

Implementasi Konsep Keberlanjutan Dalam Pengelolaan Wisata Gastronomi di Bhumi Bhuvana Yogyakarta

Windy Wulandari¹ Pipin Kusumawati² Amin Kiswanto³

Magister Pariwisata, Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarrukmo Yogyakarta, Indonesia^{1,2,3}

Email: windywldr31@gmail.com¹ pipinkusumawati@stipram.ac.id²
aminkiswanto@stipram.ac.id³

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan implementasi konsep keberlanjutan dalam pengelolaan wisata gastronomi di Bhumi Bhuvana Yogyakarta. Pengelolaan wisata gastronomi yang berkelanjutan menjadi penting karena tidak hanya berfokus pada pengalaman kuliner wisatawan, tetapi juga memperhatikan aspek lingkungan, sosial budaya, dan ekonomi masyarakat lokal. Penerapan prinsip keberlanjutan di destinasi wisata gastronomi diharapkan mampu menciptakan keseimbangan antara kebutuhan wisatawan, pelestarian sumber daya lokal dan kesejahteraan masyarakat. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif. Data diperoleh melalui sumber primer dan sekunder. Data primer dikumpulkan melalui wawancara mendalam dengan pengelola Bhumi Bhuvana, serta observasi terhadap aktivitas wisata gastronomi yang berlangsung. Sementara itu, data sekunder diperoleh dari dokumen, laporan, publikasi, media sosial dan literatur yang relevan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Bhumi Bhuvana telah menerapkan konsep keberlanjutan dalam pengelolaan wisata gastronomi melalui aspek lingkungan, sosial budaya, dan ekonomi. Implementasi tersebut dilakukan melalui penggunaan bahan pangan lokal, pengelolaan sumber daya secara bertanggung jawab, pelestarian pengetahuan kuliner Nusantara, serta pemberdayaan pelaku lokal. Sebagai ruang pengalaman gastronomi, Bhumi Bhuvana mampu menghadirkan pengalaman wisata yang edukatif dan autentik, meskipun masih terdapat tantangan dalam meningkatkan pemahaman wisatawan terhadap konsep wisata gastronomi berbasis pengalaman.

Kata Kunci: Wisata Gastronomi, Wisata Berkelanjutan, Kualitatif, Bhumi Bhuvana Yogyakarta

Abstract

This study aims to describe the implementation of sustainability concepts in the management of gastronomic tourism at Bhumi Bhuvana, Yogyakarta. Sustainable gastronomic tourism management is crucial as it focuses not only on tourists' culinary experiences but also considers environmental, socio-cultural, and local economic aspects. Applying sustainability principles at gastronomic tourism destinations is expected to strike a balance between tourist needs, the preservation of local resources, and community well-being. This study employed a descriptive qualitative approach, utilizing both primary and secondary data sources. Primary data were gathered through in-depth interviews with Bhumi Bhuvana's management and observations of ongoing gastronomic tourism activities, while secondary data were obtained from relevant documents, reports, publications, social media, and literature. The findings indicated that Bhumi Bhuvana has integrated sustainability concepts into its gastronomic tourism management across environmental, socio-cultural, and economic dimensions. This implementation has realized through the use of local ingredients, responsible resource management, the preservation of Indonesian culinary knowledge, and the empowerment of local stakeholders. As a space for gastronomic experiences, Bhumi Bhuvana has successfully offered educational and authentic tourism experiences, although challenges remain in enhancing tourists' understanding of experience-based gastronomic tourism concepts.

Keywords: Gastronomy Tourism, Sustainable Tourism, Qualitative, Bhumi Bhuvana Yogyakarta



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/).

PENDAHULUAN

Pariwisata telah berkembang menjadi salah satu sektor yang memiliki peran strategis dalam mendorong pertumbuhan ekonomi global sekaligus menjadi instrumen pembangunan yang memperhatikan aspek sosial, budaya, dan lingkungan. Seiring meningkatnya kontribusi ekonomi, perhatian terhadap isu keberlanjutan juga semakin besar karena aktivitas pariwisata berpotensi menimbulkan tekanan terhadap lingkungan dan perubahan terhadap sistem sosial masyarakat. Dalam konteks tersebut, konsep pariwisata berkelanjutan berkembang sebagai pendekatan yang menekankan keseimbangan antara manfaat ekonomi, pelestarian lingkungan, dan kesejahteraan masyarakat lokal agar destinasi dapat berkembang secara berkelanjutan (Serio dkk., 2025). Keanekaragaman budaya yang dimiliki Indonesia, mulai dari tradisi, seni, hingga kuliner lokal yang tersebar di berbagai wilayah merupakan sumber daya yang bernilai dalam pengembangan pariwisata. Kekayaan tersebut menjadi daya tarik yang mampu memperkuat posisi Indonesia sebagai destinasi wisata budaya. Seiring dengan perkembangan industri pariwisata yang semakin dinamis, terjadi perubahan preferensi wisatawan dalam melakukan perjalanan. Jika sebelumnya wisatawan lebih berperan sebagai penikmat atraksi secara pasif, saat ini mereka cenderung menginginkan keterlibatan yang lebih aktif dalam aktivitas wisata untuk memperoleh pengalaman yang lebih bermakna dan berkesan (Huang & Wang, 2023). Perubahan preferensi tersebut juga terlihat pada aktivitas wisata kuliner. Wisatawan tidak lagi memandang makanan hanya sebagai produk konsumsi selama perjalanan, tetapi mulai memiliki ketertarikan terhadap nilai budaya yang melekat di dalamnya. Wisatawan modern semakin terdorong untuk mengenal asal-usul bahan pangan, teknik pengolahan, proses produksi, hingga nilai budaya yang terkandung dalam suatu produk kuliner sebagai bagian dari pengalaman wisata yang autentik (UNWTO, 2012). Dengan demikian, kuliner tidak hanya berfungsi sebagai pelengkap perjalanan wisata, tetapi telah berkembang menjadi media untuk memahami identitas, tradisi, dan kehidupan masyarakat lokal yang menjadi ciri khas suatu destinasi.

Perubahan pola konsumsi pengalaman wisata tersebut mendorong berkembangnya wisata gastronomi sebagai salah satu bentuk pariwisata yang menawarkan pengalaman yang lebih mendalam melalui aktivitas kuliner. Wisata gastronomi tidak hanya menempatkan makanan sebagai objek konsumsi, tetapi juga sebagai sarana untuk memahami budaya lokal, membangun interaksi sosial, serta menciptakan pengalaman yang autentik bagi wisatawan (Nistor & Dezsi, 2022). Perkembangan wisata gastronomi menunjukkan bahwa gastronomi telah mengalami transformasi dari unsur pendukung pariwisata menjadi salah satu elemen utama pembentuk daya tarik dan identitas destinasi. Sejalan dengan perkembangan tersebut, perhatian terhadap konsep keberlanjutan dalam wisata gastronomi juga semakin meningkat. Hasil kajian *bibliometrik* menunjukkan bahwa penelitian mengenai pariwisata gastronomi berkelanjutan mengalami pertumbuhan signifikan dan menjadi salah satu tema yang berkembang dalam studi pariwisata kontemporer. Penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa isu yang banyak dikaji meliputi pengelolaan destinasi, pengalaman wisata, pelestarian budaya, serta keberlanjutan dalam aktivitas gastronomi (Gülcan dkk., 2021). Kondisi tersebut menunjukkan bahwa keberlanjutan telah menjadi bagian penting dalam arah pengembangan wisata gastronomi.

Dalam konteks keberlanjutan, gastronomi tidak hanya dipahami sebagai aktivitas konsumsi makanan, tetapi juga sebagai bagian dari sistem produksi dan konsumsi yang berpengaruh terhadap aspek ekonomi, sosial, dan lingkungan. Pengembangan wisata gastronomi yang tidak dikelola secara berkelanjutan berpotensi menimbulkan berbagai permasalahan seperti peningkatan limbah makanan, tekanan terhadap sumber daya lokal, perubahan praktik budaya, serta menurunnya keberlanjutan ekonomi masyarakat setempat.

Oleh karena itu, implementasi prinsip keberlanjutan menjadi penting untuk memastikan bahwa aktivitas wisata gastronomi tetap memberikan manfaat ekonomi tanpa mengorbankan kualitas lingkungan dan identitas budaya lokal (Fernandez dkk., 2025). Perkembangan kajian gastronomi menunjukkan adanya pergeseran fokus penelitian dari sekadar pengembangan destinasi menuju tata kelola pangan lokal, pelestarian warisan budaya, dan penguatan inisiatif gastronomi berbasis masyarakat. Gastronomi saat ini dipandang sebagai sarana pembangunan berkelanjutan yang mampu menghubungkan sektor pariwisata, budaya, dan sistem pangan lokal secara lebih terintegrasi (Judijanto, 2025). Selain itu, penguatan keberlanjutan dalam wisata gastronomi juga dipengaruhi oleh kemampuan destinasi dalam membangun identitas serta mengkomunikasikan nilai-nilai keberlanjutan kepada wisatawan melalui strategi pengelolaan dan pemasaran yang tepat (Achmadi dkk., 2025).

Dalam konteks Indonesia, Yogyakarta merupakan salah satu destinasi yang memiliki potensi besar dalam pengembangan wisata gastronomi karena didukung oleh kekayaan budaya dan keberagaman kuliner lokal yang menjadi identitas daerah. Salah satu destinasi yang menarik untuk dikaji adalah Bhumi Bhwana Yogyakarta, yang menghadirkan pengalaman gastronomi melalui aktivitas *dinning*, eksplorasi bahan pangan lokal, lokakarya memasak, serta pelestarian resep dan pengetahuan kuliner Nusantara melalui konsep *food archive*. Destinasi ini tidak hanya menawarkan pengalaman menikmati makanan, tetapi juga mendorong wisatawan untuk memahami keterkaitan antara pangan, budaya, masyarakat, dan lingkungan dalam satu kesatuan pengalaman wisata yang berkelanjutan. Sebagai destinasi yang menawarkan pengalaman gastronomi, pengelolaan Bhumi Bhwana Yogyakarta perlu memperhatikan implementasi prinsip keberlanjutan agar aktivitas wisata yang berlangsung tidak hanya menghasilkan manfaat ekonomi, tetapi juga mampu menjaga keberlangsungan sumber daya, melestarikan budaya lokal, serta memperkuat keterlibatan masyarakat. Namun demikian, meskipun penelitian mengenai wisata gastronomi berkelanjutan terus berkembang, sebagian besar penelitian sebelumnya masih berfokus pada pemetaan tren penelitian, perilaku wisatawan, dan strategi pemasaran destinasi (Fernandez dkk., 2025; Gülcan dkk., 2021; Nistor & Dezs, 2022). Kajian mengenai implementasi konsep keberlanjutan dalam pengelolaan wisata gastronomi di Bhumi Bhwana masih terbatas. Oleh karena itu, penelitian ini dilakukan untuk mengkaji implementasi konsep keberlanjutan dalam pengelolaan wisata gastronomi di Bhumi Bhwana Yogyakarta. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi terhadap pengembangan kajian pariwisata berkelanjutan dan wisata gastronomi serta menjadi masukan bagi pengelola destinasi dalam merancang praktik pengelolaan wisata yang lebih berkelanjutan.

Penelitian Terdahulu yang Relevan

Menurut *United Nations World Tourism Organization* (2013), pariwisata berkelanjutan adalah bentuk pariwisata yang memperhitungkan secara menyeluruh dampak ekonomi, sosial, dan lingkungan, baik pada masa kini maupun masa depan, dengan tetap memperhatikan kebutuhan wisatawan, pelaku industri, lingkungan, serta masyarakat lokal. Konsep ini menegaskan bahwa keberhasilan pengembangan pariwisata tidak hanya diukur dari peningkatan jumlah kunjungan wisatawan atau pertumbuhan ekonomi, tetapi juga dari kemampuannya dalam menjaga kelestarian sumber daya alam, melestarikan nilai-nilai sosial budaya, dan menciptakan manfaat ekonomi yang berkeadilan bagi masyarakat setempat. Menurut UNWTO (2012), wisata gastronomi merupakan bentuk perjalanan wisata yang memberikan pengalaman kepada wisatawan melalui aktivitas yang berkaitan dengan makanan dan minuman khas suatu daerah. Pengalaman tersebut mencakup kunjungan ke produsen makanan, pasar tradisional, festival kuliner, restoran, maupun kegiatan demonstrasi memasak

yang memungkinkan wisatawan mengenal proses produksi, tradisi, dan budaya masyarakat setempat. Dengan demikian, gastronomi tidak hanya dipandang sebagai aktivitas mengonsumsi makanan, tetapi juga sebagai sarana untuk memahami identitas budaya, sejarah, serta nilai-nilai lokal yang melekat pada suatu daerah. Konsep tersebut menunjukkan bahwa wisata gastronomi memiliki karakteristik yang berbeda dengan wisata kuliner pada umumnya. Jika wisata kuliner lebih berorientasi pada kegiatan menikmati makanan sebagai produk konsumsi, wisata gastronomi menempatkan makanan sebagai media untuk memperoleh pengalaman budaya yang autentik. Melalui interaksi langsung dengan masyarakat lokal, wisatawan tidak hanya mencicipi hidangan khas, tetapi juga memahami asal-usul bahan baku, teknik pengolahan, filosofi kuliner, hingga tradisi yang melatarbelakangi suatu makanan. Oleh karena itu, wisata gastronomi berperan sebagai bentuk pariwisata berbasis pengalaman (*experiential tourism*) yang mampu memperkuat pelestarian warisan kuliner, meningkatkan apresiasi terhadap budaya lokal, serta menciptakan nilai tambah bagi destinasi wisata.

Sanggramasari dkk. (2024) menjelaskan bahwa keberhasilan gastronomi berkelanjutan dipengaruhi oleh partisipasi wisatawan, dimana setiap generasi memiliki kontribusi yang berbeda dalam mendukung pelestarian produk pangan lokal dan warisan kuliner. Menurut Zakharia (2025), wisata kuliner berkelanjutan mampu memperkuat identitas budaya, meningkatkan ekonomi lokal, serta memerlukan kolaborasi berbagai pemangku kepentingan, inovasi, dan dukungan kebijakan. Sementara itu, Aruan & Suryadi (2025) mengidentifikasi bahwa penelitian wisata gastronomi masih didominasi pada aspek autentisitas, pengalaman wisatawan, dan warisan budaya, sedangkan kajian mengenai implementasi keberlanjutan pada tingkat destinasi masih terbatas. Penelitian Maleachi dkk. (2024) menunjukkan bahwa pelestarian kuliner tradisional dapat meningkatkan nilai budaya sekaligus menjadi daya tarik wisata yang berkelanjutan. Selanjutnya, Yanthy dkk. (2025) menegaskan bahwa implementasi *circular gastronomy* di Indonesia masih menghadapi kendala regulasi, rendahnya kolaborasi, dan kurangnya kesadaran pemangku kepentingan. Oleh karena itu, penelitian mengenai implementasi konsep keberlanjutan dalam pengelolaan wisata gastronomi di Bhumi Bhuvana Yogyakarta diperlukan untuk memberikan gambaran empiris mengenai penerapan prinsip keberlanjutan yang mencakup aspek lingkungan, sosial-budaya dan ekonomi.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif untuk memahami implementasi konsep keberlanjutan dalam pengelolaan wisata gastronomi di Bhumi Bhuvana Yogyakarta. Pendekatan kualitatif dipilih karena mampu memberikan pemahaman yang mendalam mengenai praktik pengelolaan, aktivitas wisata gastronomi serta penerapan prinsip keberlanjutan yang dilakukan oleh pengelola destinasi (Cresswell, 2013). Lokasi penelitian dilakukan di Bhumi Bhuvana Yogyakarta yang merupakan destinasi wisata gastronomi berbasis budaya dan edukasi. Penelitian berfokus pada implementasi konsep keberlanjutan yang mencakup aspek lingkungan, sosial budaya dan ekonomi dalam pengelolaan destinasi. Data yang digunakan terdiri atas data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi, sedangkan data sekunder diperoleh dari jurnal, buku, dan dokumen yang relevan dengan penelitian. Teknik analisis data menggunakan model Miles & Huberman (1994) yang meliputi tahapan reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum Bhumi Bhuvana Yogyakarta

Bhumi Bhuvana merupakan sebuah ruang arsip yang mengangkat kekayaan Nusantara melalui empat unsur utama yaitu sandang, pangan, papan dan sadar. Konsep ini dikembangkan

sebagai upaya mendokumentasikan sekaligus memperkenalkan identitas budaya Indonesia melalui pengalaman yang bersifat edukatif, interaktif, dan reflektif. Berawal dari sebuah toko kelontong bernama Ranah Bumi yang didirikan pada tahun 2019, tempat ini kemudian berkembang menjadi Bhumi Bhuvana pada tahun 2022 dengan menghadirkan program *Boja Magic Table* sebagai media penyampaian pengalaman gastronomi. Dalam implementasinya, Bhumi Bhuvana memandang makanan bukan sekadar produk konsumsi, tetapi sebagai arsip budaya yang menyimpan sejarah, pengetahuan lokal, dan identitas masyarakat Indonesia. Oleh karena itu, setiap pengalaman gastronomi dirancang untuk mengajak wisatawan “mengarsipkan” pengalaman baru melalui eksplorasi cita rasa, cerita dibalik makanan, bahan pangan lokal, serta nilai-nilai budaya yang terkandung. Konsep sadar yang diusung juga menekankan pentingnya kesadaran terhadap asal-usul pangan, proses produksi, keberagaman hayati, serta hubungan manusia dengan lingkungan dan budaya.

Dalam program *Boja Magic Table* dipandu oleh seorang host yang menjelaskan asal-usul makanan, filosofi, teknik pengolahan, hingga cerita di balik setiap hidangan. Pengalaman wisata juga dipersonalisasi berdasarkan daerah asal wisatawan, preferensi makanan, maupun kondisi kesehatan sehingga setiap kunjungan memberikan pengalaman yang berbeda. Pendekatan ini menjadikan wisatawan tidak hanya menikmati makanan, tetapi juga memperoleh pengalaman belajar yang memperkaya pengetahuan mengenai keberagaman kuliner Nusantara. Selain menghadirkan pengalaman gastronomi, Bhumi Bhuvana menerapkan prinsip keberlanjutan dalam operasionalnya melalui penggunaan bahan pangan lokal dan musiman, pengelolaan limbah, pemanfaatan kembali material bangunan, serta pelibatan masyarakat lokal dalam rantai pasok pangan. Dengan demikian, Bhumi Bhuvana tidak hanya sebagai destinasi wisata gastronomi, tetapi juga sebagai ruang lingkungan, sosial budaya, dan ekonomi dalam satu pengalaman wisata yang berkelanjutan.

Implementasi Konsep Keberlanjutan dalam Pengelolaan Wisata Gastronomi

Tema 1. Implementasi Keberlanjutan pada Aspek Lingkungan (*Environmental Sustainability*)

Hasil penelitian menunjukkan bahwa Bhumi Bhuvana telah mengimplementasikan berbagai praktik keberlanjutan lingkungan dalam kegiatan operasionalnya. Pengelola memprioritaskan penggunaan bahan pangan lokal yang diperoleh dari pasar tradisional di Yogyakarta sehingga mampu mengurangi jejak karbon akibat distribusi bahan makanan dari daerah yang jauh. Pemilihan bahan pangan juga mempertimbangkan musim panen sebagai bentuk penghargaan terhadap siklus alam sekaligus mendukung konsumsi pangan yang lebih berkelanjutan. Selain itu, pengelolaan limbah dilakukan melalui pemilahan sampah organik dan an-organik. Sampah organik disalurkan kepada mitra pengelola kompos, sedangkan sampah an-organik seperti kertas, kardus, dan plastik dipilah sebelum diserahkan kepada pihak pengelola daur ulang. Praktik ini menunjukkan adanya tanggung jawab lingkungan dalam mengurangi timbulan sampah. Implementasi keberlanjutan juga tercermin pada desain bangunan Bhumi Bhuvana yang memanfaatkan kembali material bekas dari Pasar Prawirotaman, seperti kayu dan papan penanda pasar. Upaya tersebut merupakan bentuk *adaptive reuse* yang memperpanjang umur material sekaligus mengurangi limbah konstruksi. Dengan demikian, keberlanjutan tidak hanya diterapkan pada penyediaan makanan, tetapi juga pada aspek fisik destinasi wisata.

Tema 2. Implementasi Keberlanjutan pada Aspek Sosial dan Budaya (*Socio-cultural Sustainability*)

Hasil penelitian menunjukkan bahwa dimensi sosial budaya menjadi karakter utama dalam pengelolaan Bhumi Bhuvana. Pengalaman gastronomi dirancang sebagai media edukasi

untuk memperkenalkan keberagaman kuliner Indonesia melalui cerita, sejarah, filosofi, serta asal-usul setiap hidangan. Pengelola menekankan bahwa tujuan utama kegiatan bukan sekadar memberikan pengetahuan secara formal, tetapi menciptakan pengalaman yang mampu memperkaya “arsip pengalaman” wisatawan. Setiap sesi dipandu oleh *host* yang menjelaskan karakteristik bahan pangan, teknik pengolahan, hingga makna budaya yang terkandung dalam makanan. Wisatawan juga diajak mengunjungi pasar tradisional untuk mengenal berbagai tanaman rempah, sayuran lokal, serta aktivitas ekonomi masyarakat. Aktivitas tersebut memberikan kesempatan bagi wisatawan untuk berinteraksi langsung dengan lingkungan sosial dan budaya lokal sehingga pengalaman yang diperoleh menjadi autentik. Selain itu, pengalaman wisata disusun secara personal sesuai latar belakang wisatawan, termasuk asal daerah, preferensi makanan, maupun kondisi kesehatan. Pendekatan personalisasi tersebut menciptakan pengalaman yang unik dan meningkatkan keterlibatan wisatawan dalam setiap aktivitas gastronomi.

Tema 3. Implementasi Keberlanjutan pada Aspek Ekonomi (*Economic Sustainability*)

Pada aspek ekonomi, Bhumi Buvana berupaya memperkuat perekonomian lokal melalui penggunaan bahan baku dari pedagang pasar tradisional dan produsen lokal. Pengelola secara konsisten membeli bahan pangan dari pasar-pasar di Yogyakarta sehingga memberikan manfaat ekonomi secara langsung kepada pedagang lokal. Hubungan antara pengelola dan pedagang tidak hanya bersifat transaksional, tetapi telah berkembang menjadi hubungan kemitraan. Pedagang sering memberikan informasi mengenai ketersediaan bahan musiman sehingga tercipta kerjasama yang saling menguntungkan. Selain itu, Bhumi Bhuvana turut mempromosikan berbagai usaha kuliner lokal kepada wisatawan melalui rekomendasi tempat makan, produk khas, maupun UMKM yang dianggap autentik. Strategi tersebut menunjukkan bahwa keberadaan Bhumi Bhuvana tidak hanya memberikan manfaat ekonomi bagi destinasi itu sendiri, tetapi juga mendorong perputaran ekonomi masyarakat sekitar melalui peningkatan kunjungan ke pasar tradisional dan usaha kuliner lokal.

Pembahasan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa Bhumi Bhuvana telah mengimplementasikan konsep keberlanjutan secara terpadu melalui tiga dimensi utama, yaitu lingkungan, sosial budaya, dan ekonomi. Hubungan ketiga dimensi tersebut dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Model Implementasi Wisata Gastronomi Berkelanjutan Yang Mencakup Tiga Dimensi Keberlanjutan, Yaitu Lingkungan, Sosial Budaya, Dan Ekonomi

Berdasarkan Gambar 1, implementasi wisata gastronomi berkelanjutan pada dimensi lingkungan dapat terlihat melalui penggunaan bahan pangan lokal, metode pengelolaan limbah, dan pemanfaatan kembali material bangunan. Pada dimensi sosial budaya, keberlanjutan diwujudkan melalui edukasi mengenai warisan kuliner Nusantara, pelestarian pengetahuan pangan lokal, serta penciptaan pengalaman gastronomi yang personal dan bermakna. Sementara pada dimensi ekonomi, pengelola secara aktif memberdayakan pedagang pasar tradisional dan mempromosikan usaha kuliner lokal sehingga manfaat ekonomi dapat dirasakan oleh masyarakat sekitar. Temuan ini menunjukkan bahwa Bhumi Bhuvana tidak hanya berfungsi sebagai destinasi wisata gastronomi, tetapi juga sebagai ruang pelestarian budaya, pendidikan pangan, dan pemberdayaan masyarakat yang sejalan dengan prinsip-prinsip pariwisata berkelanjutan. Hasil penelitian mengidentifikasi beberapa tantangan dalam implementasi konsep keberlanjutan. Tantangan utama berasal dari persepsi wisatawan yang kadang masih menganggap Bhumi Bhuvana sebagai restoran, sehingga belum memahami bahwa destinasi ini menawarkan pengalaman gastronomi berbasis edukasi dan interaksi. Kondisi tersebut menyebabkan sebagian wisatawan kurang sabar mengikuti rangkaian aktivitas yang telah dirancang. Selain itu, pengelola menghadapi tantangan dalam mendorong wisatawan untuk keluar dari zona nyaman, khususnya ketika mencoba bahan pangan atau cita rasa yang belum pernah dikonsumsi sebelumnya. Oleh karena itu, peran host menjadi sangat penting dalam membangun komunikasi, memberikan narasi, serta menciptakan suasana yang nyaman sehingga wisatawan bersedia mencoba pengalaman baru. Secara keseluruhan, keberhasilan implementasi konsep keberlanjutan di Bhumi Bhuvana tidak hanya ditentukan oleh praktik pengelolaan yang dilakukan, tetapi juga dipengaruhi oleh kesiapan wisatawan dalam memahami konsep wisata gastronomi berbasis pengalaman.

KESIMPULAN

Penelitian ini menunjukkan bahwa Bhumi Bhuvana telah mengimplementasikan konsep keberlanjutan secara komprehensif dalam pengelolaan wisata gastronominya melalui integrasi aspek lingkungan, sosial budaya, dan ekonomi. Pada aspek lingkungan, implementasi diwujudkan melalui penggunaan bahan pangan lokal dan musiman, pengelolaan limbah secara bertanggung jawab, serta pemanfaatan kembali material bangunan sebagai bentuk pengurangan limbah dan efisiensi sumber daya. Pada aspek sosial budaya, Bhumi Bhuvana berperan sebagai ruang arsip sandang, pangan, papan, dan sadar yang tidak hanya menyajikan makanan, tetapi juga melestarikan pengetahuan, sejarah, serta identitas kuliner Nusantara melalui pengalaman gastronomi yang edukatif dan partisipatif. Sementara itu, pada aspek ekonomi, pengelola berkontribusi terhadap pemberdayaan masyarakat dengan menjalin kemitraan bersama pedagang pasar tradisional, memanfaatkan produk lokal, dan mempromosikan usaha kuliner autentik di Yogyakarta. Keunikan Bhumi Bhuvana terletak pada konsepnya sebagai ruang pengalaman (*experience space*), bukan restoran, sehingga wisatawan diajak untuk membangun pemahaman mengenai keberagaman pangan Indonesia melalui narasi, interaksi, dan eksplorasi budaya. Meskipun demikian, implementasi konsep tersebut masih menghadapi tantangan, terutama dalam membangun pemahaman wisatawan mengenai konsep wisata gastronomi berbasis pengalaman yang berbeda dari aktivitas makan di restoran pada umumnya. Secara keseluruhan, penelitian ini menunjukkan bahwa Bhumi Bhuvana telah menerapkan prinsip-prinsip pariwisata berkelanjutan dalam pengelolaan wisata gastronomi dengan menyeimbangkan pelestarian lingkungan, penguatan budaya lokal, dan pemberdayaan ekonomi masyarakat. Model pengelolaan yang diterapkan berpotensi menjadi contoh praktik wisata gastronomi berkelanjutan yang dapat diadaptasi oleh destinasi lain dalam mengembangkan pengalaman wisata yang autentik, edukatif, dan berkelanjutan.

DAFTAR PUSTAKA

- Achmadi, N. S., Murtopo, A., Wibowo, Y. W. A., & Nainggolan, K. N. (2025). The role of english in marketing sustainable gastronomy for internasional tourists. *International Journal of Entrepreneurship & Tourism*, 2(2), 24–32. <https://jurnal.poliwangi.ac.id/index.php/ijent>
- Aruan, P., & Suryadi, N. (2025). Gastronomy tourism dalam perspektif pemasaran destinasi: Systematic literature review and bibliometric mapping using VOSviewer. *Journal of Economics and Business UBS*, 15(6), 1621–1635.
- Cresswell, J. W. (2013). *Qualitative inquiry and research design: Choosing among five approaches* (3 rd). SAGE Publication.
- Fernandez, M. G., Baptista, N., & Antão, M. (2025). Transition to a sustainable economy: A scoping review of literature focused on sustainable gastronomy. *Journal of Tourism and Development*, 48, 350–390. <https://doi.org/10.34624/rtd.v48i1.36733>
- Gülcan, D., Ercan, M. O., & Katlav, E. Ö. (2021). Sürdürülebilir gastronomi turizminin bibliyometrik özellikler açısından incelenmesi (investigation of sustainable gastronomy tourism in terms of bibliometric features). *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9(4), 2540–2560. <https://doi.org/10.21325/jotags.2021.907>
- Huang, L., & Wang, Y. (2023). From engagement to immersion: A self-determination theory and approach to gamified cultural tourism. *Emerging Technologies and Future of Work*, 117(117), 277–288. <https://doi.org/10.54941/ahfe1004428>
- Judijanto, L. (2025). Sustainable gastronomy and local food systems in tourism: A bibliometric mapping of research and practice. *West Science Social and Humanities Studies*, 03(11), 1626–1639. <https://wsj.westscience-press.com/index.php/wsshs>
- Maleachi, S., Juliana, J., Sianipar, R., & Sitorus, N. B. (2024). Study of sustainable gastronomy tourism in Siantar City. *Jurnal Ilmiah Global Education*, 5(1), 138–149. <https://doi.org/10.55681/jige.v5i1.1528>
- Miles, M. B., & Huberman, A. M. (1994). *Qualitative data analysis* (2 nd). SAGE Publications.
- Nistor, E. L., & Dezsai, Ștefan. (2022). An insight into gastronomic tourism through the literature published between 2012 and 2022. *Dalam Sustainability* (Vol. 14, Nomor 24). MDPI. <https://doi.org/10.3390/su142416954>
- Sanggramasari, S., Handyastuti, I., Darwis, R., & Octaviany, V. (2024). Tourists' role in achieving sustainable gastronomy. *Jurnal Aplikasi Bisnis dan Manajemen*, 10(2), 410–422. <https://doi.org/10.17358/jabm.10.2.410>
- Serio, R. G., Dickson, M. M., Espa, G., & Micciolo, R. (2025). Youthful perspectives on sustainability: Examining pro-environmental behaviors in tourism through latent class cluster analysis. *Advance online publication*, 1–25.
- United Nations World Tourism Organization. (2013). *Sustainable Tourism for Development Guidebook - Enhancing capacities for Sustainable Tourism for development in developing countries*. Dalam *Sustainable Tourism for Development Guidebook - Enhancing capacities for Sustainable Tourism for development in developing countries*. World Tourism Organization (UNWTO). <https://doi.org/10.18111/9789284415496>
- UNWTO. (2012). *Global report on food tourism*. https://webunwto.s3.eu-west-1.amazonaws.com/s3fs-public/2019-09/food_tourism_ok.pdf
- Yanthy, P. S., Hendriyani, I. G. A. D., Utama, I. G. B. R., & Sulaiman, S. B. (2025). Advancing circular gastronomy in Indonesian tourism. *Jurnal Kepariwisata Indonesia*, 19(2), 309–332. <https://doi.org/10.47608/jki.v19i22025.309-332>
- Zakharia, F. (2025). Sustainable culinary tourism: Current evidence and emerging themes. *Jurnal Valuasi: Jurnal Ilmiah Ilmu Manajemen dan Kewirausahaan*, 5(2), 1920–1929. <https://doi.org/10.46306/vls.v5i2>