

**PELESTARIAN KERUPUK MELARAT SEBAGAI ATRAKSI WISATA
GASTRONOMI BERDASARKAN PARTISIPASI MASYARAKAT DI
DESA GESIK KECAMATAN TENGAH TANI KABUPATEN CIREBON**



SKRIPSI

Diajukan untuk memenuhi sebagian syarat memperoleh gelar Sarjana Pariwisata
pada Program Studi Manajemen Industri Katering

Oleh:

Anne Nuraini

2108360

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

2025

LEMBAR HAK CIPTA

PELESTARIAN KERUPUK MELARAT SEBAGAI ATRAKSI WISATA GASTRONOMI BERDASARKAN PARTISIPASI MASYRAKAT DI DESA GESIK KECAMATAN TENGAH TANI KABUPATEN CIREBON

Oleh:

Anne Nuraini

2108360

Skripsi ini diajukan untuk memenuhi sebagian syarat memperoleh gelar Sarjana
Pariwisata pada Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial

©Anne Nuraini

Universitas Pendidikan Indonesia

Agustus 2025

Hak cipta dilindungi Undang-Undang

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

LEMBAR PENGESAHAN

PELESTARIAN KERUPUK MELARAT SEBAGAI ATRAKSI WISATA GASTRONOMI BERDASARKAN PARTISIPASI MASYARAKAT DI DESA GESIK KECAMATAN TENGAH TANI KABUPATEN CIREBON

Disetujui dan disahkan oleh pembimbing:

Pembimbing I



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

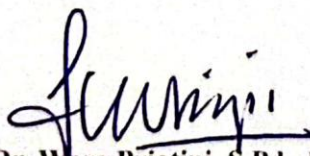
Pembimbing II



Ilmiati Tsaniah, S.Par., MM.Par
NIP. 9202302199400421201

Mengetahui,

Ketua Program Studi Manajemen Industri Katering



Dr. Wbro Priatini, S.Pd., M.Si
NIP. 1971030920101122001

LEMBAR PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Anne Nuraini

NIM : 2108360

Program Studi : Manajemen Industri Katering

Fakultas : Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial

Judul Skripsi : Pelestarian Kerupuk Melarat Sebagai Atraksi Wisata Gastronomi
di Desa Gesik Kecamatan Tengah Tani Kabupaten Cirebon

Dengan ini menyatakan bahwa karya tulis ini merupakan hasil kerja saya sendiri. Saya menjamin bahwa seluruh isi karya ini, baik sebagian maupun keseluruhan, bukan merupakan plagiarisme dari karya orang lain, kecuali pada bagian yang telah dinyatakan dan disebutkan sumbernya dengan jelas.

Jika di kemudian hari ditemukan pelanggaran terhadap etika akademik atau unsur plagiarisme, saya bersedia menerima sanksi sesuai peraturan yang berlaku di Universitas Pendidikan Indonesia.

Bandung, Agustus 2025

Anne Nuraini

2108360

KATA PENGANTAR

Dengan memanjatkan puji syukur kehadirat Allah SWT, atas segala berkat, rahmat, dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Pelestarian Kerupuk Melarat Sebagai Atraksi Wisata Gastronomi di Desa Gesik Kecamatan Tengah Tani Kabupaten Cirebon” ini dengan penuh rasa syukur.

Skripsi ini dibuat dan diajukan untuk memenuhi salah satu syarat kelulusan dalam rangka memperoleh gelar Sarjana Pariwisata pada Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial di Universitas Pendidikan Indonesia. Penelitian ini membahas mengenai pelestarian kerupuk melarat di Desa Gesik Kecamatan Tengah Tani Kabupaten Cirebon dengan mengidentifikasi komponen gastronomi, menganalisis upaya pelestarian kerupuk melarat oleh para stakeholder serta menghasilkan perencanaan strategis dalam rangka pelestarian kerupuk melarat melalui konsep *Community Based Tourism* (CBT).

Karena penulis sebagai manusia biasa dengan segala kekurangan dan keterbatasan pengetahuan dan pengalaman yang dimiliki penulis. Dalam penyusunan skripsi ini, penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kata sempurna. Untuk itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun guna perbaikan penyusunan penelitian selanjutnya. Penulis berharap skripsi ini dapat terutama bagi para pembaca dan peneliti berikutnya dengan topik maupun penelitian yang serupa sebagai referensi. Penulis juga berharap skripsi ini dapat memberikan ilmu yang bermanfaat untuk banyak pihak khususnya bagi pelestarian kerupuk melarat Kabupaten Cirebon.

Bandung, Agustus, 2025

Penulis

UCAPAN TERIMA KASIH

Alhamdulillah, Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT, karena atas rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Pelestarian Kerrupuk Melarat Sebagai Atraksi Wisaata Gastronomi Berdasarkan Partisipasi Masyarakat di Desa Gesik Kecamatan Tengah Tani Kabupaten Cirebon”.

Tidak sedikit kesulitan dan hambatan yang penulis temukan dalam penyusunan skripsi ini. Namun, berkat pertolongan, bantuan, bimbingan, dan petunjuk yang diperoleh dari berbagai pihak maka segala kesulitan dan hambatan tersebut dapat teratasi sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik. Untuk itu, dalam kesempatan ini penulis ini ingin menyampaikan ucapan syukur dan terima kasih sebesar-besarnya kepada:

1. ALLAH SWT, atas segala nikmat, kekuatan dan kesabaran yang diberikan dalam setiap proses kehidupan, termasuk dalam menyelesaikan penelitian dan skripsi ini.
2. Orang tua tercinta, untuk Bapak dan Ibu atas cinta dan doa yang tak pernah putus serta selalu memberikan dukungan baik moral maupun material. Segala pencapaian ini tak lepas dari pengorbanan dan kasih sayang kalian.
3. Saudara kandung, Teh Pipit, A Bayu, A Agung, dan Najmi yang kehadirannya selalu membuat rumah terasa hidup. Terima kasih selalu memberikan dukungan, semangat, dan tawa yang membuat proses ini terasa lebih ringan.
4. Dr. Dewi Turgarini, S.S., M.M.Par dan Ilmiati Tsaniah, S.Par., M.M.Par selaku dosen pembimbing, yang telah sabar membimbing dan mengarahkan penulis dalam menyusun skripsi ini. Terima kasih atas waktu, ilmu, dan bimbingan yang sangat berarti
5. Dr. Woro Priantini, S.Pd., M.Si., selaku ketua program studi Manajemen Industri Katering serta seluruh dosen program studi Manajemen Industri Katering, yang telah memberikan ilmu, pengalaman, dan inspirasi selama

masa studi penulis. Terima kasih telah menjadi bagian penting dalam perjalanan akademik ini

6. Seluruh narasumber yang telah meluangkan waktu dan berbagi informasi penting yang sangat membantu dalam proses penelitian ini. Terima kasih atas kepercayaan dan keterbukaan yang diberikan.
7. Anggun Cahyadi, sebagai sumber kekuatan di saat semangat mulai melemah dan menjadi alasan untuk bangkit kembali. Terima kasih atas dukungan dan ketulusan kepada penulis serta setia menemani dalam perjalanan hidup penulis.
8. Ngadiyah Safira, Danisti Ritma Linggani, Sofiatulaila, dan Nisa Septri Wijayanti sebagai tempat bercerita, yang selalu berbagi rasa lelah, tawa dan memberi semangat di tengah stress, dan menjadi pengingat bahwa proses ini tak harus dilalui sendirian. Terima kasih atas kebersamaan dan doa-doa baiknya.
9. Semua teman-teman Prodi MIK, yang telah menjadi rekan seperjuangan dan menjadi bagian dari perjalanan akademik ini. Terima kasih atas kerja sama dan semangatnya, semoga kita semua sukses di jalan masing-masing.
10. Terakhir, terima kasih kepada diri sendiri Anne Nuraini karena telah bertahan, terus berusaha, dan memilih untuk tidak menyerah dalam setiap proses perkuliahan ini. Semoga ini menjadi awal dari langkah-langkah baru yang lebih baik untuk masa depan.

PELESTARIAN KERUPUK MELARAT SEBAGAI ATRAKSI WISATA GASTRONOMI BERDASARKAN PARTISIPASI MASYARAKAT DI DESA GESIK KECAMATAN TENGAH TANI KABUPATEN CIREBON

Anne Nuraini

2108360

ABSTRAK

Desa Gesik merupakan wilayah yang memiliki potensi desa wisata setelah dicanangkan sebagai Kampung Produktif dan dikenal sebagai sentra kawasan *home industry* yang memproduksi berbagai oleh-oleh khas Cirebon. Salah satunya yang terkenal adalah Kerupuk Melarat. Masalah yang melatarbelakangi penelitian ini adalah kekhawatiran akan menurunnya eksistensi kerupuk melarat di era modern. Padahal, makanan khas ini memiliki nilai historis, budaya, dan potensi ekonomi yang tinggi. Seiring berkembangnya tren wisata kuliner, kerupuk melarat dapat dijadikan atraksi gastronomi yang unik, sebagai bentuk upaya pelestarian. Namun, pelestariannya memerlukan keterlibatan aktif dari masyarakat lokal agar tetap lestari dan bernilai ekonomis. Tujuan dari penelitian ini adalah (1) mengidentifikasi komponen gastronomi pada kerupuk melarat. (2) mengetahui upaya pelestarian kerupuk melarat sebagai atraksi wisata gastronomi di Desa Gesik Kecamatan Tengah Tani Kabupaten Cirebon. (3) mengetahui partisipasi masyarakat dalam pengembangan kerupuk melarat di Desa Gesik Kecamatan Tengah Tani Kabupaten Cirebon (4) menganalisis strategi pengembangan pada kerupuk melarat sebagai atraksi wisata gastronomi di Desa Gesik Kecamatan Tengah Tani Kabupaten Cirebon. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan deskriptif eksploratif. Pengumpulan data dilakukan dengan melakukan wawancara, observasi, studi literatur, studi dokumentasi, dan kuesioner. Keberhasilan pelestarian kerupuk melarat sebagai bagian dari wisata gastronomi berbasis *community based tourism* sangat bergantung pada keterlibatan aktif masyarakat lokal sebagai pemilik tradisi. Oleh karena itu, dukungan dan kolaborasi lintas stakeholder baik pemerintah, akademisi, pelaku pariwisata, maupun komunitas merupakan hal yang esensial untuk menjamin keberlanjutan nilai budaya dan penguatan identitas lokal dalam sektor pariwisata.

Kata Kunci: *community based tourism*; kerupuk melarat; pelestarian; wisata gastronomi.

**PELESTARIAN KERUPUK MELARAT SEBAGAI ATRAKSI WISATA
GASTRONOMI BERDASARKAN PARTISIPASI MASYARAKAT DI
DESA GESIK KECAMATAN TENGAH TANI KABUPATEN CIREBON**

Anne Nuraini

2108360

ABSTRACT

Gesik Village is an area with significant potential to become a tourist village, following its designation as a Productive Village (Kampung Produktif) and its reputation as a center for home industries producing various Cirebon specialty souvenirs. One of the most well-known products is kerupuk melarat. The problem that underlies this research is the concern over the declining existence of kerupuk melarat in the modern era. Despite its strong historical, cultural, and economic values, this traditional food is at risk of being forgotten. In line with the growing trend of culinary tourism, kerupuk melarat has the potential to be developed as a unique gastronomic attraction as part of preservation efforts. However, its sustainability requires the active involvement of the local community to ensure it remains viable and economically valuable. The objectives of this study are: (1) to identify the gastronomic components of kerupuk melarat, (2) to explore the preservation efforts of kerupuk melarat as a gastronomic tourism attraction in Gesik Village, Tengah Tani Subdistrict, Cirebon Regency, (3) to examine community participation in the development of kerupuk melarat in the same area, and (4) to analyze development strategies for kerupuk melarat as a gastronomic tourism attraction in Gesik Village, Tengah Tani Subdistrict, Cirebon Regency. This study uses a qualitative method with a descriptive-exploratory approach. Data collection techniques include interviews, observation, literature study, documentation, and questionnaires. The success of kerupuk melarat preservation as part of gastronomic tourism through a community-based tourism approach greatly depends on the active involvement of the local community as the tradition bearers. Therefore, support and collaboration across stakeholders including the government, academics, tourism practitioners, and local communities are essential to ensure the sustainability of cultural values and to strengthen local identity within the tourism sector.

Keywords: *community based tourism; kerupuk melarat; preservation; gastronomy tourism.*

DAFTAR ISI

LEMBAR HAK CIPTA	i
LEMBAR PENGESAHAN.....	ii
LEMBAR PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME	iii
KATA PENGANTAR	iv
UCAPAN TERIMA KASIH	v
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	9
1.3 Tujuan Penelitian	9
1.4 Manfaat Penelitian	10
BAB II KAJIAN PUSTAKA	11
2.1 Landasan Teori.....	11
2.1.1 Definisi Pariwisata	11
2.1.1.1 Kriteria Pariwisata.....	11
2.1.1.2 Tahapan Pengembangan Pariwisata	11
2.1.2 Definisi Gastronomi	15
2.1.2.1 Kriteria Gastronomi.....	16
2.1.2.2 Tahapan Pengembangan Produk Gastronomi	16
2.1.3 Definisi Atraksi Wisata	17
2.1.3.1 Kriteria Atraksi Wisata.....	18
2.1.4 Definisi Wisata Gastronomi	18
2.1.4.1 Kriteria Wisata Gastronomi	20
2.1.4.2 Tahapan Pengembangan Wisata Gastronomi	20
2.1.5 Komponen Nona Helix.....	20
2.1.6 Definisi Pelestarian	22
2.1.6.1 Kriteria Pelestarian.....	22
2.1.6.2 Tahapan Upaya Pelestarian.....	23
2.1.7 Definisi <i>Community Based Tourism</i> (CBT)	23
2.1.7.1 Kriteria Kesuksesan <i>Community Based Tourism</i> (CBT).....	24
2.1.7.2 Tahapan Pengembangan <i>Community Based Tourism</i> (CBT)	24
2.1.8 Definisi Kudapan Tradisional.....	26
2.1.8.1 Kriteria Kudapan Tradisional	26
2.1.8.2 Tahapan Kudapan Tradisional	27
2.1.9 Definisi Kerupuk Melarat.....	27

2.1.9.1 Kriteria Kerupuk Melarat	28
2.1.9.2 Tahapan Kerupuk Melarat	29
2.1.10 Definisi Paket Wisata	29
2.1.10.1 Kriteria Paket Wisata Gastronomi	30
2.1.10.2 Tahapan Pengembangan Paket Wisata Gastronomi	30
2.2 Penelitian Terdahulu	31
2.3 Kerangka Pemikiran	35
BAB III METODELOGI PENELITIAN	38
3.1 Desain Penelitian	38
3.2 Objek dan Subjek Penelitian	38
3.2.1 Objek Penelitian	38
3.2.2 Subjek Penelitian	38
3.3 Jenis dan Sumber Data	39
3.3.1 Data Primer	39
3.3.2 Data Skunder	39
3.4 Partisipan dan Tempat Penelitian	39
3.4.1 Partisipan	39
3.4.2 Tempat Penelitian	40
3.5 Instrumen Penelitian	41
3.6 Operasionalisasi Instrumen	41
3.7 Teknik Pengumpulan Data	44
3.7.1 Wawancara	44
3.7.2 Observasi	45
3.7.3 Studi Dokumentasi	46
3.7.4 Studi Literatur	46
3.7.5 Kuesioner	46
3.8 Penyusunan Alat dan Pengumpulan Data	47
3.8.1 Tahap Persiapan	47
3.8.2 Tahap Pelaksanaan	47
3.8.3 Tahap Pengolahan Data	47
3.9 Uji Keabsahan Data	47
3.9.1 <i>Member Checking</i>	48
3.10 Teknik Analisis Data	49
3.10.1 Reduksi Data	49
3.10.2 Penyajian Data	49
3.10.3 Penarikan Kesimpulan	49
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	53
4.1 Profil Lokasi Penelitian	53
4.1.1 Sejarah Kabupaten Cirebon	53
4.1.2 Lambang Daerah dan Slogan	57
4.1.3 Kondisi Geografis Kabupaten Cirebon	59

4.1.4 Kondisi Demografi Kabupaten Cirebon.....	60
4.1.5 Kondisi Geografis Desa Gesik	61
4.16 Kondisi Demografi Desa Gesik.....	63
4.2 Jenis-Jenis Wisata Kabupaten Cirebon.....	64
4.2.1 Wisata Alam: Batu Lawang.....	64
4.2.2 Wisata Budaya: Gerabahan Sitiwinangun	65
4.2.3 Wisata Buatan: Kampung Sabin	66
4.2.4 Wisata Kuliner	67
4.2.4.1 Empal Gentong	67
4.2.4.2 Nasi Jamblang	68
4.2.4.3 Rujak Gamel	69
4.2.4.4 Kerupuk Melarat	70
4.3 Gambaran Umum Partisipan	71
4.3.1 Data Narasumber	71
4.3.2 Karakteristik Responden Penikmat	73
4.4 Hasil Temuan Penelitian	79
4.4.1 Identifikasi Komponen Gastronomi pada Kerupuk Melarat	79
4.4.2 Partisipasi Masyarakat dalam Melestarikan Kerupuk Melarat	119
4.4.3 Peran Pengembangan <i>Community Based Tourism</i> di Desa Gesik Kecamatan Tengah Tani Kabupaten Cirebon.	137
4.5 Pembahasan.....	147
4.5.1 Pembahasan Identifikasi Komponen Gastronomi pada Kerupuk Melarat	147
4.5.2 Pembahasan Partisipasi Masyarakat dalam Upaya Pelestarian pada Kerupuk Melarat.....	150
4.5.3 Pembahasan Partisipasi Masyarakat dalam Pengembangan Kerupuk Melarat	152
4.5.4 Strategi Pengembangan <i>Community Based Tourism</i> (CBT) pada Kerupuk Melarat sebagai Atraksi Wisata Gastronomi	156
4.6 Paket Atraksi Wisata Gastronomi Kerupuk Melarat	163
4.6 <i>Member Checking</i> Komponen Gastronomi	168
4.7 <i>Member Checking</i> Upaya Pelestarian.....	169
4.8 <i>Member Checking Community Based Tourism</i> (CBT).....	171
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	174
5.1 Simpulan	174
5.2 Saran	176
DAFTAR PUSTAKA	178
LAMPIRAN	184

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 2 Data Jumlah Sebaran Pabrik Kerupuk Melarat di Kabupaten Cirebon..	5
Tabel 1. 3 Data Jumlah Sebaran Kerupuk Melarat di Desa Gesik	5
Tabel 1. 4 Hasil Kuesioner Pra Penelitian	7
Tabel 2. 1 Penelitian Terdahulu.....	31
Tabel 3. 1 Jumlah Partisipan	40
Tabel 3. 2 Operasionalisasi Instrumen	41
Tabel 3. 3 Member Checking	48
Tabel 4. 1 Data Narasumber	71
Tabel 4. 2 Karakteristik Penikmat Berdasarkan Jenis Kelamin	73
Tabel 4. 3 Karakteristik Penikmat Berdasarkan Usia	74
Tabel 4. 4 Karakteristik Penikmat Berdasarkan Domisili.....	75
Tabel 4. 5 Karakteristik Penikmat Berdasarkan Pendidikan.....	76
Tabel 4. 6 Karakteristik Penikmat Berdasarkan Pekerjaan	77
Tabel 4. 7 Karakteristik Penikmat Berdasarkan Penghasilan	78
Tabel 4. 8 Karakteristik Penikmat Berdasarkan Sejarah/Filosofi/Tradisi Kerupuk Melarat	79
Tabel 4. 9 Data Temuan Wawancara Filosofi, Sejarah, Tradisi, dan Sosial pada Kerupuk Melarat	80
Tabel 4. 10 Karakteristik Penikmat Berdasarkan Mengetahui Bahan Baku Kerupuk Melarat.....	85
Tabel 4. 11 Data Temuan Wawancara Bahan Baku	85
Tabel 4. 12 Karakteristik Penikmat Berdasarkan Mengetahui Cara Membuat Kerupuk Melarat	88
Tabel 4. 13 Data Temuan Wawancara Memasak	89
Tabel 4. 14 Cara Pembuatan Kerupuk Melarat	92
Tabel 4. 15 Peralatan Membuat Kerupuk Melarat.....	99
Tabel 4. 16 Karakteristik Penikmat Berdasarkan Mengetahui Cara Menghidangkan Kerupuk Melarat.....	105
Tabel 4. 17 Data Temuan Wawancara Menghidangkan.....	106
Tabel 4. 18 Karakteristik Penikmat Berdasarkan Pernah Mencicipi Kerupuk Melarat	108
Tabel 4. 19 Data Temuan Wawancara Mencicipi	108
Tabel 4. 20 Karakteristik Penikmat Berdasarkan Keunikan pada Kerupuk Melarat	110
Tabel 4. 21 Data Temuan Wawancara Pengalaman Makan yang Unik	111
Tabel 4. 22 Karakteristik Penikmat Berdasarkan Mengetahui Etika dalam Mencicipi Kerupuk Melarat	112
Tabel 4. 23 Data Temuan Wawancara Etika dan Etiket	112
Tabel 4. 24 Karakteristik Penikmat Berdasarkan Mengetahui Pengetahuan Gizi pada Kerupuk Melarat.....	113
Tabel 4. 25 Data Temuan Wawancara Pengetahuan Gizi.....	114
Tabel 4. 26 Karakteristik Penikmat Berdasarkan Pentingnya Mempelajari Sejarah dan Pembuatan Kerupuk Melarat sebagai Upaya Pelestarian.....	115

Tabel 4. 27 Data Temuan Wawancara Mempelajari, meneliti, menulis makanan	115
Tabel 4. 28 Data Temuan Wawancara Credibility (Kredibilitas).....	119
Tabel 4. 29 Data Temuan Wawancara Conservation (Perlindungan)	123
Tabel 4. 30 Data Temuan Wawancara Capacity Building (Peningkatan SDM) .	125
Tabel 4. 31 Data Temuan Wawancara Communication (Komunikasi)	129
Tabel 4. 32 Data Temuan Wawancara Community (Komunitas)	132
Tabel 4. 33 Data Temuan Wawancara Collaboration (Kolaborasi)	135
Tabel 4. 34 Data Temuan Wawancara Dimensi Ekonomi	137
Tabel 4. 35 Data Temuan Wawancara Dimensi Sosial.....	140
Tabel 4. 36 Data Temuan Wawancara Dimensi Budaya	143
Tabel 4. 37 Data Temuan Wawancara Dimensi Lingkungan	144
Tabel 4. 38 Data Temuan Wawancara Dimensi Politik.....	146
Tabel 4. 39 Strategi Pengembangan CBT	157
Tabel 4. 40 Rundown Kegiatan Paket Wisata Gastronomi.....	164
Tabel 4. 41 Member Checking Komponen Gastronomi	168
Tabel 4. 42 Member Checking Upaya Pelestarian	169
Tabel 4. 43 Member Checking Community Based Tourism (CBT)	171

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Kerupuk Melarat.....	5
Gambar 2. 1 Kerangka Pemikiran	35
Gambar 3. 1 Teknik Analisis Data Miles dan Huberman	50
Gambar 4. 1 Lambang Daerah Kabupaten Cirebon.....	57
Gambar 4. 2 Peta Administrasi Kabupaten Cirebon.....	59
Gambar 4. 3 Peta Administrasi Desa Gesik	63
Gambar 4. 4 Wisata Alam Batu Lawang	65
Gambar 4. 5 Wisata Budaya Gerabah Sitiwinangun	66
Gambar 4. 6 Wisata Buatan Kampung Sabin	67
Gambar 4. 7 Wisata Kuliner Empal Gentong.....	68
Gambar 4. 8 Wisata Kuliner Nasi Jamblang	69
Gambar 4. 9 Rujak Gamel Saung Tani	70
Gambar 4. 10 Toko Oleh-Oleh Kerupuk Melarat.....	71
Gambar 4. 11 Peta Skematik Persebaran Penikmat Kerupuk Melarat	76
Gambar 4. 12 Tahap 1 Pengadonan	93
Gambar 4. 13 Tahap 2 Pengadonan	93
Gambar 4. 14 Tahap 3 Pengadonan	94
Gambar 4. 15 Tahap 4 Pengadonan	94
Gambar 4. 16 Tahap 5 Pencetakan	95
Gambar 4. 17 Tahap 6 Pengukusan	95
Gambar 4. 18 Tahap 7 Penjemuran	96
Gambar 4. 19 Tahap 8 Pemotongan.....	96
Gambar 4. 20 Tahap 9 Penggorengan Modern.....	97
Gambar 4. 21 Tahap 9 Penggorengan Tradisional	97
Gambar 4. 22 Tahap 10 Pengemasan Mentah	98
Gambar 4. 23 Tahap 10 Pengemasan Matang	98
Gambar 4. 24 Bak Kayu	99
Gambar 4. 25 Mesin Pengadonan	99
Gambar 4. 26 Mesin Pencetakkan	100
Gambar 4. 27 Tungku Pengukusan.....	100
Gambar 4. 28 Gedeg Penjemuran.....	101
Gambar 4. 29 Pemotong Kerupuk	101
Gambar 4. 30 Kualifikasi Penggoreng	102
Gambar 4. 31 Infografis Cara Membuat Kerupuk Melarat.....	104
Gambar 4. 32 Infografis Kolaborasi UMKM Kerupuk Melarat.....	137
Gambar 4. 33 Infografis 9 Komponen Gastronomi Kerupuk Melarat.....	149
Gambar 4. 34 Infografis Upaya Melestarikan Kerupuk Melarat.....	151
Gambar 4. 35 Infografis CBT	155
Gambar 4. 36 Infografis Strategi Pengembangan CBT	160
Gambar 4. 37 Flyer Paket Wisata Gastronomi	166

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Penjelasan untuk Menjadi Informan	184
Lampiran 2. Instrumen Penelitian Wawancara	185
Lampiran 3. Kuesioner.....	193
Lampiran 4. Surat Izin Penelitian	199
Lampiran 5. Dokumentasi Wawancara Narasumber	203
Lampiran 6. Lembar Bimbingan Skripsi.....	208
Lampiran 7. SK Dosen Pembimbing Skripsi	212

DAFTAR PUSTAKA

- Adhisakti, L. (2023). Paradigma dan Kebijakan Pelestarian Saujana.
- Ali, M. N. (2022). Partisipasi Masyarakat dalam Mengembangkan Kepariwisataaan Desa Kersik menuju Desa Wisata di Kecamatan Marang Kayu. *Jurnal Administrasi Bisnis FISIPOL UNMUL*, 10(3), 246-255.
- Andjanie, I. F., Asyifa, N., Pratama, R. K., & Furqan, A. (2023). Strengthening Community Involvement: An In-Depth Exploration of the Community-Based Tourism (CBT) Approach in Lamajang Tourism Village, Bandung Regency. *Jurnal Kepariwisataaan Indonesia: Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pariwisata Indonesia*, 17(2), 182-205.
- Arikunto, S. (2006). *Prosedur penelitian tindakan kelas*. Bumi Aksara.
- Asmoro, A. Y., Yusrizal, F., & Saputra, I. (2021). Pariwisata Berbasis Masyarakat di Desa Sekapuk: Sebuah Participatory Action Research. *JPPM (Jurnal Pendidikan Dan Pemberdayaan Masyarakat)*, 8(1), 30-47.
- Badan Pengembangan Infrastruktur Wilayah Kementerian Pekerjaan Umum Republik Indonesia. (2025). *Mendorong Pariwisata Sebagai Salah satu Potensi Penerimaan Negara*. Retrieved from Kementerian Pekerjaan Umum Badan Pengembangan Infrastruktur Wilayah: <https://bpiw.pu.go.id/>
- Baity, R. D. (2021). Preservation of Dodol Moyog as a Gastronomic Tourist Attraction in Cirebon Regency. *The Journal Gastronomy Tourism*.
- BPS Kabupaten Cirebon. (2025). *Kabupaten Cirebon Dalam Angka*. Ciebon: BPS Kabupaten Cirebon.
- Cetin, & Yarcana. (2017). Strategi Pemasaran Paket Wisata Pada PT. CahayaTedung Abadi Holiday Denpasar. *Jurnal IPTA*, 2(2).
- Chandra, T. (2023). Kue Tradisional Lokal Sebagai Atraksi Wisata di Kota Purwokerto. *Jurnal Kajian Pariwisata*, 5(1), 33-46.
doi:<https://doi.org/10.51977/jiip.v5i1.904>
- Creswell, J. W., & Creswell, J. D. (2014). *Research desing: qualitative, quantitative and mixed methods approaches*. United State America: Sage Publications.
- Darwis, R., & Baity, M. R. (2021). Preservation of Dodol Moyog as a Gastronomic Tourist Attraction in Cirebon Regency. *The Journal Gastronomy Tourism*, 72-87.
- Dewi, R. N., & Utami, N. R. (2024). Characteristics and Motivation of The Millennial Generation to Take Gastronomic Tourism Travels. *Garuda: Global Research on Tourism Development and Advancement*, 19-28.
- Dinas Komunikasi dan Informatika Kabupaten Cirebon. (2024). *Lambang Daerah*. Retrieved from Webstite Resmi Kabupaten Cirebon: <https://cirebonkab.go.id/lambang-daerah/>
- Dinas Komunikasi dan Informatika Provinsi Jawa Barat. (2023). *Mengenal Daya Tarik Wisata di Jawa Barat*. Retrieved from Jabarprov:

- <https://arcgis.jabarprov.go.id/portal/apps/storymaps/stories/fb87c166a3304f75a1459898b86fa2dd>
- Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Provinsi Jawa Barat. (2023). *Data Kunjungan Wisatawan Jawa Barat*.
- Diskominfo. (2014). *Desa Gesik Dicanangkan Sebagai Kampung Produktif*. Retrieved from Portal Pemerintah Kabupaten Cirebon: https://old.cirebonkab.go.id/2014/12/page/5?doing_wp_cron=1714695601.3092091083526611328125
- Fafurida, F., Daerobi, A., & Riyanto, G. (2022). Implementation Model of Community Based Tourism on Rural Tourism. *International Journal of Sustainable Development and Planning*, 17(2), 507-512.
- Fawziah, R. N. (2019). *KUDAPAN COLENAK SEBAGAI DAYA TARIK GASTRONOMI SUNDA DI KOTA BANDUNG*. Repository UPI.
- Fiatiano, E. (2009). Perencanaan Paket Wisata atau Tur. *Jurnal Korespondensi*, 22(2), 171-178.
- Firmani, S. N., Turgarini, D., & Putra, M. K. (2018). Pelestarian Kudapan Kalua Kulit Jeruk Sebagai Warisan Gastronomi Sunda di Ciwidey Jawa Barat. *The Journal Gastronomy Tourism*, 5(2), 87-103.
- Fitroh, S. K., Hamid, D., & Hakim, L. (2017). PENGARUH ATRAKSI WISATA DAN MOTIVASI WISATAWAN TERHADAP KEPUTUSAN BERKUNJUNG (Survei pada Pengunjung Wisata Alam Kawah Ijen). *Jurnal Administrasi Bisnis (JAB)*, 42(2), 18-25.
- Gardjito, M., Harmayani, E., & Santoso, U. (2023). *Ragam Kudapan Jawa*. Nigtoon Cookery.
- Gardjito, M., Santoso, U., & Harmayani, E. (2022). *Ragam Kudapan Jawa*. Yogyakarta: Nigtoon Cookery.
- Jannah, E. U., Muryani, C., & Rindarjono, M. G. (2018). Community-Based Tourism Development at Gajah Mungkur Wonogiri Tourist Attraction. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 012017.
- Junianti, J., Khan, A. M., & Rostini, I. (2019). Protein Fortification in Melarat Crackers with Protein Hidrolyzate Flour of Tilapia (*Oreochromis niloticus*) Meat. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22(1), 111-118. doi:<https://doi.org/10.17844/jphpi.v22i1.25884>
- Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif. (2025). *Mengenal Lebih Jauh Tentang Gastronomi Kuliner Indonesia*. Retrieved from Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif: <https://kemenparekraf.go.id/industri-parekraf/mengenal-lebih-jauh-tentang-gastronomi-kuliner-indonesia>
- Kementerian Pariwisata Republik Indonesia. (2025). *Produk Wisata Nasi Jamblang*. Retrieved from Kementerian Pariwisata: https://jadesta.kemenpar.go.id/paket/nasi_jamblang

- Manek, S., & Rato, Y. I. (2024). Preservation Of Traditional Food Jagung Bose AsA Gastronomic Tourism Attraction In Timor Island, East Nusa Tenggara. *The Journal Gastronomy Tourism*, 11(1), 116-123.
- Mulyadi, T., Novitasari, S. A., & Andiani, P. (2025). Pariwisata Regeneratif: Dari Berkelanjutan ke Revitalisasi Ekosistem dan Budaya Lokal. *JMWS: Jurnal Multidisiplin West Science*, 04(03), 315-323.
doi:<https://doi.org/10.58812/jmws.v4i03.2102>
- Mulyana, A., Vidiati, C., Danarahmanto, P. A., Agussalim, A., Apriani, W., Fiansi, F., . . . Martono, S. M. (2024). *METODE PENELITIAN KUALITATIF*. Penerbit Widina.
- Nahak, H. M. (2019). UPAYA MELESTARIKAN BUDAYA INDONESIA DI ERA GLOBALISASI. *Jurnal Sosiologi Nusantara*, 5(1), 65-76.
doi:<https://doi.org/10.33369/jsn.5.1.65-76>
- Nurhayati, H., Rini, F. A., & Cahyani, A. (2025). *Gastronomi Lokal: Kunci Daya Saing Desa Wisata*. Yogyakarta: Deepublish Digital.
- Nuriata. (2014). *Paket Wisata: Penyusunan Produk dan Penghitungan Harga*. ALFABETA.
- Nurwitasari, A. (2015). Pengaruh Wisata Gastronomi Makanan Tradisional Sunda Terhadap Keputusan Wisatawan Berkunjung ke Kota Bandung. *BARISTA (Jurnal Kajian Bahasa dan Pariwisata)*, 2(1).
- Pasaribu, A., & Rachmawati, E. (2022). Community-based Tourism Development in the Lawe Gurah Tourism Area, Gunung Leuser National Park. *Jurnal Kepariwisata Indonesia*, 16(1), 15-32.
- Perhutani. (2024). *Daya Tarik Batu Lawang Cirebon*. Retrieved from Perhutani: <https://www.perhutani.co.id/daya-tarik-batu-lawang-cirebon/>
- Permatasari, I. (2022). Peran Model Pengembangan Pariwisata Berbasis Masyarakat (Community Based Tourism) Dalam Mewujudkan Pariwisata Berkelanjutan (Sustainable Tourism) di Bali. *Kertha Wicaksana*, 16(2), 164-171. doi:<https://doi.org/10.22225/kw.16.2.2022.164-171>
- Pramezwary, A., Pakasi, D., Juliana, Indra, F., Putranto, A. A., & Teguh, F. (2023). Bajamba Traditional Dining Culture of Nagari Jawi-Jawi West Sumatera as a Potential Sustainable Gastronomy Tourism Attraction. In *International Conference on Business and Technology*, 456-468.
- Prihastuty, D. R. (2023). BAB VIII SAMPLING. In A. Asari, Zulkarnaini, Hartatik, A. C. Anam, Suparto, J. V. Litamahuputty, . . . T. Sukwika, *Pengantar Statistika* (p. 97).
- Priyanti, E. (2018). *Kudapan dan Makanan Indonesia*. LeutikaPrio.
- Pujawati, D. (2024). *Kerupuk Melarat Camilan Khas Cirebon*. Cirebon: RRI Cirebon.
- Putra, M. K. (2021). Identitas Gastronomi dan Perspektif Pariwisata yang Berkelanjutan. *Jurnal Ilmiah Pariwisata*, 26 (1), 95-110.
doi:<https://doi.org/10.30647/jip.v26i1.1471>

- Putri, F. R., Vhatika, I., Yanto, H., Zukhrufa, N., & Panorama, M. (2022). Pengaruh Pariwisata Terhadap Petumbuhan Ekonomi di Indonesia Tahun 2019-2021. *ILTIZAMAT: Journal of Economic Sharia Law and Business Studies*, 195-201.
- Qomaruddin, & Sa'diyah, H. (2024). Kajian Teoritis tentang Teknik Analisis Data dalam Penelitian Kualitatif : Perspektif Spradley, Miles dan Huberman. *Journal of Management, Accounting, and Administration*, 1(2), 77-84.
- Rekreasi, S. (2025). *Kampung Sabin, Wisata Cirebon yang Estetik ala Bali*. Retrieved from Senang Rekreasi: <https://www.senangrekreasi.com/kampung-sabin-cirebon/>
- Revida, E., Purba, S., Putri, L. A., Tanjung, R., Suwandi, B. L., Nasrullah, . . . Sudarmanto, E. (2021). *Inovasi Desa Wisata: Potensi, Strategi dan Dampak Kunjungan Wisata*. Yayasan Kita Menulis.
- Rizkianto, N. (2017). *Penerapan Konsep Community Based Tourism dalam Pengelolaan Daya Tarik Wisata Berkelanjutan (Studi pada Desa Wisata Bangun Kecamatan Munjungan Kabupaten Trenggalek)*. Malang: Doctoral Dissertation Universitas Brawijaya.
- Rohaeni, A. J., & Emilda, N. (2024). Pewarisan Budaya Sebagai Sumber Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Adat Miduana Kabupaten Cianjur. *Jurnal Budaya Etnika*, 8(2), 211-226.
doi:<https://doi.org/10.26742/jbe.v8i2.2697>
- Saad, B. F. (2024). *Rekomendasi Oleh-Oleh Cirebon Paling Legendaris Cocok Dibawa ke Jakarta*. Retrieved from Liputan 6: <https://www.liputan6.com/regional/read/5572825/rekomendasi-oleh-oleh-cirebon-paling-legendaris-cocok-dibawa-ke-jakarta?page=2>
- Sahabudin, A., Dienaputra, R. D., & Nugraha, A. (2019). Pengembangan Potensi Atraksi Wisata Gastronomi Di Desa Cililin Kabupaten Bandung Barat. *Jurnal Master Pariwisata (JUMPA)*, 6(1), 87-108.
- Sahabudin, A., Dienaputra, R. D., & Nugraha, A. (2019). PENGEMBANGAN POTENSI ATRAKSI WISATA GASTRONOMI DI DESA CILILIN KABUPATEN BANDUNG BARAT. *Jurnal Master Pariwisata (JUMPA)*, 6(1), 87-108.
- Salsabiila, C. A. (2024). *Perkembangan Home Industry Kerupuk Merupuk Melarat dan Dampaknya Terhadap Kehidupan Sosial Ekonomi Masyarakat Desa Gesik Kabupaten Cirebon Tahun 1998-2023*. Bandung: Repository UPI.
- Saputra, P. S., Pustiarini, N. P., Sudarmawan, I. K., Putra, I. M., Novitasari, I. A., Widanti, N. P., & Herlambang, P. G. (2024). Pengelolaan Berbasis Masyarakat untuk Pengembangan Wisata di Desa Sangheh: Pendekatan 6A dalam Meningkatkan Daya Tarik Pariwisata Penglukatan Pancoran Solas Tirta Taman Mumbul. *INNOVATIVE: Journal Of Social Science Research*, 4(1), 7339-7349.

- Sari, D. P. (2024). Strategi Pengembangan Wisata Gastronomi di Kota Bogor - Jawa Barat. *Journal FAME: Journal Food and Beverage, Product and Services*, 7(1), 20-29.
- Senang Rekreasi. (2025). *Kampung Sabin, Wisata Cirebon yang Esktetik ala Bali*. Retrieved from Senang Rekreasi: <https://www.senangrekreasi.com/kampung-sabin-cirebon/>
- Sendjaja, S. D. (1994). *Teori Komunikasi*. Jakarta: Universitas Terbuka.
- Sugiharto, Delita, F., & Sidauruk, T. (2018). Tingkat Kesiapan Masyarakat Lokal Terhadap Pengembangan Community Based Tourism (CBT) di Kabupaten Samosir. *Jurnal Geografi*, 10(02), 157-163.
- Sulendraningrat, P. (1985). *Sejarah Cirebon*. Jakarta: Balai Pustaka.
- Suyasa, I. M., & Darmurtika, L. A. (2023). Metamorfosis Gastronomi Dalam Karya Sastra Kuliner. *Jurnal Imiah Telaah*, 8(2), 18-26.
- Syarifah, R., & Rochani, A. (2021). Studi Literatur: Pengembangan Desa Wisata Melalui Community Based Tourism Untuk Kesejahteraan Masyarakat. *Kajian Ruang*, 1(1). doi:<http://dx.doi.org/10.30659/jkr.v1i1.19983>
- Syarifuddin, D. (2025). PARTISIPASI MASYARAKAT DALAM PELESTARIAN MAKANAN TRADISIONAL WAJIT SEBAGAI DAYA TARIK WISATA DI DESA CILILIN. *Jurnal Pendidikan dan Perhotelan (JPP)*, 5(1), 36-43.
- Turgarini, D. (2021). The Salapan Cinyusu (Nona Helix) as a “creativepreneurship” support model for gastronomy tourism in Bandung city. In *Promoting Creative Tourism: Current Issues in Tourism Research* (pp. 429-437). Routledge.
- Turgarini, D., Ningsih, C., Darwis, R., & Rizkylanfi, M. W. (2023). *MANDALA RASA: PROFIL WISATA GASTRONOMI DI PROVINSI JAWA BARAT*. Referensi Cendekia.
- Turgarini, D., Ningsih, C., Pratiwi, I. I., & Insani, H. M. (2018). *Wisata Gastronomi (Pedoman, Pengelolaan, dan Pengembangan)*. PT Literasi Nusantara Abadi Grup.
- UNESCO World Heritage Centre. (2012). *Operational Guidelines for the Implementation of the World Heritage Convention*.
- Waruwu, M. (2023). Pendekatan Penelitian Pendidikan: Metode Penelitian Kualitatif, Metode Penelitian Kuantitatif, dan Metode Penelitian Kombinasi (Mixed Methods). *Jurnal pendidikan tambusai*, 7(1), 2896-2910.
- Widyawan, I., Bakti, I., Munajat, M. D., & Novianti, E. (2024). Pengembangan Potensi Atraksi Wisata Gastronomi Berkelanjutan Berbasis Masyarakat Lokal di Kampung Lembur Sawah, Kota Bogor. *Panggung*, 34(3), 297-314. doi:<https://doi.org/10.26742/panggung.v34i3.3555>
- Wirawan, P. E., Octaviany, V., & Nuruddin. (2022). *Pengantar Pariwisata*. Bali: Nilacakra.