Harahap (2019), Mie Celor oleh Chang dan Dewantara (2025), serta Ayam Betutu oleh Sandi et al. (2026). Hasil penelitian tersebut menunjukkan bahwa makanan khas memiliki potensi sebagai daya tarik wisata karena mengandung nilai budaya, sejarah, keunikan bahan dan pengolahan, serta mampu memberikan pengalaman autentik kepada wisatawan. Suarsana et al. (2023) juga menunjukkan bahwa pengembangan makanan lokal dapat menjadi bagian dari strategi penguatan daya tarik wisata gastronomi.

Berbeda dengan penelitian terdahulu yang banyak membahas kuliner yang telah dikenal sebagai ikon daerah maupun strategi pengembangan wisata gastronomi secara umum, penelitian ini berfokus pada Sate Cucuk Manis sebagai kuliner khas Palembang yang masih terbatas dikaji

dalam perspektif wisata gastronomi. Penelitian ini mengidentifikasi dan menganalisis potensi serta daya tarik Sate Cucuk Manis sebagai bagian dari wisata gastronomi Kota Palembang. Dengan demikian, kebaruan penelitian terletak pada pemilihan objek kuliner yang belum banyak mendapat perhatian dalam penelitian terdahulu serta kajian potensinya sebagai daya tarik wisata gastronomi.

METODOLOGI

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif untuk mengidentifikasi dan menganalisis potensi Sate Cucuk Manis sebagai daya tarik wisata gastronomi di Kota Palembang. Penelitian dilaksanakan pada Januari-Juli 2026 di Rumah Makan Wak Din, Kecamatan 7 Ulu, Kota Palembang, yang dipilih karena masih mempertahankan Sate Cucuk Manis sebagai kuliner tradisional Palembang. Objek penelitian meliputi karakteristik dan potensi Sate Cucuk Manis sebagai daya tarik wisata gastronomi, termasuk aspek cita rasa, penyajian, nilai budaya, pengalaman pengunjung, serta faktor pendukung dan penghambat pengembangannya.

Data penelitian terdiri atas data primer dan sekunder. Data primer diperoleh melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi, sedangkan data sekunder diperoleh melalui studi pustaka berupa jurnal, artikel, dokumen, dan sumber tertulis lain yang relevan. Informan penelitian terdiri atas satu pelaku usaha, dua pengunjung, dan satu pemerhati kuliner yang dipilih berdasarkan keterkaitannya dengan objek penelitian. Observasi dilakukan untuk mengamati produk, proses penyajian, aktivitas usaha, dan kondisi lokasi penelitian, sedangkan dokumentasi digunakan untuk melengkapi data hasil wawancara dan observasi.

Data dianalisis secara kualitatif melalui tiga tahapan, yaitu reduksi data, penyajian data, serta penarikan kesimpulan dan verifikasi. Reduksi dilakukan dengan menyeleksi dan mengelompokkan data yang relevan dengan fokus penelitian. Data kemudian disajikan secara naratif dan dalam bentuk tabel apabila diperlukan untuk mempermudah interpretasi. Tahap terakhir dilakukan dengan menarik dan memverifikasi kesimpulan berdasarkan keterkaitan antartemuan. Analisis juga diarahkan untuk mengidentifikasi kekuatan, kelemahan, peluang, dan ancaman (SWOT) dalam pengembangan Sate Cucuk Manis sebagai daya tarik wisata gastronomi di Kota Palembang.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penelitian dilakukan di Rumah Makan Khas Palembang Wak Din, Kecamatan 7 Ulu, Kota Palembang, yang masih mempertahankan Sate Cucuk Manis sebagai kuliner tradisional. Berdasarkan wawancara dengan pelaku usaha, tradisi usaha Sate Cucuk Manis dalam keluarga telah berlangsung sejak sekitar tahun 1887, sedangkan rumah makan berdiri sejak sekitar tahun 1950. Keberlanjutan usaha secara turun-temurun tersebut menunjukkan adanya nilai sejarah dan pewarisan pengetahuan kuliner yang menjadi bagian penting dalam pengembangan wisata gastronomi.

Karakteristik dan Keunikan Sate Cucuk Manis

Hasil penelitian menunjukkan bahwa Sate Cucuk Manis memiliki karakteristik yang membedakannya dari sate pada umumnya, terutama pada bahan, bumbu, proses pengolahan, cita rasa, penyajian, dan nilai budaya. Bahan utama yang digunakan adalah daging sapi, khususnya bagian has, yang dimarinasi menggunakan bawang merah, bawang putih, kemiri, ketumbar, jahe, kayu manis, gula merah, dan rempah lainnya. Proses marinasi berlangsung sekitar empat jam, kemudian daging dibakar menggunakan arang. Penggunaan gula merah menghasilkan rasa manis yang khas, sedangkan rempah dan proses pembakaran memberikan aroma serta cita rasa yang kuat.

Keunikan lainnya terlihat pada ukuran potongan daging yang relatif lebih besar serta teksturnya yang lembut dan empuk. Penyajian dilengkapi dengan saus yang menyerupai cuko, sambal nanas, acar timun, dan makanan pendamping lainnya sehingga memberikan kombinasi rasa manis, pedas, asam, dan segar. Penyajian tersebut juga berkaitan dengan tradisi **ngidang**, yaitu tradisi penyajian dan makan bersama masyarakat Palembang. Dengan demikian, daya tarik Sate Cucuk Manis tidak hanya terletak pada produk makanan, tetapi juga pada cara penyajian dan budaya makan masyarakat setempat.

Nilai gastronomi Sate Cucuk Manis juga diperkuat oleh sejarah dan autentisitasnya. Resep, rasa, ukuran, serta teknik pengolahannya tetap dipertahankan secara turun-temurun. Hal tersebut sejalan dengan Saputra (2021) yang menjelaskan bahwa kuliner tradisional merupakan bagian dari pengetahuan yang diwariskan antargenerasi. Keberadaan resep turun-temurun, proses pengolahan tradisional, serta keterkaitannya dengan budaya lokal menjadikan Sate Cucuk Manis tidak hanya memiliki nilai konsumsi, tetapi juga nilai sejarah dan budaya yang dapat dikembangkan menjadi pengalaman wisata gastronomi.

Persepsi terhadap Potensi Sate Cucuk Manis sebagai Wisata Gastronomi

Hasil wawancara menunjukkan adanya persepsi positif dari pelaku usaha, wisatawan, dan pemerhati kuliner terhadap potensi Sate Cucuk Manis. Pelaku usaha menilai keunikan rasa dan konsistensi kualitas sebagai kekuatan utama produk. Wisatawan juga menilai Sate Cucuk Manis memiliki karakter berbeda dibandingkan sate yang biasa mereka konsumsi, terutama dari rasa rempah, tekstur daging, saus, serta makanan pendamping. Wisatawan menunjukkan ketertarikan untuk mengonsumsi kembali dan merekomendasikannya kepada orang lain.

Potensi tersebut juga didukung oleh perspektif pemerhati kuliner dan praktisi pariwisata. Sate Cucuk Manis telah diperkenalkan sebagai bagian dari paket perjalanan wisata gastronomi kepada wisatawan. Hal ini menunjukkan bahwa produk tersebut tidak hanya berpotensi sebagai makanan lokal, tetapi juga dapat diintegrasikan ke dalam pengalaman perjalanan wisata. Nilai sejarah, proses pengolahan, autentisitas resep, dan pengalaman mencicipi makanan menjadi unsur yang dapat memperkuat daya tariknya sebagai produk wisata gastronomi.

Meskipun telah dikunjungi wisatawan domestik maupun mancanegara, pengenalan Sate Cucuk Manis masih relatif terbatas. Beberapa wisatawan mengetahui kuliner tersebut melalui

media sosial, sementara titik penjualannya juga masih terbatas. Kondisi ini menunjukkan adanya kesenjangan antara potensi produk dan tingkat pengenalannya sebagai salah satu kuliner khas Palembang.

Faktor Pendukung dan Penghambat Pengembangan

Pengembangan Sate Cucuk Manis sebagai daya tarik wisata gastronomi didukung oleh beberapa faktor, yaitu keunikan cita rasa, autentisitas resep turun-temurun, nilai sejarah, respons positif wisatawan, serta keterlibatan akademisi dan pelaku perjalanan wisata. Keunikan produk menjadi modal utama karena Sate Cucuk Manis memiliki karakteristik yang berbeda dari sate pada umumnya. Nilai sejarah dan keberlanjutan resep keluarga juga dapat dikembangkan melalui storytelling untuk memperkuat pengalaman wisatawan.

Di sisi lain, penelitian menemukan beberapa faktor penghambat berupa promosi yang belum optimal, keterbatasan fasilitas dan kapasitas tempat, kebersihan dan tata kelola yang masih perlu ditingkatkan, terbatasnya titik penjualan, serta dukungan pemerintah yang belum optimal. Kondisi tempat yang relatif sederhana dan berada di sekitar pasar tradisional dapat menjadi bagian dari autentisitas pengalaman, tetapi tetap membutuhkan peningkatan kebersihan dan kenyamanan agar sesuai dengan kebutuhan wisatawan.

Berdasarkan temuan tersebut, pengembangan Sate Cucuk Manis perlu dilakukan tanpa menghilangkan autentisitas produk. Strategi pengembangan dapat diarahkan pada peningkatan promosi digital dan storytelling mengenai sejarah serta proses pembuatan, peningkatan kebersihan dan fasilitas, integrasi dalam paket wisata gastronomi, serta kolaborasi antara pelaku usaha, pemerintah, akademisi, dan pelaku perjalanan wisata. Dengan demikian, Sate Cucuk Manis memiliki potensi untuk memperkaya ragam daya tarik wisata gastronomi sekaligus memperkuat identitas kuliner Kota Palembang.

KESIMPULAN

Sate Cucuk Manis memiliki potensi sebagai daya tarik wisata gastronomi Kota Palembang karena memiliki keunikan cita rasa manis dari gula merah dan rempah, proses pengolahan menggunakan arang, karakteristik daging dan penyajian yang khas, serta resep turun-temurun yang mengandung nilai sejarah, budaya, dan autentisitas. Persepsi pelaku usaha, wisatawan, dan pemerhati kuliner juga menunjukkan respons positif, terutama terhadap keunikan rasa, identitas lokal, dan pengalaman kuliner yang ditawarkan.

Potensi tersebut belum dikembangkan secara optimal karena masih terdapat kendala pada aspek promosi, keterbatasan fasilitas dan lokasi penjualan, kebersihan, serta tata kelola. Oleh karena itu, pengembangan Sate Cucuk Manis sebagai wisata gastronomi perlu didukung melalui penguatan promosi, peningkatan fasilitas dan pengelolaan, serta tetap mempertahankan autentisitas dan nilai budaya sebagai identitas kuliner Palembang.

REFERENCES

- Aryanti, et al. (2025). *Gastronomy tourism potential and cultural heritage preservation*.
- Aziz, M. H. (2022). Model Pariwisata Digital dalam Pengembangan Pariwisata Indonesia. *Jurnal Ilmiah Universitas Batanghari Jambi*, 22(3), 2279-2286.
- Bhudiharty, S. (2019). Wisata gastronomi: Pengalaman kuliner sebagai warisan budaya. *Jurnal Pariwisata*, 8(2), 45-56.
- Chang, C. A., & Dewantara, Y. F. (2025). KAJIAN GASTRONOMI MIE CELOR SEBAGAI MAKANAN KHAS PALEMBANG. *Pendas: Jurnal Ilmiah Pendidikan Dasar*, 10(2), 230-242.
- De Jong, A., Palladino, M., Puig, R. G., Romeo, G., Fava, N., Cafiero, C., ... & Sjölander-Lindqvist, A. (2018). Gastronomy tourism: An interdisciplinary literature review of research areas, disciplines, and dynamics. *Gastronomy and Tourism*, 3(2), 131-146.
- Dewi, P. (2023). Keberlanjutan pariwisata gastronomi di Indonesia. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 7(2), 135-142.
- Guzel, B., & Apaydin, M. (2016). Gastronomy tourism: Motivations and destinations. *Global issues and trends in tourism*, 394.
- Hasan, H., Bora, M. A., Afriani, D., Artiani, L. E., Puspitasari, R., Susilawati, A., ... & Hakim, A. R. (2025). *Metode penelitian kualitatif*. Yayasan Tri Edukasi Ilmiah.
- Hendrayana, I. M. (2022). Strategi Pengembangan Pengolahan Kopi Arabika Sebagai Daya Tarik Wisata Gastronomi Di Desa Catur, Kintamani, Bali. *Jurnal Kepariwisata*, 21(1), 77-87.
- Indonesia. (2009). Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 10 Tahun 2009 tentang Kepariwisata. Jakarta: Sekretaris Negara Republik Indonesia.
- Insanaputra, Y. S. (2021). Ayam Taliwang sebagai Wisata Kuliner Unggulan di Kota Mataram Lombok Nusa Tenggara Barat. *Kepariwisata: Jurnal Ilmiah*, 14(2), 112-122.
- Leewellyn, V. S., & Palupi, S. (2020). *Coffee tourism: From home products to attractions*.
- Ningsih, P. R., & Turgarini, A. (2020). Wisata gastronomi sebagai bentuk wisata minat khusus di Indonesia. *Jurnal Pariwisata*, 8(1), 45-56.
- Rahardjo, M. (2011). Metode pengumpulan data penelitian kualitatif.
- Ratnasari, N. D. (2020). Analisis potensi wisata gastronomi di Kampung Blekok. *Jurnal Pariwisata Indonesia*, 9(2), 79-85.
- Sandi W., S., et al. (2026). *Unveiling Ayam Betutu: Exploring the rich heritage and tourist experiences of Bali's iconic culinary delight on TripAdvisor*.
- Saputra, V. A. D., Christiawan, O., & Nugroho, S. P. (2021, July). Analisis makanan tradisional gudeg sebagai daya tarik wisata kuliner di yogyakarta. In *UNCLLE (Undergraduate Conference on Language, Literature, and Culture)* (Vol. 1, No. 1).

- Soeroso, A., & Turgarini, D. (2020). *Culinary versus gastronomy: Argumentum ad populum elimination*.
- Suarsana, A. P., Tirtawati, N. M., & Lilasari, L. N. T. (2023). Pengembangan Potensi Wisata Gastronomi Di Desa Wisata Penarungan Kabupaten Badung. *Journal of Applied Science in Tourism Destination*, 1(2), 94-108.
- Sugiyono. (2021). *metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Suherman, R. (2022). Anteseden keputusan kunjungan wisata: pengaruh daya tarik wisata. *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis*, 10(3), 45-56.
- Sulung, U., & Muspawi, M. (2024). Memahami sumber data penelitian: Primer, sekunder, dan tersier. *Edu Research*, 5(3), 110-116.
- Tim Peneliti Jurnal Pariwisata Pesona. (2020). *Penelusuran potensi gastronomi kuliner tradisional lokal*.
- Tim Peneliti Jurnal Pariwisata Pesona. (2020). *Wisata kuliner dan gastronomi dalam meningkatkan ekonomi daerah*.
- Tim Peneliti Jurnal Pariwisata Pesona. (2021). *Identifikasi potensi gastronomi daerah sebagai atraksi wisata*.
- Tim Peneliti Jurnal Pariwisata Pesona. (2022). *Development of gastronomy tourism package based on local culture*.
- Tim Peneliti Jurnal Pariwisata Pesona. (2022). *Strategy of Sanur culinary and gastronomy tourism development*.
- Tim Peneliti Jurnal Pariwisata Pesona. (2023). *Communication strategy in promoting local gastronomy tourism*.
- Tim Peneliti Jurnal Pariwisata Pesona. (2026). *Strategy for developing culinary tourism attractions*.
- Waruwu, M. (2020). Metode Penelitian Kualitatif, Kuantitatif dan Mixed Methods. *Jurnal Pendidikan dan Kebudayaan*, 5(1), 1-15.
- Widyawan, I., Bakti, I., Munajat, M. D. E., & Novianti, E. (2024). Pengembangan Potensi Atraksi Wisata Gastronomi Berkelanjutan Berbasis Masyarakat Lokal di Kampung Lembur Sawah, Kota Bogor. *Panggung*, 34(3), 297-314.
- Yunus, Hadi Sabari. 2010. *Metodologi Penelitian Wilayah Kontemporer*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.