

**PELESTARIAN RENGGINANG SEBAGAI MAKANAN TRADISIONAL
KHAS DESA CIKONENG KECAMATAN CIPARAY KABUPATEN
BANDUNG**

SKRIPSI

*Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Memperoleh Gelar Sarjana
Pariwisata*



Disusun Oleh:
Regina Aulia Dewi
1500766

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

2019

LEMBAR HAK CIPTA

**PELESTARIAN RENGGINANG SEBAGAI MAKANAN TRADISIONAL
KHAS DESA CIKONENG KECAMATAN CIPARAY KABUPATEN
BANDUNG**

Oleh:

Regina Aulia Dewi

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

© Regina Aulia Dewi 2019

Universitas Pendidikan Indonesia

Mei 2019

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Skripsi ini tidak boleh diperbanyak seluruhnya, atau sebagian dengan cara di cetak ulang, difotocopy atau cara lainnya tanpa izin penulis

LEMBAR PENGESAHAN
PELESTARIAN RENGGINANG SEBAGAI MAKANAN TRADISIONAL
KHAS DESA CIKONENG KECAMATAN CIPARAY KABUPATEN
BANDUNG

Skripsi ini disetujui dan disahkan oleh:

Pembimbing I

Pembimbing II

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

Christian H. Rumayar, S.Sos., MM.Par
NIP. 19691228.200212.1001

Mengetahui,

Ketua Program Studi

Manajemen Industri Katering

Agus Sudono, S. E., MM.
NIP. 19820508.200812.002

Tanggung Jawab Yuridis

Ada Pada Penulis

Regina Aulia Dewi
NIM. 1500766

ABSTRAK

Regina Aulia Dewi. Pelestarian Rengginang Sebagai Makanan Tradisional Khas Desa Cikoneng Kecamatan Ciparay Kabupaten Bandung. Dibimbing oleh Dr. Dewi Turgarini, S.S, M M Par. dan Christian H. Rumayar, S.Sos, M M Par.

Dewasa ini, generasi muda kurang tertarik terhadap makanan tradisional khususnya Rengginang. Desa Cikoneng merupakan salah satu desa penghasil Rengginang di Kabupaten Bandung yang memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi pariwisata gastronomi. Penelitian ini bertujuan untuk (1) mengetahui sejarah, kondisi eksistensi pada penganan tradisional Rengginang, (2) mengetahui upaya pelestarian serta pengembangan Rengginang di Desa Cikoneng dan (3) persepsi generasi muda terhadap Rengginang. Metode penelitian yang digunakan adalah deskriptif kualitatif dengan menggunakan data hasil dari wawancara, observasi, dan dokumentasi. Populasi penelitian ini adalah penduduk Desa Cikoneng dan sampelnya adalah generasi muda Desa Cikoneng, karena sesuai dengan kriteria dan tujuan penelitian ini. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Rengginang telah menjadi roda perekonomian bagi masyarakat di Desa Cikoneng sejak tahun 1970. Telah dilakukannya upaya pelestarian dan pengembangan terhadap Rengginang dengan cara tetap memproduksi Rengginang dengan mutu dan kualitas yang baik sehingga mempunyai keunggulan dari rasa yang dimiliki. Selain itu persepsi generasi muda terhadap Rengginang di Desa Cikoneng dikatakan cukup tinggi, karena pengetahuannya mengenai proses pembuatan makanan tersebut. Pelestarian Rengginang ini memberikan kontribusi terhadap Desa Cikoneng yaitu meningkatkan pendapatan masyarakat Desa Cikoneng, membuka lapangan pekerjaan dan mengasah sisi kreativitas masyarakat dalam berinovasi di bidang makanan khususnya penganan Rengginang.

Kata Kunci: Rengginang, pelestarian, pariwisata gastronomi, persepsi.

ABSTRACT

Regina Aulia Dewi, *Preservation Rengginang as an Icon of Traditional Food Cikoneng Village Ciparay Subdistrict Bandung District. Guided by Dr. Dewi Turgarini, S.S, MM.Par and Christian H. Rumayar, S.Sos, MM.Par.*

Currently, young people are less attractive to traditional food especially Rengginang. Cikoneng village is one of producing Rengginang in Kabupaten Bandung that has the potential to be developed as one of gastronomic tourism. This research aims to know (1) the history and philosophy, the existence of traditional food Rengginang, (2) know preservation and development of Rengginang in Cikoneng village, and (3) perception of young people about Rengginang. This research using descriptive qualitative data from interviewers, observations and documentation. The population was community based on age and the sample is young people of the Cikoneng village. Based on results, Rengginang that indicate has become economic matters since 1970. Government have made an effort to preservation and development by producing with good quality that owned authentic in flavour. In addition to the perception of young people about Rengginang in Cikoneng Village is quite high, according to the knowledge about the process of making Rengginang. Preservations of Rengginang provides contribution to the village with improved community income, open job and to train creativity of the community to innovate in food and beverages, especially snacks Rengginang

Keywords: Rengginang, *preservation, gastronomic tourism, perception.*

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
KATA PENGANTAR	iii
UCAPAN TERIMAKASIH	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan Penelitian	6
1.4 Manfaat Penelitian	6
1.4.1 Manfaat Akademik	6
1.4.2 Manfaat Keilmuan	6
BAB II KAJIAN TEORI DAN KERANGKA PEMIKIRAN	8
2.1 Kajian Teori	8
2.1.1 Pengertian Pariwisata	8
2.1.2 Pengertian Daya Tarik Wisata	8
2.1.3 Syarat-Syarat Objek Daya Tarik Wisata	9
2.1.4 Pengembangan Pariwisata Berkelanjutan (<i>Sustainable Tourism Development</i>)	12
2.1.5 Pengertian Gastronomi	13
2.1.6 Pariwisata Gastronomi	15
2.1.7 Sosial Budaya Sunda Terhadap Makanan	19
2.1.8 Pelestarian	24
2.1.9 Makanan Tradisional Sunda	26
2.1.10 Persepsi	29
2.1.11 Model Bisnis Kanvas	30
2.1.12 Pengertian Kemasan	38
2.1.13 Rengginang	41
2.2 Penelitian Terdahulu	42
2.3 Kerangka Pemikiran	46
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	48
3.1 Metode Penelitian	48
3.2 Operasional Variabel	49

3.3 Populasi dan Sampel 50

3.3.1	Populasi.....	50
3.3.2	Sampel.....	51
3.4	Partisipan dan Tempat Penelitian.....	53
3.4.1	Partisipan Penelitian.....	53
3.4.2	Tempat Penelitian.....	53
3.5	Teknik Pengumpulan Data.....	53
3.5.1	Wawancara Mendalam.....	53
3.5.2	Observasi Partisipatif.....	54
3.5.3	Studi Dokumentasi.....	54
3.5.4	Studi Literatur.....	55
3.6	Instrumen Penelitian.....	55
3.7	Penyusunan Alat dan Pengumpulan Data.....	56
3.7.1	Tahap Persiapan.....	56
3.7.2	Tahap Pelaksanaan.....	56
3.8	Tahap Pengolahan Data.....	57
3.9	Uji Keabsahan Data.....	57
3.9.1	Triangulasi.....	57
3.9.2	Member Check.....	58
3.10	Analisis Data.....	58
3.10.1	Data Reduction (Reduksi Data).....	59
3.10.2	<i>Data Display</i> (Penyajian Data).....	59
3.10.3	Kesimpulan atau Verifikasi.....	59
BAB IV	HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	61
4.1	Deskripsi Lokasi Penelitian.....	61
4.1.1	Kabupaten Bandung.....	61
4.1.2	Kecamatan Ciparay.....	62
4.1.3	Desa Cikoneng.....	62
4.2	Hasil Kuisisioner.....	66
4.3	Hasil Wawancara.....	68
4.3.1	Komponen Gastronomi pada Penganan Tradisional Rengginang di Desa Cikoneng.....	69
4.3.2	Upaya Pelestarian Dan Pengembangan Rengginang Yang Dilakukan Oleh Pemerintah Dan Masyarakat Di Desa Cikoneng.....	101
4.3.3	Kontribusi Pelestarian Rengginang Terhadap Wisata Gastronomi Di Desa Cikoneng.....	110

4.4 Hasil Observasi dan Dokumentasi

4.4.1	Komponen Gastronomi Rengginang.....	117
4.4.2	Upaya Pelestarian dan Pengembangan Rengginang oleh Pemerintah dan Masyarakat di Desa Cikoneng.....	124
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN		126
5.1	Kesimpulan	126
5.2	Saran.....	127
DAFTAR PUSTAKA		128
LAMPIRAN		

DAFTAR PUSTAKA

- Adimihardja, K. (2005). *Makanan Dalam Khazanah Budaya*. Disbudpar Propinsi Jawa Barat dan UPT INRIK UNPAD. Bandung
- Alwi, H. (2003). *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka
- Ardika, I. G., (2011). *Pariwisata Budaya: Gastronomi Indonesia Sebagai Salah Satu Identitas Budaya Bangsa*, Makalah Seminar Nasional Gastronomi dan Pariwisata. STP Nusa Dua Bali.
- Arikunto, S. (2010). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Castells, M. (2011). Network theory| A network theory of power. *International Journal of Communication*, 5, 15.
- Chaney, S., & Ryan, C. (2012). Analyzing the evolution of Singapore's World Gourmet Summit: An example of gastronomic tourism. *International journal of hospitality management*, 31(2), 309-318.
- Darmadi, H. (2013). *Metode Penelitian Pendidikan dan Sosial*. Bandung: Alfabeta.
- Digital Repository Universitas Jember, n.d
- Debluë, C. L. (2016). *Exposer pour exporter. Culture visuelle et expansion commerciale en Suisse (1908-1939)* (p. 524). Editions Alphil Presses universitaires suisses.
- Endarmoko, E. (2006). *Kamus Bahasa Indonesia*. Jakarta, EGC.
- Ernayanti, ., & Proyek Pelestarian Pengembangan Tradisi dan Kepercayaan (Indonesia). (2003). *Ensiklopedi makanan tradisional di Pulau Jawa dan Pulau Madura*. Jakarta: Deputi Bidang Pelestarian dan Penbembangan [i.e. Pengembangan] Kebudayaan, Asdep Urusan Kepercayaan Terhadap Tuhan Yang Maha Esa, Proyek Pelestarian dan Pengembangan Tradisi dan Kepercayaan.
- Fossali, P. L. 2008. Sette condizioni per le Scienze Gastronomiche. *Scienze Gastronomiche Il piacere di pensare il cibo*, 4:54-86.
- Forman, J. M., & Sonenshine, T. (2014). Food and Foreign Policy: A Diplomatic Cuisine. *The Globalist. March*, 2.
- Gelgel, I. P. (2006). *Industri pariwisata Indonesia dalam globalisasi perdagangan jasa (GATS-WTO): implikasi hukum dan antisipasinya*. Refika Aditama.
- Goeldner, C., & Ritchie, B. (2012). *Tourism: Practices, principles, philosophies*.
- Hall, Cholin Michael dkk. (2003). *Food Tourism Around The World: development, management and markets*. Heneimann: Butterworth.
- Hermawan, A., & Pravitasari, J. (2003). Business Model Canvas (Kanvas Model Bisnis). *Akselerasi.Id*, 1–23.
- Kabupaten Bandung Dalam Angka 2018. (n.d.).
- Kasiram, M. (2008). *Metode Penelitian Kuantitatif - Kualitatif*. Malang: UIN Malang Press.
- Kotler, P., & Armstrong. G. (1996). *Principles of Marketing*, Intermedia, Jakarta
- _____. (2000). *Manajemen Pemasaran*. Edisi Millenium. Erlangga. Jakarta
- Louw, Alice. & Michelle Kimber. (2007). *The Power of Packaging*.
- Marihot, D., Efendi, T., Si, M., Gunawan, T., Mangapul, A., Tobing, L., ... Belakang, L. (2016). (Penelitian Monodisiplin) Pemetaan Pariwisata di Kota Bandung Disusun Oleh : Maria Ivena Agustine Lembaga Penelitian dan

Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Katolik Parahyangan.

Maryani, E. 1991. *Pengantar Geografi Pariwisata*. Bandung: IKIP

- Meleong, J. L. (2007). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya Offset.
- Mnguni, E. M., & Giampiccoli, A. (2015). Indigenous Food and Tourism for Community Well-Being: A Possible Contributing Way Forward. *Mediterranean Journal of Social Sciences*, 6(3 S2), 24.
- Nomor, U. U. R. I. (10). Tahun 2009. *Tentang Pengertian Pariwisata dan Peraturan yang Berlaku*. *Dewan Perwakilan Rakyat Republik Indonesia*.
- Oka, A. Y. (1996). Pengantar ilmu pariwisata. *Bandung: Tb. Surya Angkasa*.
- Oleh, D., & Imelda, J. (2015). Laporan dialog gastronomi nasional.
- Parati, G., Stergiou, G. S., Asmar, R., Bilo, G., De Leeuw, P., Imai, Y., ... & O'Brien, E. (2010). European Society of Hypertension practice guidelines for home blood pressure monitoring. *Journal of human hypertension*, 24(12), 779.
- Prabhawati, A., & Jember, U. (2017). Potensi Pengembangan Seni Pertunjukan Tradisional Jawa sebagai Bagian dari Cultural Heritage Tourism di Yogyakarta, (August).
- Pendit, N. S. (2006). *Ilmu pariwisata: sebuah pengantar perdana*. Pradnya Paramita.
- Pullphothong, L., & Sopha, C. (2013). Gastronomic tourism in Ayutthaya.
- Radewi, R. (2017). *Pelestarian Borondong Sebagai Warisan Gastronomi Sunda Khas Kecamatan Ibum Kabupaten Bandung*. Universitas Pendidikan Indonesia, Bandung.
- Rangkuti, F. (2002). *Measuring Customer Satisfaction : Teknik Mengukur dan Strategi Meningkatkan Kepuasan Pelanggan*, PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Richards, G. (2015). Evolving gastronomic experiences: From food to foodies to foodscapes. *Journal of Gastronomy and Tourism*, 1(1), 5-17.
- Santich, B. (2004). The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training. *Hospitality Management*, 23, 15–24.
- Sugiyono. (2010). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Spillane, J. J. (1994). *Pariwisata Indonesia: siasat ekonomi dan rekayasa kebudayaan* (Vol. 5). Kanisius.
- Turgarini, D., Baiquni, M., & Harmayani, E. (2018). Why Do Tourists Visit Bandung City? Empirical Study of Motivational Factors. *문화관광연구*, 20(1), 6-15.
- Turgarini, Dewi. (2018). *Gastronomi sunda sebagai daya Tarik wisata Kota Bandung*. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Wijayanti, Titik. (2012). *Marketing plan! Dalam bisnis seco edition*. Jakarta, PT Elex Media Komputindo.
- Winarno, B. (2013). *30 Indonesian Traditional Culinary Icons*. Jakarta: Kementrian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif.
- World Tourism Organization. (2012). *Global Report on Food Tourism*. Madrid: UNWTO.
- Yoeti, O. A. (1983). *Pengantar ilmu pariwisata*. Angkasa.