

WISATA KULINER DI RESTORAN LITTLE TOKYO BANTUL

Ervan Nugroho Saputro, Suhartini, Dr., S.S., M.A.

Abstrak

Observasi ini bertujuan untuk mengetahui wisata kuliner terutama makanan Jepang yang dapat ditemukan di Restoran Little Tokyo Dlingo Bantul. Observasi dilakukan dengan cara langsung datang ke lokasi maupun melalui bahan bacaan yang berkaitan dengan aneka makanan terutama makanan Jepang. Observasi langsung dilakukan sebanyak tiga kali, yaitu 23 Februari 2022, 9 Maret 2022, dan 23 Juli 2022. Pada saat observasi langsung, penulis mengambil data dengan cara melakukan wawancara dengan bapak Suryantara (mewakili pemilik) dan ibu Ratri (mewakili pelayan) serta mengamati daftar makanan yang terdapat dalam menu Restoran Little Tokyo. Adapun observasi melalui bahan bacaan dilakukan dengan cara mengamati *website* Restoran Little Tokyo serta membaca buku-buku serta artikel yang berkaitan dengan makanan Jepang. Dari hasil observasi dapat disimpulkan bahwa wisata kuliner yang dapat ditemukan di Restoran Little Tokyo tidak hanya terbatas pada makanan Jepang saja, namun juga makanan lokal (Indonesia termasuk makanan daerah), makanan barat, makanan Korea, makanan China, dan makanan Thailand. Adapun makanan Jepang hanya dapat ditemukan beberapa jenis saja, yaitu Sushi, Onigiri, Yakiniiku, Ramen, dan Tempura. Di antara makanan Jepang tersebut, makanan yang paling laris adalah Yakiniiku.

Kata kunci: Makanan, Restoran Little Tokyo, Wisata kuliner

CULINARY TOUR AT A LITTLE TOKYO RESTAURANT, BANTUL

Ervan Nugroho Saputro, Suhartini, Dr., S.S., M.A.

Abstract

This observation aims to find out about culinary tourism, especially Japanese food, which can be found at Little Tokyo Dlingo Restaurant, Bantul. Observations are carried out by directly coming to the location or through reading materials related to various foods, especially Japanese food. Direct observations were carried out three times, namely 23 February 2022, 9 March 2022, and 23 July 2022. At the time of direct observation, the authors took data by conducting interviews with Mr. Suryantara (representing the owner) and Mrs. Ratri (representing the waiter) and observing the list. the food in the Little Tokyo Restaurant menu. The observations through reading materials were carried out by observing the Little Tokyo Restaurant website and reading books and articles related to Japanese food. From the observations, it can be concluded that culinary tourism that can be found at Little Tokyo Restaurant is not only limited to Japanese food, but also local food (Indonesian including regional food), western food, Korean food, Chinese food, and Thai food. There are only a few types of Japanese food, namely Sushi, Onigiri, Yakiniiku, Ramen, and Tempura. Among these Japanese foods, the best-selling food is Yakiniiku.

Keywords: Food, Little Tokyo Restaurant, Culinary tourism