

5508/UN40.A2.10/PT/2

**Strategi Pengembangan Dodol Ketan Hitam sebagai Kuliner Khas Daerah
Kampung Wisata Kreatif Cibaduyut**

SKRIPSI

Diajukan untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Memperoleh Gelar Sarjana
Pariwisata

Program Studi Manajemen Industri Katering



Oleh

Syahla Fairuz Izdiyar

2005865

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

UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA

BANDUNG

2024

LEMBAR HAK CIPTA

Strategi Pengembangan Dodol Ketan Hitam sebagai Kuliner Khas Daerah Kampung Wisata Kreatif Cibaduyut

Oleh

Syahla Fairuz Izdihar

2005865

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

© Syahla Fairuz Izdihar

Universitas Pendidikan Indonesia

Agustus 2024

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.

Syahla Fairuz Izdihar, 2024

*STRATEGI PENGEMBANGAN DODOL KETAN HITAM SEBAGAI KULINER KHAS DAERAH KAMPUNG
WISATA KREATIF CIBADUYUT*

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

LEMBAR PENGESAHAN
SYAHLA FAIRUZ IZDIHAR

**STRATEGI PENGEMBANGAN DODOL KETAN HITAM SEBAGAI
KULINER KHAS DAERAH KAMPUNG WISATA KREATIF CIBADUYUT**

Skripsi ini disetujui dan disahkan oleh:

Pembimbing I



Caria Ningsih, M.Si., Ph.D

NIP. 19800131.200812.2.002

Pembimbing II

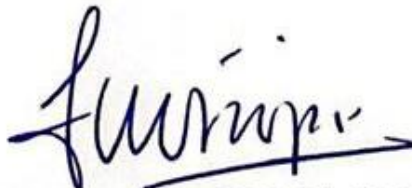


Ilma Indriasri Pratiwi, S.E., M.Par.

NIP.HD 0028068604

Mengetahui,

Ketua Program Studi Manajemen Industri Katering



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

NIP. 19820508.200812.1.002

SURAT PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi dengan judul “Strategi Pengembangan Dodol Ketan Hitam sebagai Kuliner Khas Daerah Kampung Wisata Kreatif Cibaduyut” ini serta seluruh isinya adalah benar-benar karya murni penulis. Penulis tidak melakukan penjiplakan atau pengutipan dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika ilmu yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini, penulis siap menanggung risiko/sanksi apabila di kemudian hari ditemukan adanya pelanggaran etika keilmuan atau ada klaim dari pihak lain terhadap keaslian penelitian ini.

Bandung, 23 Agustus 2024

Yang Membuat Pernyataan,



Syahla Fairuz Izdihar

NIM 2005865

ABSTRAK

Dodol ketan hitam merupakan kudapan khas Kampung wisata kreatif cibaduyut yang berbeda dari dodol daerah lain. Tujuan penelitian ini untuk mengidentifikasi pemenuhan kriteria kuliner khas daerah pada dodol ketan hitam khas kampung wisata kreatif cibaduyut, dilanjutkan dengan menganalisis strategi pengembangan yang tepat menggunakan analisis pestel, serta mengetahui bagaimana kontribusi pentahelix terhadap pengembangan produk khas daerah ini. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif dengan pendekatan kualitatif. Pengumpulan data dilakukan dengan wawancara mendalam, observasi, serta studi literatur. Hasil penelitian mengungkapkan bahwa dodol ketan hitam di Kampung Wisata Kreatif Cibaduyut memenuhi kriteria sebagai kuliner khas daerah. Ini terlihat dari cara memasak, aroma, resep, bahan, serta kebiasaan makan dan minum yang diwariskan secara turun-temurun. Keunikan ini memberikan pengalaman yang khas bagi konsumen saat mencicipinya. Strategi pengembangan bisnis Dodol Ketan Hitam di Kampung Wisata Kreatif Cibaduyut melibatkan menjaga kualitas produk, memanfaatkan dukungan pemerintah, mengikuti tren konsumen, mengadopsi teknologi, serta memperhatikan lingkungan. Dengan strategi pemasaran, inovasi produk, dan perlindungan hukum yang tepat, Dodol Ketan Hitam berpotensi menjadi ikon kuliner khas yang dikenal luas. Peran, yang melibatkan pemerintah, akademisi, bisnis, komunitas, dan media, memiliki peran penting dalam pengembangan Dodol Ketan Hitam. Pemerintah mendukung melalui kebijakan dan insentif, sementara akademisi berkontribusi dalam penelitian dan inovasi. Pelaku bisnis perlu beradaptasi dengan tren pasar, dan komunitas membantu mempromosikan serta menjaga tradisi. Media lokal berperan dalam meningkatkan kesadaran publik terhadap produk ini. Kolaborasi antara semua pihak menciptakan ekosistem yang mendukung pertumbuhan dan pelestarian Dodol Ketan Hitam sebagai kuliner khas daerah.

Kata Kunci: Dodol Ketan Hitam, Kuliner Khas Daerah, Strategi Pengembangan

ABSTRACT

Dodol Ketan Hitam is a typical snack from the Kampung Wisata Kreatif Cibaduyut which is different from dodol from other areas. The aim of this research is to identify regional culinary criteria for Dodol Ketan Hitam typical of the Kampung Wisata Kreatif Cibaduyut, followed by analyzing appropriate development strategies using pestel analysis, as well as finding out how pentahelix contributes to the development of this regional specialty product. This research uses a descriptive method with a qualitative approach. Data collection was carried out using in-depth interviews, observations, and literature studies. The results of the research reveal that the Dodol Ketan Hitam in the Kampung Wisata Kreatif Cibaduyut meets the criteria for regional specialty culinary delights. This can be seen from the cooking methods, aromas, recipes, ingredients, and eating and drinking habits that have been passed down from generation to generation. This uniqueness provides a unique experience for consumers when watching it. The Dodol Ketan Hitam business development strategy in the Kampung Wisata Kreatif Cibaduyut involves maintaining product quality, utilizing government support, following consumer trends, adopting technology, and paying attention to the environment. With the right marketing strategy, product innovation and legal protection, Dodol Ketan Hitam has the potential to become a widely known culinary icon. Roles involving the government, historians, business, community and media, have an important role in the development of Dodol Ketan Hitam. The government supports through policies and incentives, while academics contribute to research and innovation. Businesses need to adapt to market trends, and communities help promote and maintain traditions. Local media plays a role in increasing public awareness of this product. Collaboration between all parties creates an ecosystem that supports the growth and preservation of Dodol Ketan Hitam as a regional culinary specialty.

Keywords : Dodol Ketan Hitam, Typical Regional Culinary, Development Strategy

DAFTAR ISI

LEMBAR HAK CIPTA	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
SURAT PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
ABSTRAK	vi
ABSTRACT.....	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL.....	xi
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan penelitian.....	5
1.4 Manfaat Penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1 Kajian Pustaka.....	7
2.1.1 Pariwisata	7
2.1.2 Wisata Kuliner.....	9
2.1.3 Kuliner Khas	11
2.1.4 Dodol Ketan Hitam	13
2.1.5 Analisis <i>PESTEL</i>	16
2.1.6 Kampung Wisata Kreatif Cibaduyut	18
2.1.7 Pentahelix.....	21
2.2 Penelitian Terdahulu.....	22
2.3 Kerangka Pemikiran.....	28

BAB III METODE PENELITIAN.....	29
3.1 Desain Penelitian.....	29
3.2 Metode Penelitian.....	30
3.2.1 Objek dan Subjek Penelitian	30
3.2.2 Tempat Penelitian.....	30
3.2.3 Operasional Instrumen Penelitian	30
3.2.4 Jenis dan Sumber Data	35
3.2.5 Populasi, Partisipan, dan Teknik Sampling	36
3.2.6 Teknik Pengumpulan Data	38
3.2.7 Uji Keabsahan Data.....	39
3.2.8 Teknik Analisis Data	40
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	42
4.1 Gambaran Umum Kampung Wisata Kreatif Cibaduyut	42
4.2 Dodol Ketan Hitam Khas Cibaduyut	46
4.3 Pelaksanaan Penelitian	48
4.4 Temuan dan Bahasan.....	49
4.4.1 Identifikasi Pemenuhan Kriteria Kuliner Khas pada Dodol Ketan Hitam di Kampung Wisata Kreatif Cibaduyut.....	49
4.4.2 Strategi pengembangan bisnis Dodol Ketan Hitam sebagai Kuliner Khas Daerah Kampung Wisata Kreatif Cibaduyut.....	63
4.4.3 Peran pentahelix dalam strategi pengembangan dodol ketan hitam sebagai Kuliner khas di Kampung Wisata Kreatif Cibaduyut	84
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	88
4.5 Kesimpulan	88
4.6 Saran.....	89
DAFTAR PUSTAKA	92
LAMPIRAN	96

Syahla Fairuz Izdihar, 2024

STRATEGI PENGEMBANGAN DODOL KETAN HITAM SEBAGAI KULINER KHAS DAERAH KAMPUNG WISATA KREATIF CIBADUYUT

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Wajan Besar.....	15
Gambar 2. 2 Tungku Perapian.....	15
Gambar 2. 3 Kunjungan ke Kampung Wisata Kreatif Cibaduyut.....	19
Gambar 2. 4 Salah Satu Pengerajin Sepatu di Kampung Wisata Kreatif Cibaduyut	20
Gambar 2. 5 Kunjungan Salah Satu Toko Fashion di Kampung Wisata Kreatif Cibaduyut	20
Gambar 3. 1 Triangulasi Data	39
Gambar 4. 1 Peta Kelurahan Cibaduyut.....	42
Gambar 4. 2 Logo Kampung Wisata Kreatif Cibaduyut.....	43
Gambar 4. 3 Makam Eyang Cibaduyut.....	44
Gambar 4. 4 Proses Pembuatan Sepatu.....	44
Gambar 4. 5 TVRI Jawa Barat	45
Gambar 4. 6 Buruan Sae Cibaduyut.....	46
Gambar 4. 7 Dodol Ketan Hitam C2.....	47
Gambar 4. 8 Cara Memasak Dodol.....	53
Gambar 4. 9 Tempat Pembakaran Dodol Ketan Hitam.....	53
Gambar 4. 10 Gula Kawung.....	54
Gambar 4. 11 Beras Ketan Hitam	54
Gambar 4. 12 Strategi Pengembangan Bisnis Dodol Ketan Hitam Menggunakan Analisis PESTEL	78

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Perkiraan Jumlah Kunjungan Wisatawan Ke Kota Bandung Berdasarkan Pintu Masuk Kota Bandung (Jiwa)	2
Tabel 1. 2 Daftar Kampung Wisata Kreatif di Kota Bandung	2
Tabel 1. 3 Tabel Pra-Penelitian dengan wawancara bersama Tenaga Pendamping 2023 Kampung Wisata Kreatif Cibaduyut	3
Tabel 1. 4 Tabel Pra-Penelitian dengan wawancara bersama Produsen Dodol Ketan Hitam Kampung Wisata Kreatif Cibaduyut.....	4
Tabel 2. 1 Perbandingan Eksistensi Dodol.....	14
Tabel 2. 2 Penelitian Terdahulu.....	22
Tabel 2. 3 Kerangka Pemikiran.....	28
Tabel 3. 1 Operasionalisasi Instrumen Penelitian	31
Tabel 3. 2 Partisipan.....	37
Tabel 3. 3 Kriteria Narasumber Penelitian.....	38
Tabel 3. 4 Data Temuan Untuk Peran Pentahelix.....	84
Tabel 4. 1 Data Narasumber.....	48
Tabel 4. 2 Data Temuan Untuk Indikator Cara Memasak.....	49
Tabel 4. 3 Data Temuan Untuk Indikator Bau Makanan.....	53
Tabel 4. 4 Data Temuan Untuk Indikator Resep	55
Tabel 4. 5 Data Temuan Untuk Indikator Bahan.....	59
Tabel 4. 6 Data Temuan Untuk Indikator Kebiasaan Dalam Makan Dan Minum	60
Tabel 4. 7 Data Temuan Untuk Indikator Politik	63
Tabel 4. 8 Data Temuan Untuk Indikator Ekonomi	66
Tabel 4. 9 Data Temuan Untuk Indikator Sosial	68
Tabel 4. 10 Data Temuan Untuk Indikator Teknologi.....	72
Tabel 4. 11 Data Temuan Untuk Indikator Lingkungan.....	74
Tabel 4. 12 Data Temuan Untuk Indikator Hukum	75
Tabel 4. 13 Strategi Pengembangan bisnis Dodol Ketan Hitam	79

DAFTAR PUSTAKA

- Reza, V. (2020). Pariwisata Halal Dalam Pengembangan Ekonomi Indonesia. *Jurnal An-Nahl*, 7(2), 106–112.
- Dewi, Ike Juwita, 2011. Implementasi Dan Implikasi Kelembagaan Pemasaran Pariwisata Yang Bertanggung Jawab (Responsible Tourism Marketing), Kementrian Kebudayaan Dan Pariwisata Republik Indonesia.
- Virna, 2007, Wisata Kuliner, Warta Pariwisata, Institut Teknologi Bandung, Bandung.
- Chen, C., Chen, H. Bin, Yeh, S. S., Tseng, L. Y., & Huan, T. C. (2022). Exploring Tourists' Purchase Intention Of Food-Related Souvenirs. *Tourism Management Perspectives*, 44.
- Untari, D. T. U. T., & Satria, B. (2017). Strategi Pengembangan Pemasaran “Laksa Tangerang” Sebagai Salah Satu Produk Wisata Kuliner Di Tangerang. *Business Management Journal*, 10(2), 49–64.
- Bahattin Özdemir And Faruk Seyitoğlu (2017). A Conceptual Study Of Gastronomical Quests Of Tourists: Authenticity Or Safety And Comfort? *Tourism Management Perspectives*, [Online] 23, Pp.1–7.
- Pestek, A., & Cinjarevic, M. (2014). Tourist Perceived Image Of Local Cuisine: The Case Of Bosnian Food Culture. *British Food Journal*, 116(11), 1821–1838.
- Fine, G. A. (2003). Crafting Authenticity: The Validation Of Identity In Self-Taught Art. *Theory And Society*, 32(2), 153–180.
- Pendamping, T., & Pengatar, K. (2023). Laporan Pendampingan Kampung Wisata Cibaduyut 2023.
- Palupi, S., & Fitri, A. (2019). Pendoman Pengembangan Wisata Kuliner. Deputi Bid. Pengemb. Ind. Dan Kelembagaan Kementeri. Pariwisata, 83.
- Kristiana, Y., Suryadi, M. T., & Sunarya, S. R. (2018). Eksplorasi Potensi Wisata Kuliner Untuk Pariwisata Di Pengembangan Kota Tangerang. *Khasanah Ilmu - Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 9(1).
- Wijayanti, A., & Damanik, J. (2019). Analysis of the tourist experience of management of a heritage tourism product : case study of the Sultan Palace of Yogyakarta , Indonesia. *Journal of Heritage Tourism*, 14(2), 166–177.

Syahla Fairuz Izdihar, 2024

STRATEGI PENGEMBANGAN DODOL KETAN HITAM SEBAGAI KULINER KHAS DAERAH KAMPUNG WISATA KREATIF CIBADUYUT

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

- Sumaryadi, & Ganef. (2010). Kajian Wisata Kuliner Kota Bandung. *Jurnal Kepariwisata Indonesia*, 473.
- Misnawati, D., Studi, P., Komunikasi, I., Ilmu, F., Universitas, K., & Darma, B. (2019). Kajian Simbolisme Kuliner Mpek Mpek Dalam Interaksi Sosial Masyarakat Palembang. *Jurnal Vokasi Indonesia*, 7(1), 72–77.
- Tim Studi Dan Kementerian Pariwisata Ekonomi Kreatif, 2015, Rencana Pengembangan Kuliner Nasional 2015 – 2019, Pt Republik Solusi:Jakarta
- Timothy, D. J., & Ron, A. S. (2013). Understanding Heritage Cuisines And Tourism: Identity, Image, Authenticity, And Change. *Journal Of Heritage Tourism*, 8(2–3), 99–104.
- Muara, I. (2019). Preferensi Siswa Smk Terhadap Makanan Tradisional Di Kabupaten Bantul - Lumbung Pustaka UNY. Uny.ac.id. <http://eprints.uny.ac.id/66002/1.pdf>
- Suyanti Satuhu 1950-; Sunarmani, 1955-. (2004). *Membuat Aneka Dodol Buah / Suyanti Satuhu, Sunarmani*. Jakarta :: Penebar Swadaya,
- Kemdikbud.Go.Id. (2017). Warisan Budaya Takbenda | Beranda. [Online] Available At: <https://Warisanbudaya.Kemdikbud.Go.Id/?Newdetail&Detailtetap=500>
- Sanjaya, V. F., Shelawati, D., Ghata, L., & Berama, B. (2020). Ife Efe Dan Grand *Strategy Indsutri Kuliner. Revenue: Jurnal Manajemen Bisnis Islam*, 1(2), 159–170.
- Dinas Kebudayaan dan Pariwisata (Disbudpar). (2022). "Kriteria Kampung Wisata". [Dokumen Pemerintah Provinsi/Kota].
- Dewanti, I.S., & Soeprapto, A. (2019). Pengembangan pariwisata perkotaan berbasis komunitas: Pendahuluan. 17, 58–66
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2023). *Marketing Management* (16th ed.). Pearson Education.
- Slamet, Dkk. (2017). Strategi Pengembangan Ukm Digital Dalam Menghadapi Era Pasar Bebas. *Jurnal Manajemen Indonesia*.
- Johnson: Exploring Strategy T&C p12: Gerry Johnson: 9781292282459: Amazon.com: Books. (2024).
- Lindmark, A., Edvinsson, L., Stureson, E., & Nilsson-Roos -, M.

- (2009). Difficulties Of Collaboration For Innovation -A Study In The Öresund Region.
- Konsep Dasar Penelitian Kualitatif: Teori Dan Contoh Praktis. (2022).
- Sugiyono, S. (2013). Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif Dan R&D. Alfabeta.
- Siyoto, Sandu Dan Sodik, M. Ali. 2015. Dasar Metodologi Penelitian. Yogyakarta: Literasi Media Publishing
- Umar Sidiq, Sidiq. (2019). Metode Penelitian Kualitatif Di Bidang Pendidikan Research Repository Of Iain Ponorogo. Iainponorogo.Ac.Id.
- Aplikasi Metode Riset : Praktek Penelitian Kualitatif, Kuantitatif & Mix Methods. (2020).
- Sugiyono, P. D. (2019). Metode Penelitian Pendidikan (Kuantitatif, Kualitatif, Kombinasi, R&D Dan Penelitian Pendidikan). Metode Penelitian Pendidikan.
- Sekaran, U. And Bougie, R. (2016) Research Methods For Business: A Skill-Building Approach. 7th Edition, John Wiley & Sons, Haddington.
- Abdussamad, Z. (2021). Metode Penelitian Kualitatif. Syakir Media Press.
- Metodologi Penelitian Kualitatif / Lexy J. Moleong .2018
- O'Brien, P. (2017). *The authenticity of culinary traditions*. Routledge.
- Leach, J. (2014). *Traditional food processing and preservation*. CRC Press.
- Aldridge, J. (2015). *Theory of aroma components in culinary arts*.
- Schiffman, S. S., & Sattely, J. (2011). *Theory of aroma profiles and food characteristics*.
- Mason, P., & Lang, T. (2017). *Theory of local ingredient availability and traditional food practices*.
- Jackson, L. (2018). *Local market systems and traditional food production*.
- Mintz, S. W., & Du Bois, C. (2002). *The social functions of traditional foods*.
- Marlow, S., & Patton, D. (2005). Government support for small and medium enterprises: An overview.
- Carree, M. A., & Thurik, A. R. (2010). *Regulation and its impact on business growth: Evidence from different economies*.
- Marshall, A. (1890). *Principles of economics*. Macmillan.