

**POTENSI LAKSA SEBAGAI DAYA TARIK WISATA WARISAN
GASTRONOMI DI KOTA TANGERANG
(STUDI KASUS KAWASAN KULINER LAKSA TANGERANG)**

Skripsi

*Diajukan Untuk Memenuhi Sebagian Syarat Untuk Menyelesaikan Studi dan
Mendapatkan Gelar Sarjana Pariwisata Manajemen Industri Katering*



Oleh

Giraldi Nando Herawan

1807966

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

BANDUNG

202

**POTENSI LAKSA SEBAGAI DAYA TARIK WISATA WARISAN
GASTRONOMI DI KOTA TANGERANG
(STUDI KASUS KAWASAN KULINER LAKSA TANGERANG)**

Oleh
Giraldi Nando Herawan

Sebuah skripsi yang diajukan untuk memenuhi salah satu syarat
memperoleh gelar Sarjana Pariwisata pada Fakultas Pendidikan Ilmu Pendidikan
Sosial

© Giraldi Nando Herawan 2023
Universitas Pendidikan Indonesia
Agustus 2023

Hak Cipta dilindungi undang-undang.
Skripsi ini tidak boleh diperbanyak seluruhnya atau sebagian,
dengan dicetak ulang, difoto kopi, atau cara lainnya tanpa ijin dari penulis.

LEMBAR PENGESAHAN

GIRALDI NANDO HERAWAN

POTENSI LAKSA SEBAGAI DAYA TARIK WISATA WARISAN
GASTRONOMI DI KOTA TANGERANG
(STUDI KASUS KAWASAN KULINER LAKSA TANGERANG)

Disetujui dan disahkan oleh pembimbing:

Pembimbing I

Pembimbing II



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



Dias Pratami Putri, S.Pd., M.Si
NIP.920200419910915201

Mengetahui
Ketua Program Studi Manajemen Industri Katering



Dr. Woro Priatini, S.Pd., M.Si
NIP. 197103092010122001

ABSTRAK

Kawasan kuliner laksa Tangerang merupakan sebuah kawasan yang hanya menjual Makanan laksa Tangerang, hal ini menjadi daya tarik kota Tangerang karena memiliki potensi untuk dijadikan sebuah tempat wisata gastronomi. Tujuan penelitian ini untuk meninjau komponen gastronomi laksa Tangerang dengan teori *Nona Helix* serta meninjau pengembangan Makanan ini sebagai daya tarik wisata. Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif deskriptif dengan metode pengumpulan data berupa wawancara, observasi dan Kuesioner. Responden penelitian ini ialah pedagang yang berada di kawasan kuliner laksa Tangerang, Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan menunjukkan bahwa Makanan laksa Tangerang memiliki keunikan dalam sejarah, bahan baku yang digunakan serta kawasan yang dikhususkan untuk Makanan laksa Tangerang saja, dahulu Makanan ini disajikan sebagai salah satu bentuk tanda syukur masyarakat Tangerang terhadap hasil panen, dan saat ini Makanan laksa Tangerang dapat dikonsumsi setiap saat sebagai Makanan pokok masyarakat. *Stakeholder* memiliki peran penting dalam melestarikan Makanan ini tetap ada di kota Tangerang karena Makanan ini dapat dijadikan sebuah daya tarik wisata yang disajikan pada paket wisata.

Kata Kunci: Laksa, Nona Helix, Daya Tarik, Kawasan Kuliner

ABSTRACT

The Tangerang laksa culinary area is an area that only sells Tangerang laksa food, this is the main attraction of the city of Tangerang because it has the potential to become a gastronomic tourist spot. The purpose of this study is to review the gastronomic components of Tangerang laksa with Miss Helix's theory and to review the development of this food as a tourist attraction. This research is a descriptive qualitative research with data collection methods in the form of interviews, observations and questionnaires. Respondents to this study were traders in the Tangerang laksa culinary area. Based on the results of the research conducted, it shows that Tangerang laksa food is unique in history, the raw materials used and the area devoted to Tangerang laksa food only, before this food was served as a form of a sign of gratitude for the people of Tangerang for the harvest, and currently Tangerang laksa food can be consumed at any time as the staple food of the community. Stakeholders have an important role in preserving this food in the city of Tangerang because this food can be used as a tourist attraction which is served in tour packages.

Keywords: Laksa, Nona Helix, Attractiveness, Culinary Area

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
ABSTRAK	iii
ABSTRACT	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	x
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	6
1.2 Rumusan Masalah	6
1.3 Tujuan Penelitian	6
1.4 Manfaat Penelitian	6
BAB II KAJIAN PUSTAKA	7
2.1 Potensi Wisata Di Kawasan Kuliner Laksa Tangerang	7
2.1.1 Potensi Wisata.....	8
2.1.2 Laksa	8
2.1.3 Daya Tarik Wisata	9
2.1.4 Warisan Budaya	11
2.2 Gastronomi.....	12
2.3 Nona Helix	15
2.4 Paket Wisata.....	16
2.5 Penelitian Terdahulu	18
2.6 Kerangka Pemikiran.....	20
BAB III METODE PENELITIAN	21
3.1 Desain Penelitian.....	21
3.1.1 Situasi Sosial	21
3.1.2 Metode Penelitian	21
3.1.3 Partisipan dan Tempat Penelitian.....	22
3.1.4 Teknik Pengumpulan Data.....	22

3.1.5 Jenis dan Sumber Data	23
3.1.6 Operasional Instrumen Penelitian	25
3.1.7 Analisis Data Kualitatif.....	28
3.1.8 Uji Keabsahan Kualitatif.....	28
BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN	32
4.1 Temuan Penelitian.....	32
4.1.1 Profil Kota Tangerang.....	32
4.1.2 Komponen Gastronomi Makanan Laksa Tangerang.....	38
4.1.3 Tinjauan Peran Nona Helix.....	59
4.1.4 Pengembangan Laksa Sebagai Daya Tarik Wisata	63
4.2 Pembahasan.....	79
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	101
5.1 Kesimpulan	101
5.2 Saran.....	102
DAFTAR PUSTAKA.....	103
LAMPIRAN.....	107

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Komponen - Komponen Gastronomi.....	24
Gambar 2.2 Kerangka Pemikiran	30
Gambar 4. 1 Kawasan Kuliner Laksa Tangerang	42
Gambar 4. 7 Jalur Pemasok Bahan Baku Laksa Tangerang.....	52
Gambar 4. 8 Bahan Baku Utama Laksa Tangerang	63
Gambar 4. 9 Laksa Tangerang	65
Gambar 4. 11 Penjual Laksa Di Kawasan Kuliner Laksa Tangerang	73
Gambar 4. 12 Wilayah Ancillary Kawasan Kuliner Laksa Tangerang.....	78
Gambar 4. 10 Infografis Menghidangkan Laksa Tangerang	94

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Data Kunjungan Wisatawan Kota Tangerang	13
Tabel 1.2 Data Penjual Laksa di Kawasan Kuliner Laksa Khas Tangerang	14
Tabel 1.3 Hasil Survey Pra Penelitian.....	15
Tabel 2.1 Penelitian Terdahulu.....	28
Tabel 3. 1 Jenis dan Sumber Data	33
Tabel 3. 2 Ooperasional Instrumen Wawancara Penelitian	36
Tabel 3.3 Kriteria Uji Keabsahan Data	39
Tabel 4.1 Aspek Daya Tarik Kawasn Kuliner Laksa Tangerang	43
Tabel 4.2 Narasumber Penelitian	44
Tabel 4.3 Penjual Makanannn Laksa Di Kawasan Kuliner Laksa Tangerang	45
Tabel 4.4 Hasil Wawancara Sejarah Makanannn Laksa.....	47
Tabel 4.5 Hasil Wawancara Mengenai Bahan Baku Dan Cara Pembuatan Makanannn Laksa Tangerang.....	50
Tabel 4. 6 Bahan Baku Laksa Tangerang.....	52
Tabel 4.7 Hasil Wawancara Mengenai Cara Pembuatan Makanannn Laksa Tangerang	56
Tabel 4. 8 Cara Pembuatan Kuah Laksa.....	59
Tabel 4.9 Hasil Wawancara Mengenai Cara Menghidangkan Makanannn Laksa Tangerang.....	60
Tabel 4.10 Hasil Wawancara Mengenai Rasa Makanannn Laksa Tangerang	62
Tabel 4.11 Hasil Wawancara Mengenai Pengalaman Unik Makanannn Laksa Tangerang	63
Tabel 4.12 Hasil Wawancara Mengenai Kandungan Gizi Makanannn Laksa Tangerang	65
Tabel 4.13 Kandungan Gizi Laksa Tangerang	66
Tabel 4.14 Hasil Wawancara Mengenai Penelitian Yang Telah Dilakukan Tentang Makanannn Laksa Tangerang.....	67

Tabel 4.15 Hasil Wawancara Mengenai Etiket dan Etika Makanannn Laksa Tangerang	67
Tabel 4.17 Hasil Wawancara Mengenai Peran Pemangku Kepentingan Terhadap Makanannn Laksa Tangerang	68
Tabel 4.20 Hasil Wawancara Mengenai Daya Tarik Kawasan Makanannn Laksa Tangerang.....	72
Tabel 4.21 Hasil Wawancara Mengenai Aksesibilitas Menuju Kawasan Laksa Tangerang.....	74
Tabel 4. 22 Peta Akses Menuju Kawasan Kuliner Laksa Tangerang.....	74
Tabel 4.23 Hasil Wawancara Mengenai Fasilitas Di Kawasan Laksa Tangerang	76
Tabel 4. 24 Fasilitas Di Kawasan Kuliner Laksa Tangerang	76
Tabel 4.25 Hasil Wawancara Mengenai Pengelolaan Tambahan Di Kawasan Makanannn Laksa Tangerang.....	77
Tabel 4.26 Hasil Wawancara Mengenai Pengembangan Produk Laksa Tangerang	79
Tabel 4.27 Hasil Wawancara Mengenai Pemasaran Makanannn Laksa Tangerang	80
Tabel 4.28 Hasil Wawancara Mengenai Pengaruh Sumber Daya Manusia Di Kawasan Makanannn Laksa Tangerang	80
Tabel 4.29 Hasil Wawancara Mengenai Destinasi Di Kawasan Makanannn Laksa Tangerang.....	81
Tabel 4.30 Hasil Wawancara Mengenai Infrastruktur Pendukung Di Kawasan Makanannn Laksa Tangerang.....	83
Tabel 4.31 Hasil Wawancara Mengenai Kebijakan Yang Berlaku Di Kawasan Makanannn Laksa Tangerang.....	83
Tabel 4. 32 Aspek Pengembangan Wisata Kawasan Kuliner Laksa Tangerang	84
Tabel 4. 16 Penelitian Mengenai Laksa.....	96
Tabel 4.33 Paket Wisata <i>Adventurous at Tangerang Smart City</i>	103

DAFTAR PUSTAKA

- Almunfahannah, A., Turgarini, D., & Handyastuti, I. (2021). *Dishes in Wuku Taun Traditional Ceremony as Gastronomic Tourist Attraction in Lamajang Village*. *Ntf 2019*, 94–99. <https://doi.org/10.5220/0009787100940099>
- Antonius. (2017). *Sejarah Pariwisata*. Yayasan Pustaka Obort Indonesia Anggota IKAPI DKI Jakarta.
- Arikunto, S. (2013). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Rineka Cipta.
- Bakers, K. (2013). *Developing a Model for Lifelong Learning*. Information Literacy and Cultural Heritage.
- Barlian, E. (2016). *METODOLOGI PENELITIAN KUALITATIF & KUANTITATIF* (Vol. 21, Issue 1). Sukabina Press. <http://journal.um-surabaya.ac.id/index.php/JKM/article/view/2203>
- Camilleri, M. A. (2018). Tourism planning and destination marketing. In *Tourism Planning and Destination Marketing*. <https://doi.org/10.1108/9781787562912>
- Dr. Sandu Siyoto, SKM., M. K., & M. Ali Sodik, M. . (2015). Dasar Metodologi Penelitian. In *Literasi Media Publishing* (Vol. 59).
- Fadhli Nursal, M., Fikri, A. W. N., Istianingsih, Hidayat, W. W., Bukhari, E., & Untari, D. T. (2019). The business strategy of “Laksa” culinary tourism in Tangerang, Indonesia. *African Journal of Hospitality, Tourism and Leisure*, 8(5), 1–9.
- Investment, I. (2017). *Populasi Indonesia | Indonesia Investments*. <https://www.indonesia-investments.com/id/budaya/penduduk/item67>
- Isdarmanto. (2017). Dasar Dasar Kepariwisataaan dan Pengelolaan Destinasiii Pariwisata. In *Perpus.Univpancasila.Ac.Id*. <http://perpus.univpancasila.ac.id/repository/EBUPT190173.pdf>
- Khatami, F, Sorano, E. and Bechis, M. (2021), "Assessment Of Food Heritage to

- Improve Virtuous Cycles", *Journal of Cultural Heritage Management and Sustainable Development*, Vol. 11 No. 3, pp. 280-296.
<https://doi.org/10.1108/JCHMSD-04-2019-0035>
- Kivela & John C. Crofts (2005) *Gastronomy Tourism, Journal of Culinary Science & Technology*, 4:2-3, 39-55, DOI: 10.1300/J385v04n02_03
- Jean. D (2011) *Tastes of hybrid belonging: Following the laksa trail in Katong, Singapore*, *Continuum: Journal of Media & Cultural Studies*, 25:5, 605-618, DOI: 10.1080/10304312.2011.597843
- Kostopoulou, S. (2013). On the revitalized waterfront: Creative milieu for creative tourism. *Sustainability (Switzerland)*, 5(11), 4578–4593.
<https://doi.org/10.3390/su5114578>
- Kristiana, Y., Suryadi, M. T., & Sunarya, S. R. (2018). Eksplorasi Potensi Wisata Kuliner Untuk Pengembangan Pariwisata Di Kota Tangerang. *Khasanah Ilmu - Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 9(1). <https://doi.org/10.31294/khi.v9i1.3604>
- Kurniati, N. A. (2017). *Menelusuri Jejak Laksa sebagaii Kuliner Peranakan dalam Ruang Urban Kota Tangerang. 2011*, 326–333.
- López, T. E. H., Hernández, Y. C., Sánchez, L. M. C., & Pastaz, M. M. V. (2019). Gastronomic Tourism: Attitudes, Motivations and Satisfaction of the Visitor in Cantons of Tungurahua, Ecuador. *American Journal of Industrial and Business Management*, 09(03), 699–719.
<https://doi.org/10.4236/ajibm.2019.93047>
- Mulyani, S. (2020). *Kota Tangerang Dalam Angka Tahun 2020. 1*, 392.
<http://journal.um-surabaya.ac.id/index.php/JKM/article/view/2203>
- Nurbaeti et al., (2021) “Pengaruh Daya Tarik Wisata, Aksesibilitas, Harga dan Fasilitas terhadap Minat Berkunjung Wisatawan di Objek Wisata Danau Cipondoh, Kota Tangerang,” *Jurnal Ilmu Sosial dan Humaniora* 10, no. 2 (2021): 269–278
- Nursal, (2019). The business strategy of “Laksa” culinary tourism in Tangerang, Indonesia. *African Journal of Hospitality, Tourism and Leisure*, Volume 8 (5)

- (2019) ISSN: 2223-814X Copyright: © 2019 AJHTL /Author/s- Open Access- Online @ [http://: www.ajhtl.com](http://www.ajhtl.com)

Palupi, S., & Fitri, A. (2019). Pendoman Pengembangan Wisata Kuliner. *Deputi Bidang Pengembangan Industri Dan Kelembagaan Kementerian Pariwisata*, 83. <https://www.kemenpar.go.id>

Pengertian Warisan Budaya Tak Benda | Website Resmi Dinas Kebudayaan Kabupaten Bone. (n.d.). Retrieved June 7, 2022, from <https://disbud.bone.go.id/2018/07/29/pengertian-warisan-budaya-tak-benda/>

Prakoso, A. A. (2017). Environment Impact Assesment. *Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarukmo, 1*.

Prasiasa, & Oka, D. P. (2013). *Destinasii Pariwisata : Berbasis Masyarakat* (Cet.1). Jakarta : Salemba Humanika, 2013.

Pratama, A. M., Sudana, I., & Wijaya, N. (2020). *ANALISIS POLA PERJALANAN DAN AKTIVITAS WISATAWAN*. 8(1), 1–9.

Riadi, M. (2019). Pariwisata (Pengertian, Unsur, Bentuk dan Jenis Wisata). *14 Desember*, 1. <https://www.kajianpustaka.com/2019/12/pariwisata-pengertian-unsur-bentuk-dan-jenis-wisata.html>

Rohmitriasih, M. (2019). *Mengenal Mie Laksa Khas Tangerang dan Sejarahnya*. FIMELA. <https://www.fimela.com/lifestyle/read/4078611/mengenal-mie-laksa-khas-Tangerang-dan-sejarahnya>

S.E., N. (2017). *Nuriata. (2017). Paket Wisata Penyusunan Produk dan Perhitungan Harga*. Bandung: Alfabeta. Alfabeta.

Soraya, I., & Supriatna, A. D. (2017). Pengembangan Sistem Informasi Pemesanan Paket Perjalanan Wisata Garut Berbasis Online. *Jurnal Algoritma*, 14(1), 32–39. <https://doi.org/10.33364/algoritma/v.14-1.32>

Sugiyono, D. (2010). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan Tindakan*. Bandung: Alfabeta.

Syarifuddin, D., M. Noor, C., & Rohendi, A. (2017). Memaknai Kuliner Lokal

Sebagai Daya Tarik Wisata. *Abdimas*, 1(1), 4–8.
<http://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/abdimas>

Taqwani, & Meutia, D. (2012). *Analisis Kebudayaan Gastronomi Dan Tindakan Tutur Dalam Kajian Pragmatik Pada Film Ratatouille (Universitas Pendidikan Indonesia)*. Universitas Pendidikan Indonesia.

Tristiawati, P. (2022). *Laksa Tangerang, Santapan Gurih Bersantan Khas Peranakan yang Mengenyangkan*.
<https://www.liputan6.com/lifestyle/read/4899347/laksa-Tangerang-santapan-gurih-bersantan-khas-peranakan-yang-mengenyangkan>

Turgarini, D. (2018). *Gastronomi Sunda sebagai Daya Tarik Wisata di Kota Bandung*. Universitas Gadjah Mada.

Turgarini, D., Putra, Firmani, S. N., & Kusuma, M. (2018). Pelestarian Kudapan Kalua Kulit Jeruk Sebagai Warisan Gastronomi Sunda di Ciwidey Jawa Barat. *The Journal Gastronomy Tourism*, 5(2), 87–103.
<https://doi.org/10.17509/gastur.v5i2.22225>

Undang-Undang Kepariwisata Republik Indonesia. (2009). Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 10 Tahun 2009 Tentang Kepariwisata. In *American Journal of Research Communication* (Vol. 5, Issue Januari, p. 40).
[http://downloads.esri.com/archydro/archydro/Doc/Overview of Arc Hydro terrain preprocessing workflows.pdf](http://downloads.esri.com/archydro/archydro/Doc/Overview%20of%20Arc%20Hydro%20terrain%20preprocessing%20workflows.pdf)
<https://doi.org/10.1016/j.jhydrol.2017.11.003>
<http://sites.tufts.edu/gis/files/2013/11/Watershed-and-Drainage-Delineation-by-Pour-Point.pdf>

United Nations World Tourism Organisation. (2017). *Second Global Report on Gastronomy Tourism: Sustainability and Gastronomy*

Yuliardi, Ibnu Setyo, Anityas Dian Susanti, and Ratri Septana Saraswati. "Identifikasi Kelayakan Obyek Wisata Alam Dengan Pendekatan 4A." *Kolaborasi: Jurnal Arsitektur* 1, no. 2 (2021): 36–54.