

Alek Dwi Santoso<sup>1</sup>, Budi Setiawan<sup>2</sup>

## GASTRONOMI DAN WARISAN BUDAYA DI GADRI RESTORAN YOGYAKARTA

Alek Dwi Santoso<sup>1</sup>, Budi Setiawan<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Prodi Perencanaan dan Pengembangan Pariwisata, Politeknik Sahid, Tangerang, Indonesia

<sup>2</sup>Prodi Pariwisata, Universitas Pradita, Tangerang, Indonesia  
alekdwisantosi@gmail.com<sup>1</sup>, budi.setiawan@pradita.ac.id<sup>2</sup>

### *Abstract*

*Gastronomy is not only related to food but also serves as a representation of culture and local identity. This study aims to examine how Gadri Restaurant in Yogyakarta promotes traditional gastronomic values as part of cultural heritage preservation. Using a qualitative approach through observation, interviews, and literature review, the findings reveal that Gadri Restaurant Yogyakarta not only serves authentic Javanese cuisine but also embeds cultural narratives in its presentation, interior design, and interactions between staff and customers. The restaurant functions as both a space for cultural preservation and a medium for local gastronomic education for the community and tourists alike.*

**Keywords:** *Gastronomy, Cultural Heritage, Gadri Restaurant, Javanese Cuisine*

### **Abstrak**

Gastronomi tidak hanya membahas rasa dan teknik memasak, tetapi juga menggali makna di balik makanan, termasuk identitas budaya, sejarah, dan peran sosial dalam masyarakat. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji bagaimana keunikan Gadri Restoran di Yogyakarta mengangkat nilai-nilai gastronomi tradisional sebagai bagian dari pelestarian warisan budaya. Metode penelitian menggunakan pendekatan kualitatif dengan jenis deskriptif. Proses pengambilan data dilakukan dengan teknik observasi, wawancara, dan studi literatur. Hasil penelitian ditemukan bahwa Gadri Restoran Yogyakarta tidak hanya menyajikan kuliner khas Jawa, tetapi juga menyematkan narasi budaya dalam penyajian, desain interior, hingga interaksi pelayan dan pelanggan. Restoran ini berfungsi sebagai ruang pelestarian budaya sekaligus edukasi gastronomi lokal bagi masyarakat dan wisatawan.

**Kata kunci :** Gastronomi, Warisan Budaya, Gadri Restoran, Kuliner Yogyakarta

**Corresponding author :** alekdwisantosi@gmail.com

## PENDAHULUAN

Yogyakarta merupakan kota budaya yang dikenal memiliki kekayaan seni, tradisi, dan kuliner. Kuliner sebagai bagian dari budaya tak benda memiliki peran penting dalam menjaga identitas suatu masyarakat. Gastronomi, sebagai ilmu yang mempelajari makanan dalam kaitannya dengan budaya, sejarah, dan masyarakat, menjadi pintu masuk untuk memahami lebih dalam tentang warisan budaya suatu daerah.

Warisan budaya tak benda merupakan elemen penting dalam membentuk identitas suatu masyarakat, salah satunya adalah kuliner tradisional. Arus modernisasi dan globalisasi membuat keberadaan makanan tradisional kerap terpinggirkan oleh masakan cepat saji dan tren kuliner internasional. Padahal, makanan tradisional tidak hanya sekadar produk konsumsi, tetapi juga mengandung nilai-nilai sejarah, sosial, spiritual, dan kearifan lokal yang diwariskan dari generasi ke generasi.

Yogyakarta sebagai kota budaya memiliki kekayaan kuliner Jawa yang khas dan sarat makna. Akan tetapi, tantangan yang dihadapi saat ini yaitu menyajikan kuliner tersebut dalam kemasan yang tetap otentik dan menarik untuk berbagai kalangan. Oleh karena itu, peran sektor gastronomi menjadi penting. Tidak hanya sebagai bagian dari industri pariwisata, tetapi juga sebagai media pelestarian budaya.

Gadri Restoran muncul sebagai salah satu pelaku usaha kuliner yang berusaha menjawab tantangan tersebut. Restoran ini tidak hanya menawarkan makanan khas Jawa, tetapi juga mengemasnya dengan pendekatan budaya yang utuh. Mulai dari pemilihan menu, cara penyajian, desain interior, hingga interaksi dengan pelanggan. Berbagai elemen tersebut dirancang untuk menghadirkan pengalaman budaya yang otentik dan mendalam.

Daerah Yogyakarta memiliki restoran dan tempat makan yang menyajikan berbagai kuliner tradisional Jawa, tetapi tidak semua mengangkat nilai-nilai budaya secara utuh. Tidak hanya berfokus terhadap cita rasa makanan, Gadri Restoran juga menyajikan pengalaman budaya yang menyeluruh. Melalui makanan, tata ruang, pelayanan, dan narasi yang diberikan kepada pengunjung, Gadri membangun identitas sebagai restoran yang peduli terhadap pelestarian budaya lokal.

Keunikan yang dimiliki Gadri Resto sebagai salah satu wisata kuliner budaya yang unik. Rumusan masalah penelitian ini yaitu 1) Bagaimana praktik gastronomi di Gadri Restoran mencerminkan warisan budaya Yogyakarta dan 2) Bagaimana hal tersebut memengaruhi pengalaman pelanggan dan mendukung pelestarian budaya. Dengan rumusan masalah tersebut, penelitian bertujuan untuk dapat mengkaji praktik gastronomi berbasis warisan budaya dan pengaruhnya terhadap pengalaman pelanggan yang juga menjadi salah satu usaha mendukung pelestarian budaya. Pertanyaan yang mendasari penelitian ini adalah: bagaimana Gadri Restoran mengemas makanan tradisional sebagai bagian dari warisan budaya?

## KAJIAN PUSTAKA

### Gastronomi

Gastronomi merupakan berbagai hal yang berkaitan dengan rasa nikmat yang diperoleh dari makanan dan minuman. Gastronomi adalah ilmu tata boga yang berkaitan dengan budaya dan sejarahnya yang dapat dijadikan sebagai identitas budaya suatu daerah (Riyadi et al., 2023).

Lebih lanjut, gastronomi merupakan panduan tentang berbagai kebiasaan yang berkaitan dengan makanan serta minuman. Gastronomi juga dianggap sebagai bentuk seni dari makanan yang indah. Identitas gastronomi berlandaskan sejarah, budaya dan lingkungan

yang berkaitan dengan dimana (*where*), kapan (*when*), mengapa (*why*) serta bagaimana (*how*) (Nugroho & Hardani, 2020).

Gastronomi juga bagian penting dalam industri pariwisata. Diketahui pendampingan usaha secara komprehensif dapat meningkatkan daya saing usaha mikro, kecil, menengah (UMKM) di bidang kuliner di tingkat lokal (Tanumihardjo et al., 2025). Dengan begitu bidang gastronomi dapat menguatkan sektor industri pariwisata.

### Gadri Restoran

Gadri Resto bernuansa Keraton sekaligus menjadi rumah tinggal (*Prince Joyo kusumo's House*) yang kemudian dijadikan restoran dan museum. Gadri Resto hadir dengan konsep unik berbasis warisan budaya untuk menjaga kelestarian kuliner khas Kesultanan Yogyakarta (Albatat et al., 2022). Menu sajian khas Gadri Resto terdiri dari makanan Indonesia dan barat khususnya masakan khas Keraton Yogyakarta.

Macam-macam menu khas Keraton Yogyakarta dari Gadri Resto yaitu daging lombok kethok, brongkos ayam asat, gudeg, pandekoek, manuk enom. Sementara itu, macam-macam menu Western yaitu *fettucinne alfredo*, *wiener schnetzel*, *spaghetti marinara*, dan *penne carbonara*. Salah satu dari menu favorit dari Gadri Resto yaitu nasi blawong. Lebih lanjut, dalam hasil dan pembahasan dipaparkan bahwa kualitas layanan Gadri Resto tersebut yaitu pertama *tangible* (fasilitas fisik) berwujud arsitektur Jawa yang kental dengan sebuah museum yang menyimpan banyak benda pusaka dan bersejarah di dalamnya, membuat restoran ini terlihat semakin unik.

Kedua, *reliability* (konsistensi pelayanan) terdiri dari keandalan pelayanan dan penampilan pelayan. Ketiga *responsiveness* (keinginan membantu konsumen) yakni memiliki jiwa ramah-tamah,

jiwa yang tercermin pada sikap yang ditunjukkan oleh pelayan dalam melayani konsumennya. Keempat, *assurance* (pengetahuan) dan *emphaty* (peduli terhadap konsumen) yakni memiliki pengetahuan mengenai sikap dan sifat berkualitas dalam memberikan pelayanan di restoran.

### Kuliner Kota Yogyakarta

Wisata kuliner menjadi salah satu wisata unggulan di Kota Yogyakarta karena berkarakteristik *urban tourism* atau tidak memiliki potensi wisata alam. Kota Yogyakarta merupakan salah satu kabupaten di Daerah Istimewa Yogyakarta yang mempunyai empat predikat, yakni kota pelajar, kota budaya, kota perjuangan, dan kota pariwisata (Wijayanti, 2020).

Masyarakat Indonesia kaya akan ragam hidangan kuliner dan berbagai tata cara teknik memasak. Tidak hanya itu, Masyarakat juga terus menggaungkan sejarah, budaya dan tata cara makan. Setiap sajian makanan memiliki legenda dan filosofi masing-masing. Hingga saat ini, makanan dapat menjadi identitas bangsa yang juga menjadi pembeda dengan negara lain. Khususnya kuliner khas Yogyakarta berperan aktif menjadi elemen penting dalam pengalaman pariwisata di Kota Yogyakarta (Harsana et al., 2023).

Elemen kuliner tradisional mampu menceritakan budaya yang dimiliki oleh masyarakat dan dipertahankan oleh generasi demi generasi. Dengan begitu, bisa menambah pengalaman berwisata di suatu daerah (Ariani et al., 2022). Melalui pergerakan aktivitas pariwisata, *gross domestic product* (GDP) negara bisa meningkat lebih dari 10% (Lunardy & Setiawan, 2023).

### METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan dengan pendekatan kualitatif deskriptif untuk mengkaji fenomena secara rinci dan faktual (Rusandi & Rusli, 2021). Data primer diperoleh melalui

teknik observasi langsung di lokasi Gadri Restoran. Selain itu, dilakukan pula pengambilan data dengan teknik wawancara semi terstruktur kepada pemilik restoran, staf, dan beberapa pelanggan. Studi literatur juga dilakukan terkait gastronomi dan budaya lokal. Analisis dilakukan dengan pendekatan interpretatif untuk mengungkap makna budaya yang tersirat dalam berbagai elemen restoran seperti menu, penyajian, desain interior, dan interaksi sosial yang terjadi di dalam restoran.

Subjek penelitian ini merupakan orang-orang yang berperan dalam operasional Gadri Restoran dan pelanggan Gadri Restoran. Pemilihan subjek penelitian ini dilakukan dengan teknik *purposive sampling* agar didapatkan subjek dengan karakteristik yang sesuai dengan kebutuhan tujuan penelitian (Tajik et al, 2024).

Setelah data observasi dan wawancara didapatkan, selanjutnya tahap analisis data. Analisis data observasi dan wawancara dilakukan dengan teknik analisis data deskriptif kualitatif. Secara umum memiliki tahap reduksi, penyajian data, dan penarikan kesimpulan (Kurniasih et al., 2021). Dengan begitu, proses analisis diharapkan dapat menggambarkan fenomena dengan detail dan mengetahui implikasinya terhadap masyarakat terkait.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Praktik gastronomi di Gadri Restoran mencerminkan warisan budaya Yogyakarta, melalui beberapa cara yakni sebagai berikut:

- a. Menu dan Cita Rasa Tradisional  
Menu di Gadri Restoran didominasi oleh makanan khas Jawa seperti garang asem, ayam ingkung, sayur lodeh, dan tempe bacem. Semua hidangan disiapkan menggunakan resep turun-temurun dengan bahan-bahan lokal yang segar dan alami. Teknik memasak tradisional seperti

penggunaan tungku dan panci tanah liat masih dipertahankan untuk menjaga cita rasa autentik.



Gambar 1. Menu Gadri Resto Yogyakarta  
Sumber: Instagram Gadri Resto

- b. Penyajian dengan Narasi Budaya  
Setiap hidangan disajikan dengan narasi singkat mengenai sejarah atau filosofi dari makanan tersebut. Misalnya, ayam ingkung dikenalkan sebagai makanan yang biasa disajikan saat kenduri atau upacara selamat di Jawa. Hal ini tidak hanya menambah nilai edukatif, tetapi juga mempererat hubungan emosional antara makanan dan budaya.



Gambar 2. Kegiatan Edukasi Menu Gadri Resto Kepada Wisatawan Asing (Dokumentasi Pribadi)

- c. Desain Interior Bernuansa Tradisional  
Interior Gadri Restoran mencerminkan rumah tradisional Jawa dengan penggunaan gebyok kayu, hiasan batik, perabot dari bambu, dan musik gamelan yang diputar secara lembut di latar

belakang. Suasana ini menciptakan pengalaman multisensorial yang memperkuat citra restoran sebagai penjaga budaya.



Gambar 3. Foto Gadri Restoran Yogyakarta  
Sumber: Tribun Jogja-Tribunnews.com

- d. Pelayanan sebagai Representasi Tata Krama Jawa. Para pelayan di Gadri mengenakan pakaian tradisional seperti lurik dan jarik, serta menggunakan bahasa Jawa krama dalam berinteraksi dengan tamu. Hal ini memperkenalkan tata krama Jawa kepada pelanggan dari luar daerah maupun wisatawan asing, sekaligus menjadi bentuk nyata praktik budaya dalam layanan jasa.



Gambar 4. Pelayanan di Gadri Restoran

Diketahui berbagai pengalaman secara sensori maupun emosional yang dibangun oleh Gadri Restoran Yogyakarta mampu memberikan kepuasan pelayanan bagi pengunjung. Hasil yang sama juga ditemukan pada penelitian terkait aspek yang dapat mempengaruhi kepuasan konsumen. Kepuasan konsumen dapat meningkat dengan

memberikan kualitas pelayanan dan menjaga nilai produk (Setiawan, 2021).

### KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan Gadri Restoran Yogyakarta berhasil menyatukan unsur gastronomi dan warisan budaya ke dalam satu kesatuan pengalaman kuliner yang otentik dan mendalam. Restoran ini tidak hanya menyajikan makanan, tetapi juga memperkenalkan budaya Jawa melalui berbagai aspek. Mulai dari menu, narasi budaya, desain interior, hingga etika pelayanan. Gadri dapat menjadi model restoran budaya yang tidak hanya berorientasi keuntungan ekonomi, tetapi juga pelestarian identitas lokal. Upaya ini penting untuk memperkuat karakter budaya daerah dalam menghadapi arus globalisasi. Pengalaman kuliner tradisional di Gadri Restoran Yogyakarta memberikan pengalaman makan khas kesultanan Yogyakarta yang bernilai estetika dan memberikan edukasi bagi pengunjungnya.

### DAFTAR PUSTAKA

- Albattat, A., Prasiyono, N.S., & Prasetyanto, H. (2022). *Gastronomy Traditional Culinary Names at Gadri Restaurant, Yogyakarta Palace Through Ethnolinguistics History and Culture. Journal of Islamic Tourism (JIT)*. 2(2), 36-55.
- Harsana, H., Rinawati, W., & Fauziyah, A. (2023). Inventarisasi Makanan Tradisional dalam Menunjang Pengembangan Wisata Kuliner. *Jurnal Penelitian Pendidikan Indonesia (JPPI)*. 9(1), 81-86.
- Industry, September, 5-6. <https://doi.org/10.30813/ncci.v0i0.1221>
- Kurniasih, D., Yudi, K., Subagyo., & Nuradhawati, R. (2021). Teknik

- Analisa.Bandung, Penerbitan Alfabeta.ISBN 978-602-289.
- Lunardy, Verena & Setawan, Budi.(2023). *Analysis Of Extreme Gastronomy Tourism As A Potential Pandemic in Tomohon City, North Sulawesi, Indonesia. Edunity.*2(11),1316-1324. <https://edunity.publikasikupublisher.com/index.php/Edunity/index>
- Nugroho, S. P., & Hardani, P. (2020). Gastronomi Makanan Khas Keraton Yogyakarta Sebagai Upaya Pengembangan Wisata Kuliner. *Jurnal Pariwisata*, 7(1), 52–62. <http://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/jp52>
- Riyadi, F. A., Putro, D. A., & Parantika, A. (2023). Identitas Budaya Dan Kuliner Yogyakarta Sebagai Gastronomi Dan Perspektif Pariwisata Yang Berkelanjutan. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 9(8)(April), 152–161. <https://jurnal.peneliti.net/index.php/JIWP>
- Rusandi, & Rusli, Muhammad. (2021). Merancang Penelitian Kualitatif Dasar/Deskriptif dan Studi Kasus. *Al-Ubudiyah: Jurnal Pendidikan dan Studi Islam*. 2. 48-60. 10.55623/au.v2i1.18.
- Setiawan, Budi.(2021). *Customer Satisfaction Index Model on Three Level of Socioeconomic Status in Bogor Case Study: Customer Satisfaction on Branded Cooking Oil Product. ASEAN Marketing Journal.*6(1), Article 2, 15-24.
- Tajik, Omid & Golzar, Jawad & Noor, Shagofah. (2024). Purposive Sampling. 2. 1-9. 10.22034/ijels.2025.490681.1029.
- Tanumihardjo, S.M., Natasya, N., Putri., K.V., Setiawan., B., & Susanto H.(2025). Strategi Penguatan UMKM Bakso Sapi Dahsyat dalam Persaingan Pasar Lokal. *Jurnal Pariwisata dan Perhotelan*. 2(3), 1-9. <https://doi.org/10.47134.pjpp.v2i3.4175>
- Wijayanti, A. (2020). Wisata Kuliner Sebagai Strategi Penguatan Pariwisata Di Kota Yogyakarta, Indonesia. *Khasanah Ilmu : Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 11(1), 74–82. <https://doi.org/10.31294/khi.v1>