

Kuliner es dawet telasih pasar gede menjadi daya tarik wisatawan di surakarta

Rafiq Naufal Nurkarim¹⁾, Maryam Maden Putri Ardiantoko²⁾, Rechan Pradeva Ar-rafi³⁾,
Wahyu Ari Indriastuti⁴⁾

^{1,2,3,4}Program D3 Perhotelan, Akademi Pariwisata Mandala Bhakti Surakarta

JL. Ki Mangun Sarkoro No.20 Nusukan, Surakarta, 57142, Telp/Fax (0271) 714813

E-mail : rafiq.naufalnurkarim@mhs.mandalabhakti.ac.id¹⁾,

maryam.madenputri@mhs.mandalabhakti.ac.id²⁾, rechan.pradeva@mhs.mandalabhakti.ac.id³⁾,
wahyuari@mandalabhakti.ac.id⁴⁾

Abstrak

Kota Surakarta dikenal memiliki berbagai kuliner tradisional khas, salah satunya es dawet telasih yang banyak dijumpai di kawasan Pasar Gede Surakarta. Kuliner tersebut tidak hanya menjadi makanan tradisional, tetapi juga merepresentasikan budaya lokal yang masih dipertahankan hingga saat ini. Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan peran es dawet telasih sebagai daya tarik wisata kuliner serta menganalisis faktor pendukung dan penghambat dalam pengembangannya di Pasar Gede Surakarta. Penelitian menggunakan metode kualitatif deskriptif dengan teknik pengumpulan data melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi. Informan penelitian terdiri atas pedagang, asisten penjual, wisatawan lokal, dan wisatawan luar daerah yang dipilih menggunakan teknik purposive dan snowball sampling. Hasil penelitian menunjukkan bahwa es dawet telasih memiliki daya tarik melalui cita rasa khas, harga yang terjangkau, nilai budaya, dan pengalaman wisata yang diperoleh pengunjung di lingkungan pasar tradisional. Selain itu, lokasi Pasar Gede yang strategis serta suasana pasar yang autentik turut mendukung perkembangan wisata kuliner tersebut. Penelitian ini juga menemukan bahwa wisata kuliner es dawet telasih memberikan kontribusi terhadap pelestarian budaya lokal dan peningkatan aktivitas ekonomi masyarakat melalui UMKM di kawasan Pasar Gede. Dengan demikian, es dawet telasih memiliki potensi besar untuk terus dikembangkan sebagai ikon wisata kuliner tradisional Kota Surakarta.

Kata Kunci: Wisata Kuliner, Es Dawet Telasih, Pasar Gede, Daya Tarik Wisata, Budaya Lokal

Abstract

Surakarta City is well known for its various traditional culinary specialties, one of which is es dawet telasih, commonly found in the Pasar Gede area of Surakarta. This culinary product is not only considered a traditional beverage but also represents the local culture that has been preserved until today. This study aims to describe the role of es dawet telasih as a culinary tourism attraction and to analyze the supporting and inhibiting factors in its development at Pasar Gede Surakarta. The research employed a descriptive qualitative method with data collection techniques consisting of interviews, observations, and documentation. The informants included sellers, seller assistants, local tourists, and tourists from outside the region selected through purposive and snowball sampling techniques. The results showed that es dawet telasih attracts visitors through its unique taste, affordable price, cultural value, and tourism experience within the traditional market environment. In addition, the strategic location of Pasar Gede and its authentic market atmosphere support the development of culinary tourism. This study also found that es dawet telasih culinary tourism contributes to preserving local culture and improving community economic activities through MSMEs in the Pasar Gede area. Therefore, es dawet telasih has great potential to continue being developed as an icon of traditional culinary tourism in Surakarta City.

Keywords: Culinary Tourism, Es Dawet Telasih, Pasar Gede, Tourist Attraction, Local Culture

1. PENDAHULUAN

Pariwisata merupakan salah satu sektor yang memiliki peranan penting dalam mendukung pertumbuhan ekonomi daerah melalui peningkatan pendapatan masyarakat, penciptaan lapangan kerja, serta pengembangan potensi lokal. Dalam perkembangannya, pariwisata tidak hanya berfokus pada destinasi alam maupun sejarah, tetapi juga berkembang ke arah wisata budaya dan wisata kuliner (Nurdiansyah et al., 2023). Wisata kuliner menjadi bagian penting dalam pengalaman wisatawan karena makanan tradisional mampu merepresentasikan identitas dan karakter suatu daerah. Melalui kuliner khas, wisatawan dapat mengenal nilai budaya, tradisi, dan kehidupan

masyarakat setempat secara lebih dekat (Putri et al., 2023).

Perkembangan kuliner di Indonesia saat ini menunjukkan perubahan yang sangat dinamis, ditandai dengan munculnya berbagai makanan dan minuman kekinian yang cepat populer di kalangan masyarakat, khususnya generasi muda. Kuliner seperti croffle, cromboloni, *dessert box*, makanan dengan saus mentai, kopi susu aren, hingga minuman berbasis buah tropis dan herbal menjadi tren yang banyak diminati karena menawarkan inovasi rasa, tampilan visual menarik, serta mudah dipromosikan melalui media sosial. Selain kuliner modern, makanan dan minuman tradisional seperti gudeg, bakpia, soto, bakso, wedang ronde, bajigur, dan es dawet tetap bertahan dan memiliki tempat tersendiri di hati masyarakat karena dianggap memiliki cita rasa khas dan nilai budaya yang kuat. Kondisi ini menunjukkan bahwa masyarakat Indonesia tidak meninggalkan kuliner tradisional, melainkan mulai memadukan unsur lokal dengan sentuhan modern sebagai bagian dari perkembangan industri kuliner nasional.

Perkembangan industri kuliner di Indonesia juga didukung oleh perubahan pola konsumsi masyarakat dan kemajuan teknologi digital. Model bisnis kuliner berbasis digital dan *delivery-first* semakin berkembang melalui pemanfaatan media sosial serta layanan pesan antar daring. Selain itu, masyarakat mulai memiliki kesadaran yang lebih tinggi terhadap makanan sehat dan minuman fungsional seperti minuman herbal modern, makanan rendah gula, dan produk berbahan lokal. Di sisi lain, konsep *local pride* atau kebanggaan terhadap kuliner daerah juga semakin meningkat melalui pengemasan makanan tradisional secara lebih modern dan menarik. Fenomena tersebut menunjukkan bahwa kuliner tradisional tetap memiliki peluang besar untuk berkembang di tengah arus modernisasi apabila mampu mempertahankan cita rasa khas dan identitas budayanya. Oleh karena itu, wisata kuliner tidak hanya menjadi aktivitas konsumsi, tetapi juga menjadi bagian dari gaya hidup, identitas budaya, dan pengalaman wisata masyarakat modern (Aprilia & Sofiani, 2024).

Kota Surakarta atau Solo dikenal sebagai salah satu daerah di Indonesia yang memiliki kekayaan budaya dan kuliner tradisional yang masih terjaga hingga saat ini. Surakarta memiliki potensi wisata kuliner yang sangat beragam mulai dari makanan berat, makanan ringan, hingga minuman tradisional yang khas dan sulit ditemukan di daerah lain. Berbagai kuliner seperti gudeg cekec, tengkleng kambing, nasi liwet, timlo Solo, sate kere, sate buntel, selat Solo, bestik Solo, serabi Notosuman, hingga es dawet telasih menjadi identitas kuliner Kota Surakarta yang banyak diminati wisatawan (Prasta, 2021). Keunikan kuliner Surakarta terletak pada cita rasa tradisional, penggunaan resep turun-temurun, cara penyajian yang masih mempertahankan unsur budaya lokal, serta keberadaan pasar tradisional yang masih aktif sebagai pusat aktivitas kuliner masyarakat. Kuliner di Surakarta tidak hanya dipandang sebagai makanan, tetapi juga bagian dari sejarah dan budaya masyarakat setempat yang diwariskan dari generasi ke generasi. Oleh karena itu, Kota Surakarta dikenal sebagai salah satu destinasi wisata kuliner yang memiliki daya tarik kuat bagi wisatawan lokal maupun luar daerah (Putra, 2025).

Perkembangan wisata kuliner di Kota Surakarta menunjukkan bahwa makanan dan minuman tradisional masih memiliki daya tarik yang kuat bagi wisatawan (Nuriaridha et al., 2024). Salah satu kuliner khas yang cukup terkenal adalah es dawet telasih yang banyak dijumpai di kawasan Pasar Gede Surakarta. Minuman tradisional yang terdiri atas cendol, santan, gula jawa cair, biji telasih, dan tape atau ketan ini memiliki cita rasa khas yang membedakannya dengan jenis dawet dari daerah lain. Di tengah maraknya minuman kekinian seperti boba, kopi susu aren, dan minuman berbasis buah tropis, es dawet telasih tetap mampu bertahan dan diminati oleh masyarakat maupun wisatawan karena memiliki cita rasa autentik serta nilai tradisional yang kuat. Keberadaan es dawet telasih tidak hanya menjadi bagian dari kekayaan kuliner tradisional Kota Solo, tetapi juga mencerminkan identitas budaya masyarakat Surakarta yang masih dipertahankan hingga saat ini. Berdasarkan hasil wawancara, Pasar Gede dikenal sebagai pusat wisata kuliner tradisional yang ramai dikunjungi wisatawan untuk menikmati berbagai jajanan khas daerah, dengan es dawet telasih sebagai salah satu kuliner yang paling banyak dicari. Lokasi Pasar Gede yang strategis di pusat kota serta dukungan pemerintah terhadap pelaku UMKM turut memperkuat perannya dalam mendukung perkembangan pariwisata dan ekonomi lokal di Kota Surakarta.

Kajian mengenai wisata kuliner sebelumnya telah banyak dilakukan oleh berbagai peneliti dengan fokus yang beragam. Aprilia & Sofiani (2024) menjelaskan bahwa wisata kuliner mampu menjadi daya tarik wisata yang berpengaruh terhadap minat kunjungan wisatawan ke suatu daerah.

Kuliner tradisional juga dipandang sebagai bagian dari identitas budaya yang dapat memperkuat citra daerah di mata wisatawan. Selain itu, Utami et al., (2022) menemukan peran pelaku UMKM kuliner dalam mendukung pengembangan sektor pariwisata melalui penyediaan produk makanan khas daerah. Kehadiran makanan tradisional dinilai mampu memberikan pengalaman wisata yang berbeda karena wisatawan tidak hanya menikmati rasa makanan, tetapi juga memahami nilai budaya yang terkandung di dalamnya. Rahman (2023) juga menunjukkan bahwa pasar tradisional memiliki potensi besar sebagai pusat wisata kuliner karena menghadirkan suasana khas yang tidak ditemukan di pusat perbelanjaan modern. Dengan demikian, wisata kuliner memiliki hubungan yang erat dengan pelestarian budaya sekaligus pengembangan ekonomi masyarakat lokal.

Penelitian lain juga membahas pentingnya strategi pengembangan wisata kuliner melalui peningkatan kualitas pelayanan, promosi, dan inovasi produk makanan tradisional. Witara (2025) dan Nugroho & Triyono (2024) menyatakan bahwa keberhasilan wisata kuliner dipengaruhi oleh faktor cita rasa, harga, inovasi produk, kebersihan, akses lokasi, serta pengalaman wisatawan saat menikmati kuliner tersebut. Faktor-faktor tersebut berpengaruh terhadap kepuasan dan minat kunjungan wisatawan. Selain itu, Murni (2023) dan Ariani et al., (2022) menjelaskan bahwa promosi melalui media sosial dan dukungan pemerintah mampu meningkatkan popularitas kuliner tradisional sebagai destinasi wisata. Pemanfaatan media digital membantu memperluas penyebaran informasi kepada masyarakat, sedangkan dukungan pemerintah dapat berupa fasilitas dan promosi wisata daerah (Sarina et al., 2025). Dengan demikian, pengembangan wisata kuliner tidak hanya bergantung pada kualitas makanan, tetapi juga strategi promosi dan dukungan berbagai pihak.

Meskipun demikian, belum banyak penelitian yang secara khusus membahas es dawet telasih di Pasar Gede Surakarta sebagai daya tarik wisata kuliner. Sebagian penelitian sebelumnya lebih menitikberatkan pada wisata kuliner secara umum tanpa mengkaji secara mendalam hubungan antara kuliner tradisional, pengalaman wisatawan, dan keberadaan pasar tradisional sebagai ruang budaya. Penelitian ini memiliki kebaruan karena berfokus pada es dawet telasih sebagai salah satu ikon kuliner khas Surakarta yang masih bertahan hingga saat ini di tengah berkembangnya tren kuliner modern dan minuman kekinian. Selain itu, penelitian ini juga mengkaji faktor-faktor pendukung dan penghambat dalam pengembangan daya tarik wisata kuliner di Pasar Gede Surakarta. Penelitian tidak hanya melihat dari sisi wisatawan, tetapi juga mempertimbangkan pandangan pedagang sebagai pelaku utama dalam aktivitas wisata kuliner tersebut

Berdasarkan uraian di atas, penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan peran kuliner es dawet telasih sebagai daya tarik wisatawan di Kota Surakarta serta menganalisis faktor pendukung dan penghambat wisata kuliner di Pasar Gede. Melalui penelitian ini, diharapkan dapat diketahui bagaimana keberadaan es dawet telasih mampu menarik minat wisatawan dan memperkuat identitas budaya lokal Kota Surakarta serta memberikan kontribusi dalam pengembangan kajian wisata kuliner tradisional, khususnya yang berkaitan dengan pelestarian budaya lokal dan pemberdayaan UMKM. Penelitian ini juga dapat menjadi referensi bagi pemerintah daerah maupun pelaku usaha dalam mengembangkan potensi wisata kuliner di Kota Surakarta. Dengan adanya penelitian ini, diharapkan kuliner tradisional seperti es dawet telasih dapat terus dilestarikan dan dikenal lebih luas oleh masyarakat maupun wisatawan dari berbagai daerah. Selain bernilai ekonomi, pelestarian kuliner tradisional juga penting sebagai bagian dari upaya menjaga identitas budaya daerah di tengah arus modernisasi.

2. METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif deskriptif yang bertujuan untuk mendeskripsikan secara mendalam peran kuliner es dawet telasih sebagai daya tarik wisatawan di Kota Surakarta. Penelitian dilaksanakan di Pasar Gede Surakarta sebagai salah satu pusat wisata kuliner tradisional yang terkenal di Kota Solo. Teknik pengumpulan data dilakukan melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi untuk memperoleh informasi yang sesuai dengan kondisi di lapangan. Informan dalam penelitian ini terdiri atas pedagang es dawet telasih, asisten penjual, wisatawan lokal, dan wisatawan luar daerah yang dipilih secara purposive berdasarkan keterlibatan dan pengetahuan mereka terhadap aktivitas wisata kuliner di Pasar Gede. Selanjutnya, penentuan informan tambahan dilakukan menggunakan teknik *purposive snowball sampling* guna memperoleh data yang lebih mendalam dan relevan dengan fokus penelitian. Observasi dilakukan untuk melihat

secara langsung aktivitas wisata kuliner dan kondisi lingkungan pasar, sedangkan dokumentasi digunakan sebagai data pendukung penelitian. Data yang diperoleh kemudian dianalisis secara deskriptif melalui proses pengumpulan data, reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan sehingga dapat menggambarkan fenomena wisata kuliner es dawet telasih di Pasar Gede Surakarta secara sistematis dan menyeluruh.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Gambaran Umum Pasar Gede Surakarta

Pasar Gede Surakarta merupakan salah satu pasar tradisional yang memiliki peran penting dalam aktivitas ekonomi dan pariwisata di Kota Surakarta. Berdasarkan hasil observasi, suasana pasar terlihat ramai oleh aktivitas pengunjung yang datang untuk berbelanja maupun menikmati wisata kuliner tradisional. Di dalam kawasan pasar terdapat berbagai jenis pedagang yang menjual kebutuhan rumah tangga, perabotan dapur, hingga aneka makanan tradisional khas Surakarta. Beragam kuliner dijual di kawasan pasar, mulai dari makanan ringan hingga makanan berat seperti lumpia rebung dan gendar pecel. Namun, salah satu kuliner yang paling dikenal dan banyak dicari wisatawan adalah es dawet telasih yang menjadi ikon kuliner khas Pasar Gede.

Berdasarkan hasil wawancara dengan salah satu pedagang, wisatawan umumnya datang ke Pasar Gede untuk mencari es dawet telasih karena kuliner tersebut tidak mudah ditemukan di tempat lain. Selain memiliki cita rasa khas, es dawet telasih juga dianggap sebagai bagian dari identitas kuliner tradisional Kota Surakarta. Pedagang juga menyampaikan bahwa sebagian besar pelaku UMKM di Pasar Gede telah mendapatkan fasilitas dan dukungan dari Pemerintah Kota Surakarta sebagai bentuk pengembangan budaya kuliner daerah. Dukungan tersebut memberikan kesempatan bagi pedagang untuk terus mempertahankan dan mengembangkan kuliner tradisional di Kota Solo. Selain itu, lokasi Pasar Gede yang berada di pusat Kota Surakarta menjadikan kawasan tersebut memiliki posisi strategis dan sering disebut sebagai “jantung Kota Surakarta”. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa Pasar Gede memiliki pengaruh besar terhadap perkembangan sektor pariwisata dan wisata kuliner di Kota Surakarta.

Aktivitas Wisata Kuliner Es Dawet Telasih

Aktivitas wisata kuliner es dawet telasih di Pasar Gede Surakarta berlangsung cukup ramai, terutama pada pagi hingga siang hari. Berdasarkan hasil observasi, kawasan Pasar Gede tidak hanya berfungsi sebagai pusat perdagangan tradisional, tetapi juga berkembang menjadi salah satu destinasi wisata kuliner yang banyak dikunjungi masyarakat lokal maupun wisatawan luar daerah. Wisatawan yang datang umumnya tertarik untuk menikmati berbagai kuliner khas Surakarta yang masih mempertahankan cita rasa tradisional dan nilai budaya lokal. Selain itu, berdasarkan hasil wawancara dengan pedagang dan pengunjung, es dawet telasih menjadi salah satu kuliner yang paling banyak dicari karena dianggap sebagai minuman khas yang identik dengan Pasar Gede Surakarta. Dokumentasi aktivitas wisata kuliner es dawet telasih di Pasar Gede Surakarta dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Kondisi Pintu Masuk Pasar Gede Surakarta
 (Sumber: Dokumentasi Peneliti, 2026)

Berdasarkan Gambar 1, terlihat kondisi pintu masuk Pasar Gede Surakarta yang ramai oleh aktivitas masyarakat dan wisatawan. Hasil observasi menunjukkan bahwa Pasar Gede memiliki lokasi yang strategis di pusat Kota Surakarta sehingga mudah dijangkau pengunjung. Selain itu, keberadaan bangunan pasar yang masih mempertahankan ciri khas arsitektur tradisional menjadi daya tarik tersendiri bagi wisatawan. Berdasarkan hasil wawancara dengan beberapa pengunjung, sebagian wisatawan datang ke Pasar Gede tidak hanya untuk berbelanja, tetapi juga untuk menikmati suasana wisata kuliner tradisional yang khas dan berbeda dari pusat perbelanjaan modern.



Gambar 2. Aktivitas Wisata Kuliner di Pasar Gede Surakarta
 (Sumber: Dokumentasi Peneliti, 2026)

Berdasarkan Gambar 2, terlihat aktivitas transaksi antara pedagang dan pembeli di area kuliner Pasar Gede Surakarta. Berdasarkan hasil observasi, kawasan pasar tampak cukup ramai dengan pengunjung yang membeli berbagai makanan dan minuman tradisional. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa aktivitas wisata kuliner di Pasar Gede masih berlangsung aktif dan diminati masyarakat. Hasil wawancara dengan pedagang juga menunjukkan bahwa jumlah pengunjung cenderung meningkat pada akhir pekan dan musim liburan karena banyak wisatawan yang datang untuk mencoba kuliner khas Surakarta. Selain es dawet telasih, kawasan Pasar Gede juga dikenal memiliki beragam kuliner tradisional lain seperti wingko Ngasem, gendar pecel, kerupuk karak, intip Solo, serta berbagai jajanan pasar khas Surakarta yang masih dipertahankan hingga saat ini.



Gambar 3. Aktivitas Pedagang Es Dawet Telasih di Pasar Gede Surakarta
 (Sumber: Dokumentasi Peneliti, 2026)

Kemudian pada Gambar 3 terlihat aktivitas pedagang es dawet telasih di Pasar Gede Surakarta yang sedang melayani pembeli. Berdasarkan hasil wawancara, pedagang menyatakan bahwa es dawet telasih merupakan salah satu minuman tradisional yang cukup banyak diminati wisatawan karena memiliki cita rasa manis dan segar serta menggunakan bahan-bahan tradisional seperti cendol, santan, gula jawa cair, dan biji telasih. Hasil observasi juga menunjukkan bahwa pedagang menyediakan beberapa variasi menu seperti gempol pleret dan dawet durian sebagai bentuk inovasi untuk menarik minat konsumen. Selain itu, lokasi penjualan yang berada di kawasan wisata kuliner Pasar Gede memudahkan wisatawan untuk menemukan kuliner tradisional tersebut. Keberadaan es dawet telasih di Pasar Gede menunjukkan bahwa minuman tradisional masih mampu bertahan dan menjadi daya tarik wisata di tengah berkembangnya minuman modern.



Gambar 4. Penyajian Es Dawet Telasih dan Bahan-Bahan Tradisional
 (Sumber: Dokumentasi Peneliti, 2026)

Selanjutnya, pada Gambar 4 terlihat penyajian es dawet telasih beserta bahan-bahan yang digunakan oleh pedagang di Pasar Gede Surakarta. Berdasarkan hasil observasi, es dawet telasih disajikan menggunakan campuran cendol hijau, santan, gula jawa cair, biji telasih, serta tambahan es batu yang memberikan rasa manis dan segar. Selain itu, pedagang juga menyediakan pelengkap lain seperti tape dan ketan untuk menambah cita rasa minuman. Pada bagian gambar juga terlihat berbagai bahan yang telah dipersiapkan secara terpisah dalam wadah-wadah sederhana sehingga memudahkan pedagang dalam proses penyajian kepada pembeli.

Hasil observasi menunjukkan bahwa proses pembuatan es dawet telasih masih dilakukan secara tradisional dengan mencampurkan bahan-bahan secara langsung ketika terdapat pesanan dari pembeli sehingga kesegaran minuman tetap terjaga. Penggunaan santan dan gula jawa cair memberikan aroma khas yang menjadi ciri utama es dawet telasih dibandingkan minuman modern lainnya. Selain itu, perpaduan warna dari cendol hijau, biji telasih, dan tambahan bahan pelengkap memberikan tampilan visual yang menarik bagi wisatawan, khususnya pengunjung luar daerah yang baru pertama kali mencoba kuliner tersebut.

Berdasarkan hasil wawancara, pedagang menyatakan bahwa sebagian besar wisatawan tertarik mencoba es dawet telasih karena dianggap sebagai minuman khas dan legendaris Kota Surakarta yang sulit ditemukan di daerah lain. Wisatawan juga menilai bahwa rasa es dawet telasih memiliki perpaduan rasa gurih dari santan dan manis alami dari gula jawa yang memberikan cita rasa berbeda dibandingkan jenis dawet pada umumnya. Selain diperoleh melalui rekomendasi keluarga dan teman, beberapa pengunjung juga mengetahui kuliner tersebut melalui media sosial.

Hasil pengamatan peneliti menunjukkan bahwa ramainya pengunjung di area penjualan es dawet telasih memperlihatkan bahwa kuliner tradisional masih memiliki daya tarik bagi wisatawan di tengah berkembangnya minuman kekinian. Keberadaan es dawet telasih tidak hanya menjadi bagian dari aktivitas konsumsi, tetapi juga memberikan pengalaman budaya melalui suasana pasar tradisional yang masih dipertahankan. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa kuliner tradisional dapat menjadi media pengenalan budaya lokal sekaligus memperkuat identitas wisata kuliner Kota Surakarta.

Informan dan Perannya dalam Aktivitas Wisata Kuliner

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi yang dilakukan peneliti di Pasar Gede Surakarta, diketahui bahwa aktivitas wisata kuliner es dawet telasih melibatkan beberapa pihak yang memiliki peran berbeda dalam mendukung keberlangsungan usaha kuliner tradisional tersebut, yaitu sebagai berikut:

1. Pedagang dalam Mempertahankan Kuliner Tradisional

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi, penjual es dawet telasih di kawasan Pasar Gede Surakarta tidak hanya terdiri dari satu pedagang, tetapi terdapat beberapa penjual yang sudah dikenal oleh masyarakat dan wisatawan, seperti Es Dawet Telasih Bu Dermi, Es Dawet Hj. Sipon, Es Dawet Telasih Bu Nur, serta Gempol Pleret dan Es Dawet Telasih Bu Wiji. Keberadaan beberapa penjual tersebut menunjukkan bahwa es dawet telasih telah menjadi salah satu kuliner tradisional yang legendaris dan identik dengan kawasan Pasar Gede Surakarta. Berdasarkan hasil wawancara, beberapa pedagang menyampaikan bahwa usaha tersebut telah dijalankan secara turun-temurun dan masih mempertahankan resep tradisional agar cita rasa khas es dawet telasih tetap terjaga.

Meskipun terdapat banyak penjual es dawet telasih di kawasan Pasar Gede, setiap pedagang memiliki strategi tersendiri untuk mempertahankan usahanya di tengah persaingan. Berdasarkan hasil wawancara dengan pedagang Dawet Telasih Mbak Genduk, kualitas rasa dan penggunaan bahan tradisional menjadi faktor utama yang dipertahankan agar pelanggan tetap datang kembali. Selain itu, pelayanan yang ramah, lokasi penjualan yang strategis, serta inovasi menu seperti dawet durian, gempol pleret, bubur sumsum, ketan hitam, dan tape ketan juga menjadi upaya pedagang dalam menarik minat konsumen.

Hasil observasi menunjukkan bahwa sebagian wisatawan memilih membeli es dawet telasih berdasarkan rekomendasi keluarga, pengalaman sebelumnya, maupun popularitas pedagang tertentu di media sosial. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa keberlangsungan usaha kuliner tradisional tidak hanya dipengaruhi oleh cita rasa produk, tetapi juga kualitas pelayanan serta kemampuan pedagang dalam mempertahankan kepercayaan konsumen. Selain itu, interaksi langsung antara

pedagang dan pembeli menciptakan suasana khas pasar tradisional yang menjadi daya tarik tersendiri bagi wisatawan.

Selain dijual di kawasan pasar tradisional, hasil observasi juga menunjukkan bahwa es dawet telasih tersedia di beberapa rumah makan dan restoran khas Surakarta sebagai salah satu menu minuman tradisional. Meskipun lokasi penjualannya tidak berada di sekitar Pasar Gede, keberadaan es dawet telasih di restoran menunjukkan bahwa minuman tersebut telah berkembang menjadi bagian dari identitas kuliner Kota Surakarta. Berdasarkan hasil wawancara, pedagang menyampaikan bahwa banyak wisatawan datang secara khusus ke Pasar Gede untuk mencari es dawet telasih karena dianggap sebagai salah satu ikon kuliner khas Kota Surakarta. Selain lokasinya yang strategis di pusat kota, harga es dawet telasih di kawasan Pasar Gede juga dinilai lebih terjangkau dibandingkan dengan yang dijual di restoran.

2. Asisten Penjual dalam Aktivitas Pelayanan

Dalam proses penjualan es dawet telasih, pedagang dibantu oleh asisten penjual yang memiliki peran penting dalam mendukung kelancaran aktivitas pelayanan kepada pembeli. Berdasarkan hasil observasi, asisten penjual bertugas menyiapkan bahan, meracik minuman, serta melayani pembeli secara langsung. Kehadiran asisten penjual membantu mempercepat proses penyajian sehingga pembeli tidak perlu menunggu terlalu lama. Selain itu, kerja sama antara pedagang dan asisten penjual menciptakan pelayanan yang lebih efektif, terutama ketika jumlah pengunjung meningkat. Pelayanan yang cepat dan ramah memberikan kenyamanan bagi wisatawan yang datang untuk menikmati kuliner tradisional di Pasar Gede. Hal tersebut menunjukkan bahwa kualitas pelayanan menjadi salah satu faktor yang mendukung daya tarik wisata kuliner es dawet telasih.

3. Persepsi Wisatawan Lokal dan Wisatawan Luar terhadap Es Dawet Telasih

Hasil wawancara dengan wisatawan lokal menunjukkan bahwa es dawet telasih dianggap sebagai salah satu kuliner khas yang identik dengan Pasar Gede Surakarta. Beberapa pengunjung mengaku sering datang kembali karena menyukai rasa es dawet yang khas serta suasana pasar tradisional yang masih terasa kuat. Wisatawan juga menilai bahwa menikmati es dawet telasih memberikan pengalaman tersendiri karena dapat merasakan langsung suasana khas Kota Solo. Sementara itu, wisatawan luar daerah menyampaikan bahwa mereka tertarik mencoba es dawet telasih karena rekomendasi keluarga, teman, maupun informasi dari media sosial. Keunikan rasa dan tampilan minuman yang berbeda dibandingkan minuman tradisional lainnya menjadi alasan utama wisatawan tertarik mencicipi kuliner tersebut. Berdasarkan hasil wawancara tersebut, dapat diketahui bahwa minat wisatawan terhadap es dawet telasih dipengaruhi oleh cita rasa, nilai budaya, dan pengalaman wisata yang diperoleh saat berkunjung ke Pasar Gede Surakarta.

Berikut merupakan ringkasan informan dan perannya dalam aktivitas wisata kuliner es dawet telasih di Pasar Gede Surakarta ditampilkan pada Tabel 1.

Tabel 1. Informan dan Peran dalam Aktivitas Kuliner Es Dawet Telasih

No	Informan	Peran/Jabatan	Keterangan
1	Pedagang 1	Penjual utama	Bertanggung jawab atas produksi dan penjualan es dawet
2	Pedagang 2	Asisten penjual	Membantu penyajian dan pelayanan pembeli
3	Pengunjung 1	Wisatawan lokal	Mengonsumsi sebagai kuliner khas daerah
4	Pengunjung 2	Wisatawan luar daerah	Tertarik karena rekomendasi dan keunikan produk

(Sumber: Dokumentasi Peneliti, 2026)

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi yang telah dilakukan, dapat diketahui bahwa keberlangsungan wisata kuliner es dawet telasih di Pasar Gede Surakarta didukung oleh keterlibatan berbagai pihak yang saling berhubungan. Pedagang berperan dalam mempertahankan kualitas dan cita rasa kuliner tradisional, sedangkan asisten penjual membantu menciptakan pelayanan yang efektif bagi pengunjung. Di sisi lain, wisatawan lokal maupun luar daerah memberikan respons positif terhadap keberadaan es dawet telasih sebagai salah satu ikon kuliner khas Kota Surakarta. Ketertarikan wisatawan tidak hanya dipengaruhi oleh rasa dan keunikan produk, tetapi juga oleh suasana pasar tradisional yang masih mempertahankan nilai budaya lokal. Interaksi antara pedagang dan wisatawan menunjukkan bahwa wisata kuliner tidak hanya berfungsi sebagai aktivitas ekonomi,

tetapi juga menjadi bagian dari pelestarian budaya dan pengembangan pariwisata daerah di Kota Surakarta.

Faktor Pendukung dan Penghambat Daya Tarik Wisata Kuliner

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi yang dilakukan peneliti di Pasar Gede Surakarta, diketahui bahwa daya tarik wisata kuliner es dawet telasih dipengaruhi oleh beberapa faktor pendukung yang membuat kuliner tersebut tetap diminati wisatawan hingga saat ini. Faktor utama yang mendukung adalah cita rasa khas dan autentik yang masih dipertahankan oleh para pedagang melalui penggunaan bahan-bahan tradisional seperti gula jawa cair, santan, cendol hijau, biji telasih, tape ketan, dan es batu. Berdasarkan hasil wawancara, pedagang menyampaikan bahwa penggunaan gula jawa asli dan santan segar menjadi ciri utama yang memberikan rasa manis alami dan gurih pada es dawet telasih. Perpaduan rasa manis, segar, kenyal, lembut, gurih dan aroma fermentasi dari tape ketan tersebut menciptakan cita rasa yang khas dan berbeda dibandingkan minuman modern lainnya. Selain itu, proses penyajian yang masih dilakukan secara sederhana dan tradisional juga menjadi daya tarik tersendiri bagi wisatawan karena dianggap mampu mempertahankan keaslian rasa kuliner khas Surakarta.

Selain cita rasa, harga yang relatif terjangkau juga menjadi faktor pendukung dalam menarik minat wisatawan. Berdasarkan hasil observasi, es dawet telasih umumnya dijual dengan harga sekitar Rp10.000 per gelas, sedangkan es gempol pleret dijual dengan harga Rp10.000 dan es dawet durian sekitar Rp15.000 per porsi. Wisatawan menilai bahwa harga tersebut sesuai dengan kualitas rasa dan porsi yang diberikan sehingga dapat dijangkau oleh berbagai kalangan masyarakat. Harga yang terjangkau membuat wisatawan tidak hanya membeli untuk konsumsi pribadi, tetapi juga merekomendasikan kuliner tersebut kepada keluarga maupun kerabat yang berkunjung ke Kota Surakarta. Faktor pendukung lainnya adalah lokasi Pasar Gede yang strategis karena berada di pusat Kota Surakarta dan mudah dijangkau oleh wisatawan. Suasana pasar tradisional yang ramai serta keberadaan berbagai kuliner khas daerah memberikan pengalaman wisata tersendiri bagi pengunjung.

Selain itu, nilai budaya dan tradisi yang melekat pada es dawet telasih turut memperkuat daya tarik wisatawan karena kuliner tersebut dianggap sebagai bagian dari identitas budaya lokal Kota Surakarta yang masih bertahan hingga sekarang. Berdasarkan hasil wawancara dan observasi, es dawet telasih merupakan salah satu kuliner legendaris yang telah lama dikenal masyarakat Kota Surakarta. Sejarah es dawet telasih berkembang seiring berdirinya Pasar Gede Hardjonagoro pada sekitar tahun 1930-an pada masa pemerintahan Paku Buwono X. Kuliner ini dipelopori oleh Mbah Harjo Sumini atau dikenal sebagai Mbah Jo yang kemudian dikembangkan oleh generasi berikutnya, salah satunya Dawet Telasih Bu Dermi yang hingga saat ini masih dikenal sebagai salah satu penjual legendaris di Pasar Gede Surakarta.

Es dawet telasih memiliki ciri khas berupa perpaduan dawet, bubur sumsum, ketan hitam, tape ketan, dan biji telasih yang disajikan dengan santan serta gula jawa cair. Berdasarkan hasil wawancara, pada awalnya minuman ini juga dikenal dengan istilah “dawet jamu” karena dipercaya memiliki khasiat menyegarkan tubuh. Keberadaan es dawet telasih yang masih bertahan hingga sekarang menunjukkan bahwa kuliner tradisional tidak hanya dipandang sebagai makanan atau minuman biasa, tetapi juga sebagai bagian dari warisan budaya masyarakat Surakarta yang diwariskan secara turun-temurun.

Nilai budaya tersebut semakin kuat karena es dawet telasih telah menjadi salah satu ikon kuliner Kota Surakarta yang banyak dicari wisatawan ketika berkunjung ke Pasar Gede. Bahkan, berdasarkan informasi dari pedagang, es dawet telasih juga dikenal sebagai salah satu minuman favorit Presiden Joko Widodo sejak menjabat sebagai Wali Kota Solo. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa es dawet telasih tidak hanya memiliki nilai ekonomi sebagai produk kuliner, tetapi juga memiliki nilai sejarah dan identitas budaya yang melekat pada masyarakat Kota Surakarta. Wisatawan yang datang tidak hanya menikmati cita rasa minuman tradisional, tetapi juga memperoleh pengalaman budaya melalui sejarah, suasana pasar tradisional, dan interaksi langsung dengan pedagang yang masih mempertahankan cara penyajian tradisional hingga saat ini.

Meskipun memiliki berbagai faktor pendukung, penelitian ini juga menemukan beberapa faktor penghambat dalam pengembangan wisata kuliner es dawet telasih di Pasar Gede Surakarta.

Fasilitas pasar yang belum sepenuhnya memadai, seperti area parkir yang terbatas dan tempat duduk yang masih sederhana, menjadi kendala bagi kenyamanan pengunjung. Selain itu, kondisi kebersihan di beberapa area pasar masih perlu diperhatikan agar wisatawan merasa lebih nyaman saat menikmati kuliner tradisional. Faktor penghambat lainnya adalah promosi wisata kuliner yang masih terbatas dan belum maksimal memanfaatkan media digital sebagai sarana pemasaran. Minimnya inovasi produk juga menjadi tantangan karena sebagian pedagang masih mempertahankan bentuk penyajian tradisional tanpa variasi yang lebih menarik bagi generasi muda. Oleh karena itu, diperlukan upaya pengembangan yang mampu menyeimbangkan antara inovasi produk dan pelestarian budaya kuliner tradisional.

Berikut hasil ringkasan faktor pendukung dan penghambat daya tarik wisata kuliner ditampilkan pada Tabel 2.

Tabel 2. Faktor Pendukung dan Penghambat Daya Tarik Wisata Kuliner

No	Faktor Pendukung	Faktor Penghambat
1	Cita rasa khas dan autentik	Fasilitas pasar kurang memadai
2	Harga terjangkau	Kebersihan belum optimal
3	Lokasi strategis	Promosi masih terbatas
4	Nilai budaya dan tradisi	Minim inovasi produk

(Sumber: Dokumentasi Peneliti, 2026)

Berdasarkan hasil penelitian tersebut, dapat diketahui bahwa daya tarik wisata kuliner es dawet telasih di Pasar Gede Surakarta tidak hanya dipengaruhi oleh kualitas produk, tetapi juga oleh kondisi lingkungan, pelayanan, serta pengalaman wisatawan saat berkunjung. Faktor pendukung seperti cita rasa autentik, harga yang terjangkau, lokasi strategis, dan nilai budaya menjadi kekuatan utama dalam mempertahankan eksistensi es dawet telasih sebagai kuliner khas Kota Surakarta. Namun, beberapa hambatan seperti fasilitas, kebersihan, promosi, dan inovasi produk masih perlu diperhatikan agar wisata kuliner di Pasar Gede dapat berkembang secara lebih optimal dan mampu menarik lebih banyak wisatawan di masa mendatang.

Pembahasan

Kuliner Es Dawet Telasih sebagai Identitas Wisata Kuliner Kota Surakarta

Hasil penelitian menunjukkan bahwa es dawet telasih telah menjadi salah satu kuliner yang identik dengan Kota Surakarta, khususnya di kawasan Pasar Gede. Kondisi tersebut memperlihatkan bahwa kuliner tradisional tidak hanya dipahami sebagai makanan atau minuman semata, tetapi juga sebagai bagian dari identitas budaya daerah. Keberadaan es dawet telasih yang masih bertahan hingga saat ini menunjukkan adanya upaya masyarakat dalam mempertahankan warisan kuliner lokal di tengah perkembangan makanan modern yang semakin beragam. Tidak semua daerah memiliki es dawet telasih dengan karakteristik rasa dan penyajian yang sama sehingga kuliner ini menjadi ciri khas yang membedakan Surakarta dengan daerah lain. Keaslian bahan seperti gula jawa, santan, dan biji telasih yang masih dipertahankan pedagang turut memperkuat nilai tradisional pada kuliner tersebut. Hal ini menunjukkan bahwa keaslian rasa menjadi faktor penting dalam mempertahankan identitas wisata kuliner daerah. Dengan demikian, es dawet telasih dapat dipandang sebagai representasi budaya lokal yang memperkuat citra wisata Kota Surakarta di mata wisatawan.

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi, es dawet telasih tidak hanya dikenal sebagai minuman tradisional biasa, tetapi juga sebagai kuliner legendaris yang telah lama berkembang di kawasan Pasar Gede Surakarta sejak sekitar tahun 1930-an. Kuliner ini berkembang seiring berdirinya Pasar Gede Hardjonagoro pada masa pemerintahan Paku Buwono X dan dipelopori oleh Mbah Harjo Sumini atau Mbah Jo yang kemudian diteruskan oleh generasi berikutnya, salah satunya Dawet Telasih Bu Dermi. Perjalanan sejarah tersebut menunjukkan bahwa es dawet telasih memiliki keterkaitan yang erat dengan perkembangan budaya dan aktivitas perdagangan masyarakat Kota Surakarta. Keberadaan kuliner tersebut yang masih bertahan hingga saat ini memperlihatkan bahwa es dawet telasih telah menjadi bagian dari identitas budaya sekaligus ikon wisata kuliner Kota Surakarta.

Dalam kajian wisata budaya, kuliner tradisional memiliki hubungan yang erat dengan identitas sosial dan budaya masyarakat setempat. Temuan penelitian ini sejalan dengan Wachidah et al.,

(2025) dan Abror et al., (2024) yang menyatakan bahwa makanan tradisional mampu menjadi media pengenalan budaya kepada wisatawan melalui pengalaman konsumsi yang autentik dan khas. Wisatawan umumnya tertarik pada kuliner yang memiliki nilai sejarah, keunikan, dan keterkaitan dengan budaya lokal dibandingkan produk makanan modern yang mudah ditemukan di berbagai tempat. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa wisata kuliner bukan hanya aktivitas konsumsi, tetapi juga bagian dari pengalaman budaya yang memberikan kesan tersendiri kepada wisatawan. Keberadaan es dawet telasih di Pasar Gede memperlihatkan bahwa kuliner tradisional masih memiliki daya tarik yang kuat karena mampu menghadirkan pengalaman lokal yang berbeda bagi pengunjung. Selain menikmati makanan, wisatawan juga memperoleh pengalaman budaya melalui suasana pasar tradisional dan interaksi sosial yang terjadi di dalamnya. Oleh sebab itu, kuliner tradisional dapat menjadi salah satu elemen penting dalam memperkuat daya saing pariwisata daerah berbasis budaya.

Selain itu, bertahannya es dawet telasih di tengah modernisasi menunjukkan bahwa masyarakat masih memiliki kesadaran terhadap pentingnya pelestarian budaya kuliner lokal. Hasil penelitian memperlihatkan bahwa pedagang tetap mempertahankan cara penyajian tradisional agar cita rasa khas tidak berubah meskipun tren kuliner modern terus berkembang. Kondisi tersebut mengindikasikan bahwa keaslian produk justru menjadi nilai lebih dalam wisata kuliner tradisional karena wisatawan cenderung mencari pengalaman yang autentik dan berbeda dari kehidupan sehari-hari mereka. Antara & Trimandala (2023) dan Aprilia & Sofiani (2024) juga menjelaskan bahwa wisatawan lebih tertarik pada destinasi yang mampu mempertahankan karakter budaya lokal secara nyata. Oleh karena itu, mempertahankan nilai tradisional dalam kuliner lokal menjadi strategi penting dalam menjaga daya tarik wisata budaya. Es dawet telasih tidak hanya memiliki nilai ekonomi bagi pedagang, tetapi juga menjadi simbol budaya yang memperkuat identitas wisata kuliner Kota Surakarta. Dengan demikian, keberadaan kuliner tradisional mampu mendukung pelestarian budaya sekaligus memperkuat citra pariwisata daerah.

Pasar Gede sebagai Pendukung Daya Tarik Wisata Kuliner

Hasil penelitian menunjukkan bahwa Pasar Gede memiliki peran penting dalam mendukung perkembangan wisata kuliner di Kota Surakarta. Lokasinya yang berada di pusat kota menjadikan kawasan ini mudah dijangkau oleh wisatawan lokal maupun luar daerah sehingga aktivitas wisata kuliner berkembang cukup ramai. Selain sebagai pusat aktivitas ekonomi masyarakat, Pasar Gede juga berkembang menjadi ruang wisata budaya yang menghadirkan berbagai kuliner khas Surakarta dalam satu kawasan. Kondisi tersebut memperlihatkan bahwa pasar tradisional memiliki fungsi yang lebih luas dibandingkan sekadar tempat transaksi jual beli. Suasana pasar yang ramai, interaksi antara pedagang dan pembeli, serta keberadaan berbagai makanan tradisional memberikan pengalaman wisata yang khas bagi pengunjung. Selain itu, Pasar Gede juga memiliki berbagai kuliner tradisional lain seperti es dawet telasih, wingko Ngasem, gendar pecel, intip Solo, kerupuk karak, cabuk rambak, dan berbagai jajanan pasar khas Surakarta. Keberagaman kuliner tersebut memperkuat posisi Pasar Gede sebagai pusat wisata kuliner tradisional yang menawarkan pengalaman budaya secara langsung kepada wisatawan. Wisatawan tidak hanya datang untuk menikmati satu jenis kuliner, tetapi juga merasakan keberagaman makanan khas daerah dalam satu kawasan pasar tradisional. Temuan penelitian ini menunjukkan bahwa daya tarik wisata kuliner tidak hanya dipengaruhi oleh produk makanan, tetapi juga oleh lingkungan sosial dan budaya yang menyertainya. Dengan demikian, Pasar Gede berperan sebagai ruang budaya yang mendukung pengalaman wisata kuliner tradisional di Kota Surakarta.

Hasil penelitian ini juga menyebut Pasar Gede sebagai “jantung Kota Surakarta” yang menunjukkan bahwa pasar tradisional masih memiliki posisi penting dalam kehidupan masyarakat dan aktivitas pariwisata daerah. Mistriani et al., (2024) dan Utami et al., (2022) menjelaskan bahwa pasar tradisional dapat menjadi destinasi wisata budaya karena mampu memperlihatkan karakter lokal suatu daerah melalui aktivitas ekonomi dan kulinernya. Dalam konteks wisata kuliner, keberadaan berbagai makanan khas dalam satu kawasan memudahkan wisatawan untuk mengenal budaya lokal secara langsung melalui pengalaman konsumsi dan interaksi sosial (Kristiana et al., 2023; Rahman, 2023). Hal tersebut terlihat dari aktivitas wisatawan yang tidak hanya membeli makanan, tetapi juga menikmati suasana pasar tradisional yang masih mempertahankan nilai budaya

masyarakat Surakarta. Kondisi tersebut mengindikasikan bahwa pengalaman wisata yang autentik menjadi salah satu faktor penting dalam menarik minat pengunjung terhadap wisata kuliner tradisional. Selain menjadi tempat wisata, Pasar Gede juga menjadi ruang interaksi budaya antara masyarakat lokal dan wisatawan. Oleh sebab itu, keberadaan pasar tradisional memiliki kontribusi besar terhadap pengembangan wisata budaya di Kota Surakarta.

Selain itu, dukungan pemerintah terhadap UMKM di Pasar Gede turut membantu mempertahankan keberlangsungan wisata kuliner tradisional. Hasil penelitian menunjukkan bahwa para pedagang memperoleh fasilitas dan dukungan sebagai bentuk pengembangan budaya kuliner daerah sekaligus pemberdayaan ekonomi masyarakat. Dukungan tersebut penting karena UMKM memiliki peran besar dalam mempertahankan keberadaan kuliner tradisional di tengah persaingan usaha modern yang semakin berkembang. Lukum et al., (2024) dan Witara (2025) juga menyatakan bahwa pengembangan wisata kuliner membutuhkan keterlibatan pemerintah dalam bentuk promosi, penyediaan fasilitas, dan pemberdayaan pelaku usaha lokal. Adanya dukungan tersebut membantu pedagang untuk terus mempertahankan usaha kuliner tradisional agar tetap diminati wisatawan. Selain memberikan manfaat ekonomi, keberadaan UMKM kuliner juga membantu menjaga keberlanjutan budaya lokal di kawasan Pasar Gede. Oleh sebab itu, Pasar Gede tidak hanya menjadi pusat perdagangan masyarakat, tetapi juga menjadi bagian penting dalam pengembangan pariwisata budaya Kota Surakarta secara berkelanjutan.

Daya Tarik Wisatawan terhadap Es Dawet Telasih

Hasil penelitian menunjukkan bahwa minat wisatawan terhadap es dawet telasih dipengaruhi oleh kombinasi faktor rasa, harga, budaya, dan pengalaman wisata yang diperoleh saat berkunjung ke Pasar Gede Surakarta. Wisatawan lokal cenderung memandang es dawet telasih sebagai kuliner khas yang sudah melekat dengan identitas Kota Solo, sedangkan wisatawan luar daerah tertarik karena keunikan rasa dan rekomendasi dari orang lain maupun media sosial. Kondisi tersebut memperlihatkan bahwa daya tarik wisata kuliner tidak hanya berasal dari kualitas produk, tetapi juga dari persepsi dan pengalaman yang dirasakan wisatawan selama berkunjung. Keaslian rasa yang berasal dari penggunaan bahan tradisional seperti dawet durian, gempol pleret, bubur sumsum, dan tape ketan menjadi salah satu faktor yang memberikan kesan berbeda dibandingkan minuman modern. Selain itu, harga yang relatif terjangkau membuat es dawet telasih dapat dinikmati oleh berbagai kalangan masyarakat sehingga semakin menarik minat wisatawan untuk mencobanya. Hal tersebut menunjukkan bahwa wisata kuliner tradisional memiliki daya tarik yang bersifat emosional sekaligus ekonomis bagi wisatawan. Dengan demikian, pengalaman menikmati es dawet telasih menjadi bagian dari pengalaman wisata budaya di Kota Surakarta.

Dalam perspektif wisata kuliner, pengalaman menikmati makanan tradisional menjadi bagian dari *experiential tourism*, yaitu bentuk wisata yang menekankan pengalaman langsung terhadap budaya lokal masyarakat setempat (Ayuningsih et al., 2023). Temuan penelitian menunjukkan bahwa wisatawan tidak hanya menikmati rasa es dawet telasih, tetapi juga merasakan suasana khas pasar tradisional yang ramai dan penuh interaksi sosial antara pedagang dan pembeli. Kondisi tersebut memberikan pengalaman autentik yang sulit ditemukan di pusat perbelanjaan modern atau tempat wisata lainnya. Murni (2023) dan Wibawa et al., (2024) juga menjelaskan bahwa wisatawan cenderung tertarik pada destinasi yang mampu menghadirkan pengalaman budaya secara langsung melalui aktivitas masyarakat lokal. Hal tersebut menunjukkan bahwa suasana Pasar Gede menjadi bagian penting dalam membentuk pengalaman wisata kuliner yang khas bagi pengunjung. Selain menikmati makanan, wisatawan juga memperoleh pengalaman sosial melalui interaksi dan suasana tradisional yang masih dipertahankan. Dengan demikian, daya tarik es dawet telasih tidak hanya terletak pada produk kulinernya, tetapi juga pada pengalaman budaya yang menyertainya.

Selain faktor budaya dan pengalaman, media sosial juga memiliki pengaruh terhadap meningkatnya minat wisatawan terhadap es dawet telasih. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebagian wisatawan mengetahui kuliner tersebut melalui rekomendasi keluarga, teman, maupun informasi yang tersebar di media digital seperti Instagram, TikTok, dan platform lainnya. Kondisi tersebut mengindikasikan bahwa perkembangan teknologi informasi membantu memperluas penyebaran informasi mengenai wisata kuliner tradisional kepada masyarakat luas. Penelitian Nugroho & Triyono (2024) juga menyebutkan bahwa media sosial berperan penting dalam

membentuk minat wisatawan karena mampu menyebarkan pengalaman wisata secara cepat dan menarik melalui konten visual maupun ulasan pengunjung. Promosi digital juga membantu memperkenalkan kuliner tradisional kepada generasi muda yang lebih dekat dengan perkembangan teknologi informasi. Oleh karena itu, media sosial dapat menjadi sarana efektif dalam mendukung promosi wisata kuliner tradisional tanpa menghilangkan nilai budaya yang dimiliki (Ariani et al., 2022). Dengan demikian, perkembangan media digital memiliki kontribusi penting dalam memperluas daya tarik wisata kuliner es dawet telasih di Kota Surakarta.

Kontribusi Wisata Kuliner terhadap Perekonomian Lokal

Hasil penelitian menunjukkan bahwa wisata kuliner es dawet telasih memberikan kontribusi terhadap aktivitas ekonomi masyarakat di kawasan Pasar Gede Surakarta. Ramainya wisatawan yang datang untuk menikmati kuliner tradisional menciptakan peluang usaha bagi pedagang dan pelaku UMKM di sekitar pasar sehingga aktivitas perdagangan menjadi lebih berkembang. Kondisi tersebut memperlihatkan bahwa wisata kuliner mampu menjadi sumber pendapatan bagi masyarakat lokal, khususnya pedagang makanan dan minuman khas daerah. Selain memberikan keuntungan ekonomi secara langsung, aktivitas wisata kuliner juga menciptakan perputaran ekonomi yang lebih luas melalui meningkatnya jumlah transaksi di kawasan pasar. Dalam kajian pariwisata, wisata kuliner termasuk bagian dari ekonomi kreatif yang mampu mendukung pertumbuhan UMKM dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Penelitian Mistriani et al., (2024) juga menjelaskan bahwa wisata kuliner dapat memberikan dampak ekonomi melalui peningkatan pendapatan masyarakat, pembukaan lapangan kerja, serta berkembangnya usaha kecil di kawasan wisata. Dengan demikian, keberadaan es dawet telasih tidak hanya memperkuat sektor pariwisata, tetapi juga menjadi penggerak ekonomi masyarakat lokal berbasis budaya tradisional.

Selain berdampak pada aspek ekonomi, wisata kuliner es dawet telasih juga berkontribusi terhadap pelestarian budaya lokal masyarakat Surakarta. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pedagang tetap mempertahankan resep dan cara penyajian tradisional sebagai upaya menjaga keaslian kuliner khas daerah. Kondisi tersebut memperlihatkan bahwa aktivitas ekonomi dapat berjalan seiring dengan pelestarian budaya lokal di tengah perkembangan kuliner modern. Penelitian Wachidah et al., (2025) juga menyebutkan bahwa wisata kuliner tradisional tidak hanya berorientasi pada keuntungan ekonomi, tetapi juga menjadi media pelestarian budaya melalui makanan khas daerah. Keberadaan es dawet telasih di Pasar Gede menunjukkan bahwa kuliner tradisional masih memiliki daya tarik dan mampu bertahan karena didukung oleh minat wisatawan serta keterlibatan masyarakat lokal. Hal tersebut mengindikasikan bahwa wisata kuliner memiliki kontribusi ganda, yaitu sebagai penggerak ekonomi masyarakat sekaligus sebagai sarana mempertahankan identitas budaya daerah. Dengan demikian, pengembangan wisata kuliner tradisional dapat menjadi strategi pariwisata yang memberikan manfaat ekonomi dan budaya secara berkelanjutan.

4. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan bahwa es dawet telasih memiliki peran penting sebagai identitas wisata kuliner Kota Surakarta, khususnya di kawasan Pasar Gede. Keunikan rasa, penggunaan bahan tradisional, serta cara penyajian yang masih dipertahankan menjadikan es dawet telasih sebagai representasi budaya lokal yang tetap bertahan di tengah perkembangan kuliner modern. Pasar Gede tidak hanya berfungsi sebagai pusat perdagangan, tetapi juga sebagai ruang wisata budaya yang mendukung pengalaman wisata kuliner tradisional melalui suasana pasar yang khas dan interaksi sosial masyarakat. Daya tarik wisatawan terhadap es dawet telasih dipengaruhi oleh faktor rasa, harga, pengalaman budaya, serta pengaruh media sosial yang membantu memperluas informasi mengenai kuliner tradisional tersebut. Selain itu, wisata kuliner es dawet telasih juga memberikan kontribusi terhadap perekonomian lokal melalui peningkatan aktivitas UMKM dan perdagangan masyarakat sekitar.

Hal tersebut menunjukkan bahwa es dawet telasih memiliki potensi besar untuk terus dikembangkan sebagai ikon wisata kuliner tradisional Kota Surakarta yang mampu menarik wisatawan lokal maupun luar daerah. Dengan demikian, wisata kuliner tradisional tidak hanya memberikan manfaat ekonomi, tetapi juga berperan dalam pelestarian budaya lokal Kota Surakarta. Berdasarkan hasil penelitian, disarankan agar pemerintah dan pengelola Pasar Gede meningkatkan

fasilitas, kebersihan, serta promosi digital wisata kuliner agar daya tarik es dawet telasih semakin berkembang tanpa menghilangkan nilai tradisional yang dimiliki.

Ucapan Terimakasih

Peneliti mengucapkan terima kasih kepada seluruh pihak yang telah memberikan dukungan, bantuan, dan kontribusi dalam pelaksanaan penelitian mengenai wisata kuliner es dawet telasih di Pasar Gede Surakarta sehingga penelitian ini dapat terselesaikan dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Abror, K. T., Tasya Zennika, Esa Puspa Meysa Putri, Kinaya Aita Yukuri, & Supriyono. (2024). Peran Makanan Tradisional Dalam Memperkuat Identitas Nasional. *Jurnal Budaya Nusantara*, 7(1), 24–35. <https://doi.org/10.36456/JBN.vol7.no1.8834>
- Antara, I. B. K. S., & Trimandala, N. A. (2023). Potensi Kuliner Tradisional Bali Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Di Sanur. *Jurnal Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata*, 6(1), 165–181. <https://doi.org/10.23887/jmpp.v6i1.57649>
- Aprilia, E., & Sofiani, S. (2024). Analisis Pengaruh Daya Tarik Wisata Kuliner terhadap Minat Kunjungi Kembali di Pasar Fresh Market Kota Wisata Cibubur. *JIIIP - Jurnal Ilmiah Ilmu Pendidikan*, 7(9), 9567–9573. <https://doi.org/10.54371/jiip.v7i9.5443>
- Ariani, R. P., Ekayani, I. A. P. H., Suriani, N. M., & Kusyanda, M. R. P. (2022). Strategi Pengembangan Wisata Kuliner Desa Bukti Berbasis Potensi Lokal. *Jurnal Pendidikan Teknologi Dan Kejuruan*, 19(1), 13–23. <https://doi.org/10.23887/jptk-undiksha.v19i1.41207>
- Ayuningsih, S. F., Nurbaeti, N., & Gunawijaya, J. (2023). Memorable Tourist Experience: Kunjungan Wisata Ke Sentra Produksi Emping Melinjo Sebagai Daya Tarik Wisata Heritage. *Jurnal Hospitality Dan Pariwisata*, 9(1). <https://doi.org/10.30813/jhp.v9i1.4172>
- Kristiana, N. I., Putra, I. N. D., & Kumbara, A. A. N. A. (2023). Persepsi Wisatawan Nusantara Terhadap Makanan Tradisional Dalam Perkembangan Wisata Kuliner di Kota Blitar, Jawa Timur. *Journal of Hotel Management*, 1(1), 45–54. <https://doi.org/10.52352/jhm.v1i1.1059>
- Lukum, A., Mahdalena, M., & Boku, Z. (2024). Pengembangan Kapasitas UMKM Untuk Meningkatkan Potensi Pengelolaan Obyek Wisata Kuliner. *Mopolayio : Jurnal Pengabdian Ekonomi*, 4(1), 7–15. <https://doi.org/10.37479/mopolayio.v4i1.92>
- Mistriani, N., Hesky, I. I., Vida, V. K., Nakmas, S. F., Elsandar, N., Wisnu Teguh Prabowo, Widayanti Laia, & Dyah Palupiningtyas. (2024). Model Pengembangan Pariwisata Kreatif Melalui Wisata Edukasi Dan Kuliner Di Sentra Jajanan Pasar, Puduk Payung, Kota Semarang. *NAWASENA : Jurnal Ilmiah Pariwisata*, 3(1), 01–11. <https://doi.org/10.56910/nawasena.v3i1.1311>
- Murni, N. (2023). Strategi Pengembangan Wisata Kuliner Desa Wisata Kampung Lama Kabupaten Deli Serdang Berbasis Potensi Lokal. *Tourism, Hospitality And Culture Insights Journal*, 3(1), 80–87. <https://doi.org/10.36983/thcij.v3i1.454>
- Nugroho, D. Y., & Triyono, J. (2024). Strategi pengembangan inovasi produk lokal makanan tiwul dalam peningkatan daya tarik wisata Kabupaten Gunung Kidul. *Journal of Management and Digital Business*, 4(2), 175–186. <https://doi.org/10.53088/jmdb.v4i2.913>
- Nurdiansyah, R. A. P., Karina, N., Muflihussalam, H., & Hidayat, T. (2023). Analisis Potensi Daya Tarik Wisata Kuliner Sudirman Street Bandung. *Manajemen Dan Pariwisata*, 2(1), 77–88. <https://doi.org/10.32659/jmp.v2i1.258>
- Nuriaridha, G. P., Rizki, A. P., Faza, T., Muhammad, G. W. S., Lintang, A., Luluk Fitriyah, Sevira Diana Patricia, & Tomi Agfianto. (2024). Pemetaan Daya Tarik Wisata Kota Surakarta Dalam Rangka Mendukung Aktivitas Wisata Perkotaan Yang Berkelanjutan. *Media Bina Ilmiah*, 18(7), 1905–1912. <https://doi.org/10.33758/mbi.v18i7.707>
- Putra, P. B. (2025). Pusat Wisata Kuliner Tradisional Solo Yang Edukatif Di Surakarta. *Journal of Architecture Cultural and Tourism Studies*, 3(1), 102–115. <https://doi.org/10.36728/jacts.v3i1.4827>

- Putri, J. A., Rahayu, E., Risyanti, Y. D., Maryani, T., & Yuliamir, H. (2023). Potensi Makanan Tradisional, Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Di Kota Salatiga. *Jurnal Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata*, 6(1), 207–213. <https://doi.org/10.23887/jmpp.v6i1.54032>
- Prasta, M. (2021). Potensi Wisata Kuliner Kota Surakarta dan Strategi Mengembangkan Wisata Kuliner Kota Surakarta. *Jurnal Pariwisata Indonesia*, 17(1), 37-47. <https://doi.org/10.53691/jpi.v17i1.134>
- Rahman, B. (2023). Potensi Makanan Tradisional Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Di Kabupaten Karo. *TEHBMJ (Tourism Economics Hospitality and Business Management Journal)*, 3(1), 47–52. <https://doi.org/10.36983/tehbmj.v3i1.449>
- Sarina, S., Silamat, E., Zilfana, Z., & Sulistyaningsih, E. (2025). Analisis Strategi Pemasaran Digital Berbasis Komunitas Lokal terhadap Keberlangsungan Usaha Kuliner Tradisional di Indonesia. *Sanskara Ekonomi Dan Kewirausahaan*, 4(01), 64–75. <https://doi.org/10.58812/sek.v4i01.652>
- Utami, A. T., Wufron, W., Wahid, A. A., & Rahayu, D. A. (2022). Minat Berkunjung Wisatawan Dianalisis Melalui Citra Destinasi dan Daya Tarik Wisata Kuliner Warung Terapung. *Jurnal Wacana Ekonomi*, 22(1), 48–58. <https://doi.org/10.52434/jwe.v22i1.2468>
- Wachidah, L. R., Subandiyah, H., Indarti, T., Ahmadi, A., & Yohanes, B. (2025). Identitas Kolektif dalam Cerita Rakyat Bertema Kuliner ASEAN: Kajian Gastronomi Sastra. *GHANCARAN: Jurnal Pendidikan Bahasa Dan Sastra Indonesia*, 7(1), 307–326. <https://doi.org/10.19105/ghancaran.v7i1.17902>
- Wibawa, M. B. A., Amir, F. L., & Putra, D. P. K. E. (2024). Pengembangan Wisata Kuliner Pasar Sayan. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 3(7), 1186–1197. <https://doi.org/10.22334/paris.v3i7.836>
- Witara, I. M. (2025). Inovasi Kuliner Gudeg Salak: Strategi Pengembangan Daya Tarik Wisata Desa Ngangring. *Journal Of Responsible Tourism*, 5(1), 365–380. <https://doi.org/10.47492/jrt.v5i1.3927>