

4120/UN40.F2.10/PT/2023

**PELESTARIAN MAKANAN TRADISIONAL GULA CAKAR SEBAGAI
DAYA TARIK WISATA GATRONOMI KABUPATEN MAJALENGKA**

SKRIPSI

Disusun untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Memperoleh Gelar

Sarjana Pariwisata (S.Par)



Oleh :

Mia Martina

1806817

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

2023

LEMBAR PENGESAHAN

**PELESTARIAN MAKANAN TRADISIONAL GULA CAKAR SEBAGAI DAYA
TARIK WISATA GASTRONOMI KABUPATEN MAJALENGKA**

Skripsi ini disetujui dan disahkan oleh pembimbing:

Pembimbing I



Dr. Dewi Turgarini, S.S., M.M.Par
NIP.197003202008122001

Pembimbing II



Ratna Fitria, S.Pd., M.Si
NIP.920200119820716201

Mengetahui:

Ketua Program Studi Manajemen Industri Katering



Dr. Dewi Turgarini, S.S., MM.Par
NIP 197003202008122001

PELESTARIAN MAKANAN TRADISIONAL GULA CAKAR SEBAGAI DAYA TARIK WISATA GATRONOMI KABUPATEN MAJALENGKA

Mia Martina

1806817

Abstrak

Kabupaten Majalengka merupakan salah satu daerah yang terletak di Provinsi Jawa Barat. Pesona alam menuju Kabupaten Majalengka yang dihiasi pegunungan dan perbukitan, membuatnya menjadi daya tarik tersendiri. Tradisi dan kuliner merupakan keunggulan yang dapat dijadikan daya tarik wisata. Salah satu kuliner khas yang terdapat di Kabupaten Majalengka yaitu gula cakar.

Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui potensi serta upaya dalam melestarikan gula cakar sebagai wisata gastronomi.

Adapun metode penelitian yang digunakan adalah deskriptif kualitatif. Pengumpulan data pada pendekatan kuantitatif yaitu dengan menggunakan angket kuisisioner. Sedangkan, pada pendekatan kualitatif peneliti menggunakan proses wawancara, observasi mendalam serta dokumentasi.

Hasil penelitian menunjukkan peran *nona helix* dalam mengembangkan makanan khas, kemudian dari hasil tersebut peneliti dapat menyimpulkan potensi gula cakar untuk dikembangkan dan dijadikan wisata gastronomi Kabupaten Majalengka.

Kata Kunci: Pelestarian, Gula Cakar, daya tarik wisata gastronomi

PELESTARIAN MAKANAN TRADISIONAL GULA CAKAR SEBAGAI DAYA TARIK WISATA GATRONOMI KABUPATEN MAJALENGKA

Mia Martina

1806817

Abstract

Majalengka Regency is one of the areas located in West Java Province. The location of Majalengka Regency which is surrounded by mountains makes it one of the tourist destinations. Nature, tradition and culinary are part of tourism activities. This study aims to find out one of the traditional foods typical of Majalengka Regency, namely gula cakarr in terms of the gastronomic component, in preserving this special food and see the potential of claw sugar as a gastronomic tourist attraction in Majalengka Regency. The method used in this study is to use a quantitative approach and describe it with a qualitative approach (mix method). To obtain the required data, this research was conducted through the distribution of questionnaires, in-depth interviews, observation and documentation.

The results of this study indicate the gastronomic components contained in typical food as a gastronomic tourist attraction in Majalengka Regency. The identification of efforts to preserve claw sugar as a special food carried out by Miss Helix and how much potential gula cakkar has to be used as gastronomic tourism shows the results to be developed into a gastronomic tourist attraction.

Keywords: Preservation, gula cakkar, gastronomic tourist attraction

KATA PENGANTAR

Puji syukur saya panjatkan kepada Allah SWT, karena berkat rahmat dan karunia-Nya saya dapat menyelesaikan penyusunan skripsi ini. Penyusunan skripsi ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Pariwisata Program studi Manajemen Industri Katering pada Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial Universitas Pendidikan Indonesia. Saya menyadari bahwa dalam proses penyusunan skripsi ini terdapat banyak kekurangan dan tidak mudah bagi saya jika tanpa bantuan serta bimbingan dari berbagai pihak. Oleh karena itu saya menyampaikan terima kasih kepada semua pihak baik dosen maupun teman saya.

Pada kesempatan ini peneliti ingin menyampaikan rasa terimakasih yang sebesar-besarnya kepada pihak-pihak yang telah membantu penyusunan skripsi ini baik berupa dukungan moris maupun materiil kepada:

1. Allah SWT, sebaik-baiknya penolong dalam keadaan apapun
2. Prof. Dr. M. Solehuddin M.Pd.,MA, selaku rektor Universitas Pendidikan Indonesia
3. Dr. Dewi Turgarini, S.S, MM.Par selaku ketua prodi Manajemen Industri Katering sekaligus dosen Pembimbing 1 yang telah memberikan arahan serta bimbingannya kepada penulis untuk menyelesaikan penelitian ini
4. Ratna Fitria, S.Pd., M.Si, selaku dosen pembimbing 2, yang telah memberikan arahan, bimbingan dan dorongan kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan penyusunan skripsi ini berjalan dengan baik
5. Seluruh dosen dan staff yang telah memberikan ilmu dan pengetahuan yang berharga kepada peneliti selama masa studi di Program Studi Manajemen Industri Katering
6. Orang tua peneliti, Saefullah dan Mimin Marliah yang tak pernah lelah dalam membimbing penulis dalam menjalani penelitian ini serta tak pernah putus mendoakan untuk kelancaran penelitian agar menghasilkan penelitian yang baik.
7. Para responden dan narasumber yang sudah bersedia untuk meluangkan waktunya dalam membantu melengkapi data-data penelitian

8. Idris Abdul K selaku kakak peneliti yang telah memberikan dukungan moril dan materil kepada peneliti sehingga dapat menyelesaikan penelitian ini
9. Teman-teman seperjuangan di Manajemen Industri Katering 2018, terutama kelas A yang telah mengisi hari-hari pada masa studi dengan sangat indah dan berkesan
10. Teh Nurias, Ussy, Ibad, Gina, selaku sahabat sekaligus keluarga peneliti terimakasih atas dukungan dan bantuan yang selalu diberikan kepada peneliti
11. Para guru MTs dan MA Putri PUI Talaga yang telah menerima saya untuk belajar menyampaikan ilmu yang telah saya dapat kepada murid-murid yang ada disana serta telah memberikan dukungan serta semangat kepada peneliti dalam menyelesaikan penelitian ini
12. Zahra, Nadira dan Tsarra selaku sahabat peneliti terimakasih atas dukungan dan semangat yang selalu diberikan kepada peneliti.

Akhir kata, saya berharap Allah SWT berkenan membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu saya dalam menyelesaikan skripsi ini. Semoga skripsi ini membawa manfaat bagi pengembangan ilmu.

Bandung, Juli 2023



Mia Martina

LEMBAR HAK CIPTA

PELESTARIAN MAKANAN TRADISIONAL GULA CAKAR SEBAGAI DAYA TARIK WISATA GASTRONOMI KABUPATEN MAJALENGKA

Oleh:

Mia Martina

1806817

Skripsi yang diajukan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana Pariwisata pada Program Studi Manajemen Industri Katering Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial

©Mia Martina
Universitas Pendidikan Indonesia

2023

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Skripsi ini tidak boleh diperbanyak seluruhnya atau sebagian, dengan dicetak ulang, difotokopi, atau cara lainnya tanpa ijin penulis.

LEMBAR PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Mia Martina

NIM 1806817

Program Studi/Jurusan : Manajemen Industri Katering

Fakultas : Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial

Menyatakan dengan sepenuhnya bahwa skripsi dengan judul:

-Pelestarian Makanan Tradisional Gula Cakar Sebagai Daya Tarik Wisata Gastronomi Kabupaten Majalengka beserta seluruh isinya benar-benar karya saya. Saya tidak melakukan tindak penjiplakan atau mengutip dengan cara yang tidak sesuai dan etika ilmu yang berlaku dalam dunia keilmuan.

Dengan pernyataan ini, saya siap menanggung resiko bila mana dikemudian hari ditemukan adanya pelanggaran etika keilmuan atau ada klaim dari pihak lain terhadap keaslian karya saya ini.

Bandung, 18 Juli 2023



Peneliti

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL.....	xii
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan masalah.....	9
1.3 Tujuan penelitian.....	9
1.4 Manfaat penelitian.....	9
BAB II KAJIAN PUSTAKA DAN KERANGKA PEMIKIRAN.....	10
2.1 Kajian Pustaka.....	10
2.1.1 Pariwisata	10
2.1.2 Daya Tarik Wisata.....	12
2.1.3 Wisata Gastronomi.....	13
2.1.3.1 Komponen Gastronomi.....	14
2.1.3.2 Konsep Nona Helix	14
2.1.4 Pelestarian	15
2.1.5 Makanan Tradisional.....	16
2.1.6 Gula Cakar	17
2.2 Penelitian Terdahulu	19
2.3 Kerangka Pemikiran.....	22
Bab III METODE PENELITIAN	25
3.1 Objek dan subjek penelitian.....	25
3.2 Operasionalisasi Variabel.....	27
3.3 Populasi dan Sampel	34
3.3.1 Populasi	34
3.3.2 Sampel.....	36
3.4 Metode penelitian.....	37
3.5 Teknik pengumpulan data	38

3.5.1 Wawancara	38
3.5.2 Kueisioner/Angket	38
3.5.3 Studi Literatur	38
3.5.4 Observasi.....	39
3.6 Jenis dan Sumber data.....	39
3.6.1 Data Primer	39
3.6.2 Data sekunder.....	39
3.7 Instrumen Penelitian.....	107
3.8 Uji Instrumen	108
3.8.1 Pengujian Validitas	108
3.8.2 Pengujian Reabilitas.....	111
3.8.3 Triangulasi.....	41
3.9 Teknik Analisis Data.....	40
3.9.1 Analisis Data Kuantitatif.....	112
3.9.2 Analisis Data Kualitatif.....	40
BAB IV PEMBAHASAN	48
4.1. Gambaran Umum Kabupaten Majalengka.....	48
4.1.1. Letak Geografi	48
4.1.2. Kependudukan Kabupaten Majalengka	49
4.1.3. Lambang Kabupaten Majalengka	50
4.2. Gambaran Umum Responden	114
4.2.1. Identifikasi Pengunjung berdasarkan Jenis Kelamin	114
4.2.2. Identifikasi Usia Pengunjung Kabupaten Majalengka.....	114
4.2.3. Rata-rata Pendidikan Pengunjung Kabupaten Majalengka.....	115
4.2.4. Rata-rata Pekerjaan Wisatawan Kabupaten Majalengka	115
4.2.5. Penghasilan Rata-rata Wisatawan Kabupaten Majalengka.....	116
4.2.6. Suku daerah.....	117
4.2.7. Daerah Asal.....	117
4.2.8. Rentan Kunjungan.....	118
4.3. Pengalaman Responden Pengunjung Kabupaten Majalengka	118
4.3.1. Pengalaman Responden terkait Daya Tarik Wisata di Kabupaten Majalengka.....	118

4.3.2. Pengalaman Responden mengenai Unsur Gastronomi	120
4.4. Hasil Penelitian	52
4.4.1. Identifikasi Komponen Daya Tarik Wisata Kabupaten Majalengka	52
4.4.2. Identifikasi Unsur Gastronomi pada Gula Cakar	62
4.4.3. Potensi gula cakar	69
4.4.4. Upaya Pelestarian Gula Cakar	70
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	83
5.1. Simpulan	83
5.2. Saran.....	84
DAFTAR PUSTAKA	85

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Pengetahuan mengenai Makanan khas Kabupaten Majalengka	4
Gambar 1. 2 Pengetahuan Responden mengenai Gula Cakar.....	4
Gambar 1. 3 Pengetahuan Responden mengenai Rasa dari Gula Cakar.....	5
Gambar 1. 4 Pengetahuan Responden mengenai Cara Mengonsumsi.....	5
Gambar 1. 5 Tanggapan Responden mengenai Ketertarikan terhadap Gula Cakar.....	6
Gambar 1. 6 Tanggapan Penyebab Makanan Modern lebih Diminati.....	6
Gambar 2. 1 Kerangka Pemikiran.....	23
Gambar 4. 1 Peta Wilayah Kabupaten Majalengka	49
Gambar 4. 2 Lambang Kabupaten Majalengka.....	50
Gambar 4. 3 Tanggapan mengenai Daya Tarik Wisata di Kabupaten Majalengka	119
Gambar 4. 4 Tanggapan Responden mengenai Gula Cakar	120
Gambar 4. 5 <i>Maps</i> dari Kota Bandung Menuju	59
Gambar 4. 6 <i>Maps</i> Kota Cirebon menuju	60
Gambar 4. 7 Peta dari Jakarta Menuju	61
Gambar 4. 8 TIC (<i>Tourist Information Center</i>)	120
Gambar 4. 9 Gula Cakar.....	63
Gambar 4. 10 Gambar Bahan Pembuatan Gula Cakar.....	65
Gambar 4. 11 Proses Pembuatan Gula Cakar	65
Gambar 4. 12 Penyajian Gula Cakar dengan Air Putih	67
Gambar 4. 13 Penyajian Gula Cakar dengan Teh.....	67
Gambar 4. 14 Penyajian Gula Cakar dengan Kopi	67
Gambar 4. 15 Para Penggiat Seni dan Budaya Kabupaten Majalengka.....	71
Gambar 4. 16 Pameran Ekonomi Kreatif Kab. Majalengka	71
Gambar 4. 17 Peringatan Maulid Nabi Pemerintah Kabupaten Majalengka.....	71
Gambar 4. 19 Makanan olahan dari Gula Cakar yang Dinamakan Jalebi	72
Gambar 4. 20 Gula Cakar yang hanya Dikemas Menggunakan Plastik biasa.....	73
Gambar 4. 21 Gula Cakar dengan Kemasan yang lebih Menarik.....	73
Gambar 4. 22 Penjualan Gula Cakar secara <i>Online</i>	74

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Makanan dan Minuman Tradisional Kabupaten Majalengka	7
Tabel 2. 1 Penelitian terdahulu yang relevan	19
Tabel 3. 1 Operasionalisasi Variabel	27
Tabel 3. 2 Data Kunjungan Wisatawan.....	35
Tabel 3. 3 Kisi-kisi Angket Kuesioner.....	107
Tabel 3. 4 Uji Validitas Daya Tarik Wisata	109
Tabel 3. 5 Uji Validitas Kuesioner Unsur Gastronomi	110
Tabel 3. 6 Uji Validitas Kuesioner Pemasaran Produk.....	111
Tabel 3. 7 Uji Reabilitas Instrumen Penelitian	111
Tabel 3. 8 Analisis Data Kuantitatif.....	112
Tabel 4. 1 Jumlah Penduduk Kabupaten Majalengka.....	50
Tabel 4. 2 Informasi Nilai Gizi yang terdapat dalam Gula Cakar.....	64
Tabel 4. 3 Bahan Pembuatan Gula Cakar	64

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Izin Penelitian.....	87
Lampiran 2 Pedoman Wawancara	88
Lampiran 3 Pedoman Kuisisioner Penelitian.....	94
Lampiran 4 Instrumen Penelitian.....	107
Lampiran 5 Uji Instrumen.....	108
Lampiran 6 Gambaran Umum Responden.....	114
Lampiran 7 Daftar Narasumber	121
Lampiran 8 Hasil Wawancara.....	122
Lampiran 9 Lembar Bimbingan Skripsi.....	132
Lampiran 10 Dokumentasi Penelitian.....	137

DAFTAR PUSTAKA

- Amalani, R., Juwaedah, A., & Yogha, S. (2022). *Pelestarian Gula Cakar Sebagai Bahan Pemanis Tradisional Khas Majalengka Preservation Of Claw Sugar As A Traditional Sweetening Ingredient Specifically Majalengka*. 6(1).
- Arli, D., & Tjiptono, F. (2014). *Does Corporate Social Responsibility Matter To Consumers In Indonesia*.
- Atmoko, T. P. H. (2014). *Strategi Pengembangan Potensi Desa Wisata Brajan Kabupaten Sleman*.
- Et Al Cooper. (1995). *Tourism Principles & Practice England*. 81.
- Firmani, S. N., Turgarini, D., & Putra, M. K. (2018). Pelestarian Kudapan Kalua Kulit Jeruk Sebagai Warisan Gastronomi Sunda Di Ciwidey Jawa Barat. *Gastronomy Tourism Journal*, 5(1), 35–51.
<https://doi.org/10.17509/Gastur.V5i2.22225>
- Harsana, Minta, Triwidayati, M. (2020). *Kata Kunci:Wisata Kuliner, Makanan Tradisional 1 2. Vol 15 No.*, 1–24.
- Harsana, M., Baiquni, M., Harmayani, E., & Widyaningsih, Y. A. (2019). Potensi Makanan Tradisional Kue Kolombeng Sebagai Daya Tarik Wisata Di Daerah Istimewa Yogyakarta. *Home Economics Journal*, 2(2), 40–47.
<https://doi.org/10.21831/Hej.V2i2.23291>
- Haruminori, A., Angelia, N., & Purwaningtyas, A. (2018). Makanan Etnik Melayu: Tempoyak. *Jurnal Antropologi: Isu-Isu Sosial Budaya*, 19(2), 125.
<https://doi.org/10.25077/jaisb.V19.N2.P125-128.2017>
- Ida Bagus Dwi Setiawan. (2015). 4a Pariwisata. *Identifikasi Potensi Wisata Beserta 4a(Attraction, Amenity, Accessibility,Ancilliary) Di Dusun Sumber Wangi, Desapemuteran, Kecamatan Gerokgak,Kabupaten Buleleng, Bali*, 5–7.
- Isdarmanto. (2016). *Dasar Dasar Kepariwisata Dan Pengelolaan Destinasi Pariwisata.InPerpus.Univpancasila.Ac.Id*.
<http://perpus.univpancasila.ac.id/repository/Ebupt190173.Pdf>
- Ramadhany, N. N., Iskandar, R., & Sudono, A. (2020). An Analysis Of The Existence Level Of West Javanese Traditional Beverages As Sundanese Cultural Heritage. *The Journal Gastronomy Tourism*, 7(2), 80–92.

<https://doi.org/10.17509/Gastur.V7i2.30811>

- Sempati, G. P. P. H. H. (2017). Persepsi Dan Perilaku Remaja Terhadap Makanan Tradisional Dan Makanan Modern. *Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta*, 1–9.
- Soepono, S., Hartini, S., Lindyastuti, E., Gurning, E., Wigati, D. M., Maryeti, Silvana, D., Triwanta, B., Widodo, S., Rahayu, Y., Muryani, S., & Tarigan, N. M. (2004). Ensiklopedi Makanan Tradisional Indonesia (Sumatera). *Kemdikbud*, 344.
- Strauss, L.-. (2011). *Metode Yang Digunakan Levi- Strauss Untuk Menguraikan Berbagai Macam Unsur Kebudayaan Manusia Dengan Suatu Metode Analisa Khas Yang Juga Diambilnya Dari Ilmu Linguistik Dan Diterapkan Terhadap Unsur Makanan. I.* 1–16.
- Turgarini, D. (2020). *Nona Helix*. 437, 435.
<https://doi.org/10.1201/9781003095484-62>
- Utama, I. G. B. R. (Universitas D. P. (2014). *Pengantar Industri Pariwisata Tantangan Dan Peluang Bisnis Kreatif*.
<https://penerbitbukudeepublish.com/shop/buku-pengantar-industri-pariwisata/>
- Widyartini, N. P., Sudita Puryana, I. G. P., & Nanak Antarini, A. A. (2021). Tinjauan Keamanan Pangan, Hygiene Sanitasi Dan Kandungan Gizi Makanan Tradisional Di Kabupaten Tabanan. *Meditory : The Journal Of Medical Laboratory*, 8(2), 76–84. <https://doi.org/10.33992/M.V8i2.1136>

