

Nomor Daftar FPIPS: 4226/UN40.A2.10/ PT/2023

**POTENSI PASAR KUE SUBUH SENEN SEBAGAI DAYA TARIK
WISATA KULINER DI DKI JAKARTA**

SKRIPSI

Disusun untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana Pariwisata



oleh

Annisa Nabila Khotaman

1908868

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI KATERING
FAKULTAS PENDIDIKAN ILMU PENGETAHUAN SOSIAL
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA**

2023

LEMBAR PENGESAHAN

**POTENSI PASAR KUE SUBUH SENEN SEBAGAI DAYA TARIK
WISATA KULINER DI DKI JAKARTA**

Skripsi ini disetujui oleh:

Pembimbing I



Dr. Dewi Turgarini, SS.,MM.Par
NIP. 19700320.200812.2.001

Pembimbing II



Ilmiati Tsaniah, S.Par.,MM.Par
NIPT. 92023021995042101

Mengetahui,

Ketua Program Studi Manajemen Industri Katering,



Dr. Woro Priatini, S.Pd.,M.Si
NIP. 1971039.201012.001

LEMBAR PERNYATAAN

Saya menyatakan bahwa skripsi dengan judul “Potensi Pasar Kue Subuh Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner di DKI Jakarta” ini beserta isinya adalah sepenuhnya karya saya sendiri dan bukan merupakan duplikasi dari karya orang lain serta pengutipan yang dilakukan dengan mencantumkan sumber yang jelas sesuai etika keilmuan yang berlaku.

Atas pernyataan ini, saya bertanggungjawab dan bersedia menanggung resiko atau sanksi apabila ditemukan adanya pelanggaran terhadap etika keilmuan dalam karya saya atau klaim dari pihak lain atas karya saya.

Bandung, 6 Juli 2023

Annisa Nabila Khotaman
1908868

LEMBAR HAK CIPTA

**POTENSI PASAR KUE SUBUH SEBAGAI DAYA TARIK WISATA
KULINER DI DKI JAKARTA**

Oleh
Annisa Nabila Khotaman
1908868

Skripsi ini diajukan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana
Pariwisata pada Fakultas Pendidikan Ilmu pengetahuan Sosial

©Annisa Nabila Khotaman
Universitas Pendidikan Indonesia
Juli 2023

Hak Cipta dilindungi Undang-Undang
Skripsi ini tidak boleh diperbanyak seluruhnya atau Sebagian, dengan dicetak
ulang, difotokopi, atau cara lainnya tanpa izin penulis.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur peneliti panjatkan ke hadirat Allah SWT. karena atas rahmat dan karunia-Nya peneliti dapat menyelesaikan proses penelitian dan penyusunan skripsi ini sesuai dengan yang direncanakan. Skripsi ini berjudul “Potensi Pasar Kue Subuh Senen Sebagai Daya Tarik Wisata Gastronomi Di DKI Jakarta”. Adapun tujuan penelitian skripsi ini adalah untuk memenuhi salah satu dari syarat memperoleh gelar sarjana pariwisata pada Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial Universitas Pendidikan Indonesia.

Peneliti menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kata sempurna dan sangat boleh jadi masih mengandung berbagai kekeliruan, untuk itu peneliti mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun dari berbagai pihak atas segala kekurangan yang ditemukan di dalamnya. Semoga Allah SWT menjadikan karya ini sebagai amal Shaleh dan dapat bermanfaat untuk pengembangan keilmuan manajemen industri katering di masa yang akan datang.

Bandung, 6 Juli 2023

Annisa Nabila Khotaman
1908868

UCAPAN TERIMA KASIH

Puji dan Syukur peneliti panjatkan ke hadirat Allah SWT yang telah memberikan nikmat sehat, rizki dan nikmat iman sehingga peneliti dapat menyelesaikan skripsi ini, karena skripsi ini tidak akan terwujud tanpa pertolongan dan jalan-Nya. Pada kesempatan ini peneliti juga mengucapkan terima kasih yang sangat dalam dan penghargaan setinggi-tingginya kepada pihak-pihak yang membantu penyelesaian skripsi ini khususnya kepada:

1. Allah SWT dengan segala berkah, rahmat serta karunia-Nya yang selalu menyertai peneliti sehingga dapat menjadi sumber kekuatan peneliti dalam menyelesaikan skripsi ini
2. Kepada Kedua orang tua yang saya hormati, Ibu Alfitri dan Bapak Khotaman, yang selama menempuh Pendidikan selalu memberikan dukungan dalam wujud doa, kasih sayang, semangat, motivasi, ilmu dan materiil yang tiada hentinya demi kelancaran dan kesuksesan peneliti dalam menyelesaikan skripsi ini sehingga dapat meraih gelar sarjana. Kemudian kepada Abang Hafizh, Ayu, dan adik-adik peneliti yang telah memberikan canda tawa, kehangatan, motivasi serta menjadi *support system* bagi peneliti dalam menempuh Pendidikan dan mengerjakan skripsi ini.
3. Ibu Dr. Dewi Turgarini, S.S MM.Par Selaku dosen pembimbing satu yang telah memberikan bimbingan, motivasi, kesabaran semangat dan ilmu yang sangat berarti kepada peneliti selama penyusunan skripsi ini, terima kasih telah memberikan waktu dan masukan yang membangun kepada peneliti
4. Ibu Ilmiati Tsaniah, S.Par.,MM.Par selaku dosen pembimbing dua yang telah memberikan bimbingan, arahan, dorongan, kesabaran, semangat, ilmu dan informasi yang sangat berharga kepada peneliti selama penyusunan skripsi ini, terima kasih telah memberikan waktu, masukan yang berharga dan membimbing dengan memberikan yang terbaik selama penyusunan skripsi ini.
5. Seluruh dosen dan staf Program Studi Manajemen Industri Katering yang telah memberikan ilmu dan membantu peneliti selama masa perkuliahan.

6. Teman-teman yang sudah menemani dari awal perkuliahan hingga sekarang, Demol, Gepi, Melvie, Dhena, Mahar, dan Garnis. Terima kasih telah menemani peneliti selama kegiatan perkuliahan.
7. Shofa, Safa, Aulia, Serli, Azmi, Dina, Lintang, Hasni, Vina, dan Erja, yang telah berjuang bersama sekaligus bersedia menjadi pendengar peneliti dan senantiasa memberikan motivasi kepada peneliti.
8. Olivia, Onic, Kanina, dan Ninda, yang telah mendukung dan memberikan motivasi kepada peneliti.
9. Kepada seluruh teman seperjuangan Manajemen Industri Katering Angkatan 2019 yang telah bersama-sama berjuang dalam menjalani perkuliahan bersama peneliti.
10. Semua pihak yang telah membantu, mendoakan dan memberi dukungan serta semangat kepada peneliti dalam kelancaran penyusunan skripsi ini.

Bandung, 22 Agustus 2023

Annisa Nabila Khotaman

POTENSI PASAR KUE SUBUH SENEN SEBAGAI DAYA TARIK WISATA KULINER DI DKI JAKARTA

ABSTRAK

Pasar Kue Subuh Senen merupakan salah satu destinasi wisata kuliner tradisional di Jakarta yang memiliki potensi besar sebagai daya tarik wisata. Namun citra pasar tradisional yang kurang baik mempengaruhi kunjungann wisatawan. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi potensi kuliner di Pasar Kue Subuh Senen, memahami peran Salapan Cinyusu dalam pengembangan daya tarik wisata kuliner dan merumuskan model pengembangan daya tarik wisata di Pasar Kue Subuh Senen. Metode pada penelitian ini menggunakan metode kualitatif, yakni metode penelitian dengan menghimpun hasil wawancara dengan narasumber, observasi pada objek, studi dokumentasi dan literatur, penelitian ini Berdasarkan pada teori daya tarik wisata, hasil dari penelitian ini adalah terdapat identifikasi wisata kuliner yang tercapai di Pasar Kue Subuh Senen, Peran *Stake holder* terkait pengembangan daya tarik wisata kuliner Pasar Kue Subuh Senen di Pasar Kue Subuh Senen, serta model pengembangan daya tarik wisata Pasar Kue Subuh Senen yang menunjukkan hasil untuk dikembangkan menjadi wisata kuliner.

Kata Kunci: Daya Tarik Wisata Kuliner, Pasar Kue Subuh, DKI Jakarta

***THE POTENTIAL OF PASAR KUE SUBUH SENEN AS A CULINARY
TOURISM ATTRACTION IN DKI JAKARTA***

ABSTRACT

Pasar Kue Subuh Senen is one of the traditional culinary destinations in Jakarta with great potential as a tourist attraction. However, the less favorable image of traditional markets affects tourist visits. This research aims to identify the culinary potential in The Pasar Kue subuh Senen, understand the role of Salapan Cinyusu in developing culinary tourism attractions, and formulate a model for the development of tourism attractions in the Pasar Kue Subuh Senen. The method employed in this research is qualitative, involving data collection through interviews with informants, observation of the subject, documentation and literature study. Based on the theory of tourist attractions, the results of this research include the identification of culinary tourism in Pasar Kue Subuh Senen. The role of stakeholders in the development of culinary tourism attractions in Pasar Kue Subuh Senen was also examined, and a model for the development of tourism attractions in Pasar Kue Subuh Senen was formulated. The results suggest potential for further development into a culinary tourism destination..

Keywords: Culinary Tourism Attraction, Pasar Kue Subuh, DKI Jakarta

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	ii
LEMBAR PERNYATAAN	iii
LEMBAR HAK CIPTA	iv
KATA PENGANTAR	v
UCAPAN TERIMA KASIH.....	vi
ABSTRAK.....	viii
<i>ABSTRACT</i>	ix
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	6
1.3 Tujuan Penelitian.....	6
1.4 Manfaat penelitian	7
BAB II KAJIAN PUSTAKA.....	8
2.1 Kajian Teori.....	8
2.1.1 Pariwisata	8
2.1.2 Wisata Kuliner.....	9
2.1.3 Potensi Wisata Kuliner	10
2.1.4 Makanan Tradisional	11
2.1.5 Makanan Lokal.....	11
2.1.6 Warisan Budaya.....	12

2.1.7	Pasar Makanan.....	12
2.1.8	Salapan Cinyusu/ Nona helix	14
2.1.9	Pengembangan Daya Tarik Wisata Kuliner	15
2.2	Kajian Empiris.....	17
2.3	Kerangka Pemikiran	19
BAB III METODE PENELITIAN.....		22
3.1	Desain Penelitian	22
3.2	Situasi Sosial	22
3.2.1.	Partisipan Penelitian	22
3.2.2.	Tempat Penelitian.....	23
3.3	Pengumpulan Data	23
3.3.1	Operasional Instrumen Penelitian.....	23
3.3.2	Jenis dan Sumber Data	25
3.3.3	Teknik Pengumpulan Data	25
3.4	Analisis Data	27
3.4.1	Tahapan penelitian.....	27
3.4.2	Uji Keabsahan Data.....	28
3.4.3	Teknik Analisis Data.....	28
BAB IV PEMBAHASAN.....		30
4.1	Gambaran Umum Lokasi Penelitian	30
4.1.1	Pasar Kue Subuh Senen.....	30
4.2	Gambaran Umum Narasumber.....	32
4.3	Temuan Dan Bahasan.....	37
4.3.1	Identifikasi Potensi Kuliner di Pasar Kue Subuh Senen Jakarta .	37
4.3.2	Peran Salapan Cinyusu dalam Pengembangan Daya Tarik Wisata	55
4.3.3	Pengembangan Pasar Kue Subuh Senen	67
BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....		73
5.1	Simpulan.....	73

5.2	Saran.....	73
	DAFTAR PUSTAKA	75
	LAMPIRAN.....	79

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Wisata Kuliner di DKI Jakarta.....	4
Tabel 1.2 Tabel Pra-Penelitian.....	5
Tabel 2.1 Penelitian Terdahulu	17
Tabel 3.1 Operasional Instrumen Penelitian	23
Tabel 4. 1 Resep Kue Lopis	38
Tabel 4. 2 Resep Kue Lumpur	39
Tabel 4. 3 Resep Kue Lepet	41
Tabel 4. 4 Resep Ali Agrem.....	42
Tabel 4. 5 Resep Wajik	43
Tabel 4. 6 Resep Getuk	45
Tabel 4. 7 Resep Onde-onde	46
Tabel 4. 8 Resep Kue Bugis	47
Tabel 4. 9 Resep Kue Cucur	49
Tabel 4. 10 Resep Putu Mayang	50
Tabel 4. 11 Hasil Wawancara Narasumber Pengelola.....	55
Tabel 4. 12 Hasil Wawancara Narasumber Pemerintah.....	57
Tabel 4. 13 Hasil Wawancara Narasumber Penjual.....	58
Tabel 4. 14 Hasil Wawancara Aspek Pemasok.....	59
Tabel 4. 15 Hasil Wawancara Narasumber Pakar.....	59
Tabel 4. 16 Hasil Wawancara Narasumber Pemerhati.....	61
Tabel 4. 17 Hasil Wawancara Narasumber Penikmat.....	62
Tabel 4. 18 Hasil Wawancara Lembaga Swadaya Masyarakat	63
Tabel 4. 19 Hasil Wawancara dengan Narasumber Aspek Teknologi Informasi .	65
Tabel 4. 20 Hasil Wawancara Aspek Produk.....	67
Tabel 4. 21 Hasil Wawancara Aspek Pasar	70
Tabel 4. 22 Hasil Wawancara Sumber Daya Manusia.....	74
Tabel 4. 23 Hasil Wawancara Aspek destinasi	77
Tabel 4. 24 Lokasi Pesebaran Wisata Kuliner	80
Tabel 4. 25 Skema Perjalanan.....	81
Tabel 4. 26 Rincian Biaya Paket Wisata.....	82
Tabel 4. 27 Hasil Wawancara Aspek infrastruktur Pendukung	82

Tabel 4. 28 Fasilitas Penunjang Kegiatan Wisata Kuliner.....	83
Tabel 4. 29 Hasil Wawancara Aspek Kebijakan dan Tata Kelola	85

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Grafik Kunjungan Wisatawan Mancanegara Ke Indonesia	1
Gambar 1.2 Grafik Kunjungan Wisatawan Mancanegara Ke DKI Jakarta	4
Gambar 2.1 Salapan Cinyusu	14
Gambar 4. 1 Situasi Pasar Kue Subuh Senen.....	30
Gambar 4. 2 Lokasi Pasar Kue Subuh Senen.....	31
Gambar 4. 3 Lahan Parkir Senen Jaya	31
Gambar 4. 4 Karakteristik Responden Berdasarkan Usia	33
Gambar 4. 5 Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin	34
Gambar 4. 6 Karakteristik Responden Berdasarkan Pendidikan Terakhir	35
Gambar 4. 7 Karakteristik Responden Berdasarkan Pekerjaan	35
Gambar 4. 8 Karakteristik Responden Berdasarkan Pendapatan.....	36
Gambar 4. 9 Karakteristik Responden Berdasarkan Domisili	37
Gambar 4. 10 Lopis.....	38
Gambar 4. 11 Kue Lumpur	39
Gambar 4. 12 Kue Lepet	40
Gambar 4. 13 Ali Agrem.....	41
Gambar 4. 14 Wajik	43
Gambar 4. 15 Getuk	44
Gambar 4. 16 Onde-onde	45
Gambar 4. 17 Kue Bugis.....	47
Gambar 4. 18 Kue Cucur	48
Gambar 4. 19 Putu Mayang	50
Gambar 4. 20 Infografis Pasar Kue Subuh Senen.....	70
Gambar 4. 21 Peta Sebaran Wisata di Kawan Senen.....	80

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Instrumen Penelitian	79
Lampiran 2 Surat Penelitian.....	89
Lampiran 3. Dokumentasi Peneli	92
Lampiran 4. Lembar Bimbingan	94

DAFTAR PUSTAKA

- Crespi-Vallbona, M., & Dimitrovski, D. (2017). Food Markets from a Local Dimension-La Boqueria (Barcelona, Spain). *Cities*, 70, 32–39.
- Damayanti, R. M., Rif'ah, E. N., & Rokhmah, D. (2022). Peran Pengelola Pasar Dalam Penerapan Protokol Kesehatan Sebagai Antisipasi Penyebaran Covid-19 Di Pasar Tradisional. *Jurnal Endurance : Kajian Ilmiah Problema Kesehatan*, 7(2), 272–286. <https://doi.org/10.22216/endurance.v7i2.920>
- Dinas Perhubungan Kabupaten Karawang. (2015, Maret 20). *Ali Agrem Khas Karawang*. Dishub.karawangkab.go.id.
- Ferdinan, C. E., & Nugraheni, R. (2013). *Analisis Pengaruh Persepsi Harga, Persepsi Kualitas Produk, Dan Promosi Terhadap Keputusan Pembelian Sepeda Motor Suzuki (Studi Pada Pembeli–Pengguna Sepeda Motor Suzuki di Kota Solo)*. Universitas Diponegoro.
- Harrington, R. J., & Ottenbacher, M. C. (2013). Managing the culinary innovation process: The case of new product development. *Journal of Culinary Science and Technology*, 11(1), 4–18. <https://doi.org/10.1080/15428052.2012.754724>
- Harsana, M., & Triwidayati, M. (2020). Potensi Makanan Tradisional Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner di D.I. Yogyakarta. *Prosiding PTBB FT UNY*, 15(1). <https://journal.uny.ac.id/index.php/ptbb/issue/view/1906>
- Karim, M. S. A., Chua, B.-L., & Salleh, H. (2009). Malaysia As A Culinary Tourism Destination: International Tourists' Perspective. *Journal of Tourism, Hospitality & Culinary Arts*, 63–78.
- Kompas. (2019, November 12). Upaya Disparbud DKI Bangkitkan Destinasi Berbasis Kawasan. *Kompas.com*. <https://kilasdaerah.kompas.com/dki-jakarta/read/2019/11/12/15533431/upaya-disparbud-dki-bangkitkan-destinasi-wisata-jakarta-berbasis-kawasan>
- Kotler, P., & Armstrong, G. (2015). *Marketing an Introducing Prentice Hall twelfth edition*. Pearson Education, Inc.

- Kotler, P., & Armstrong, G. (2016). *Marketing Management, 15th Edition*. Pearson Prentice Hall, Inc.
- Maharani, S. P. (2021, Mei 28). Wajik. *TribunnewsWiki.com*.
<https://www.tribunnewswiki.com/2021/05/28/wajik>
- Mufreni, A. N. (2016). Pengaruh Desain Produk, Bentuk Kemasan Dan Bahan Kemasan Terhadap Minat Beli Konsumen (Studi Kasus Teh Hijau Serbuk Tocha). *Jurnal Ekonomi Manajemen*, 2(2), 48–54.
<http://jurnal.unsil.ac.id/index.php/jem>
- Palupi, S., & Fitri, A. (2019). *Pedoman Pengembangan Wisata Kuliner Jakarta*. Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia.
- Pujaastawa, I. B. G., Nyoman, I., Konsorsium, A., & Pariwisata, R. (2015). *PEDOMAN IDENTIFIKASI POTENSI DAYA TARIK WISATA*.
- Rahmawaty, U., & Maharani, Y. (2014). *Pelestarian Budaya Indonesia Melalui Pembangunan Fasilitas Pusat Jajanan Tradisional Jawa Barat* [Doctoral dissertation]. Bandung Institute of Technology.
- Ramadhani, D. S. (2020). *Wisata Kuliner di Surabaya (Studi Deskriptif Tentang Warung Cak Mis Bintoro sebagai Tujuan Daya Tarik Wisata Kuliner di Surabaya)*.
- Santo. (2023, Februari 22). Filosofi Getuk, Kuliner Manis Khas Jawa yang Enak dan Lembut di Mulut. *Detik.com*. <https://www.detik.com/jateng/kuliner/d-6583194/filosofi-getuk-kuliner-manis-khas-jawa-yang-enak-dan-lembut-di-mulut>
- Septiari, E. D., & Sari, N. N. (2018). Persepsi Konsumen Milenial Terhadap Kualitas Layanan Pasar Tradisional (Studi Kasus Pasar Tradisional Di Wilayah D.I. Yogyakarta). *Modus*, 30(1), 1–16. www.properti.kompas.com,
- Setiawan, H., Hamid, A., Ummasyroh, & Bustan, J. (2020). Model daya tarik kuliner lokal sebagai pendorong daya tarik wisata kuliner. *Jurnal FEB Unmul*, 1, 120–126. <http://journal.feb.unmul.ac.id/index.php/INOVASI>

- Sugiyono. (2018). *Metode Penelitian Kuantitatif, kualitatif, dan R&D*. Alfabeta.
- Suherman, A. W., & Hongdiyanto, C. (2020). Pengaruh Promosi, Cita Rasa, Dan Persepsi Harga Terhadap Keputusan Pembelian Produk Milkmo. *PERFORMA: Jurnal Manajemen dan Start-up Bisnis*, 5(3).
- Suteja, I. W., & Wahyuningsih, S. (2019). Strategi Pengembangan Potensi Wisata Kuliner Lokal dalam Menunjang Kegiatan Pariwisata di Kawasan Ekonomi Khusus Mandalika Kabupaten Lombok Tengah. *Media Bina Ilmiah*, 14(2), 2035–2042.
- Definisi dan Konsep Gastronomi Nusantara, (2020).
- Turgarini, D. (2021). The Salapan Cinyusu (Nona Helix) as a “Creativepreneurship” Support Model for Gastronomy Tourism in Bandung City. Dalam *Promoting Creative Tourism: Current Isuses in Tourism Research* (hlm. 429–437).
- Untari, D. T. (2020). *Ekowisata Kuliner Tradisional Betawi*. Tribudhi Pelita Indonesia.
- Utari, P. S., & Firmansyah, I. (2021). The Effect Of Service Quality And Facilities On Outpatient Satisfaction At The Bhayangkara Setukpa Sukabumi Hospital (Case Study At The Hospital Pharmacy Installation Bhayangkara Setukpa Sukabumi). *Jurnal Mahasiswa Manajemen*, 2(2).
- Wibawati, D., & Prabhawati, A. (2021). Upaya Indonesia Dalam Mempromosikan Wisata Kuliner Sebagai Warisan Budaya DUnia. *Journal of Tourism and Creativity*, 5(1), 36–44.
- Wijayanti, A. (2020). *Pengantar Pariwisata dan Perhotelan*. Universitas Bina Sarana Informatika.
- World Tourism organization. (2012). *Global Report on Food Tourism* (Vol. 4). UNWTO.
- Xiaomin, C. (2017). “City of Gastronomy” of UNESCO Creative Cities Network: From Internation Criteria to Local Practice. *社会システム研究*, 55–67.