No. Daftar FPIPS: 1679/UN40.A2.8/PP/2020

POTENSI JAWADAH TAKIR SEBAGAI ATRAKSI WISATA GASTRONOMI DI DESA PANJALU KABUPATEN CIAMIS

Skripsi

diajukan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana Pariwisata

oleh

Karina Sinthiya

1600935

PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI KATERING

FAKULTAS PENDIDIKAN ILMU PENGETAHUAN SOSIAL

UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA

2020

Karina Sinthiya, 2020
POTENSI JAWADAH TAKIR SEBAGAI ATRAKSI WISATA GASTRONOMI DI DESA PANJALU KABUPATEN CIAMIS
Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | Perpustakaan.upi.edu

LEMBAR HAK CIPTA

POTENSI JAWADAH TAKIR SEBAGAI ATRAKSI WISATA GASTRONOMI DI DESA PANJALU KABUPATEN CIAMIS

Oleh :

Karina Sinthiya

1600935

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Memperoleh Gelar Sarjana Pariwisata Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial

© Karina Sinthiya

Universitas Pendidikan Indonesia

Juli, 2020

Hak Cipta Dilindungi Oleh Undang-Undang

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

LEMBAR PENGESAHAN

KARINA SINTHIYA

POTENSI JAWADAH TAKIR SEBAGAI ATRAKSI WISATA GASTRONOMI DI DESA PANJALU KABUPATEN CIAMIS

Skripsi ini disetujui dan disahkan oleh Pembimbing

Pembimbing I	Pembimbing II
Caria Ningsih, M.Si., Ph.D	**Dr. Dewi Turgarini, SS., MMPar**
NIP. 19800131.200812.1.002	**NIP. 19700320.200812.2.001**

Mengetahui,

Ketua Program Studi Manajemen Industri Katering

Dr. Dewi Turgarini, SS., MMPar

NIP. 19700320.200812.2.001

POTENSI JAWADAH TAKIR SEBAGAI ATRAKSI WISATA GASTRONOMI DI DESA PANJALU KABUPATEN CIAMIS

KARINA SINTHIYA

1600935

ABSTRAK

Jawadah Takir merupakan salah satu makanan lokal khas dari Desa Panjalu Kecamatan Panjalu Kabupaten Ciamis. Jawadah Takir memiliki potensi untuk dijadikan sebuah atraksi wisata gastronomi di Desa Panjalu. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk melakukan dokumentasi tertulis pengembangan dari Jawadah Takir yang dapat digunakan sebagai atraksi wisata gastronomi. Objek pada penelitian ini yaitu Jawadah Takir. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif dengan pendekatan metode campuran. Wawancara dilakukan dengan *salapan cinyusu* dan menyebarkan kuesioner kepada 100 responden wisatawan yang pernah berwisata ke Desa Panjalu dan mencicipi Jawadah Takir kemudian dianalisis menggunakan pengujian hipotesis dan analisis SWOT.

Hasil penelitian ini diketahui bahwa Jawadah Takir merupakan makanan buhun khas Panjalu yang muncul di Dusun Garahang dan sudah turun-temurun sejak 100 tahun yang lalu hingga sekarang. Jawadah Takir juga memiliki filosofi, tradisi dan sosial yang melekat dengan kebudayaan Sunda. Jawadah Takir memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai atraksi wisata gastronomi karena terikat dengan budaya masyarakat daerah Panjalu. Faktor-faktor Daya Tarik Wisata memiliki pengaruh positif dan signifikan secara bersama pada Daya Tarik Desa Panjalu sebagai wisata gastronomi Jawadah Takir dan menghasilkan 9 strategi untuk pengembangan Jawadah Takir sebagai atraksi wisata gastronomi di Desa Panjalu. Perancangan rute dan paket wista gastronomi Jawadah Takir dilakukan sebagai bentuk untuk mengembangkan atraksi wisata di Desa Panjalu.

Kata Kunci: makanan lokal, jawadah takir, atraksi wisata, gastronomi.

POTENTIAL OF JAWADAH TAKIR AS GASTRONOMIC TOURIST ATTRACTIONS IN PANJALU VILLAGE, CIAMIS DISTRICT

KARINA SINTHIYA

1600935

ABSTRACT

Jawadah Takir is one of the local specialties of Panjalu Village, Panjalu District, Ciamis Regency. Jawadah Takir has the potential to become a gastronomic tour in Panjalu Village. The purpose of this research is to document the written development of Jawadah Takir which can be used as a gastronomic tourism facility. The object of this research is Jawadah Takir. The method used in this research is descriptive method using mixed methods. Interviews were conducted with cinyusu salap and interviews with 100 tourist respondents who had traveled to Panjalu Village and opened Jawadah Takir then analyzed using hypothesis testing and SWOT analysis.

The results of this study prove that Jawadah Takir is a special Panjalu rice noodles that has appeared in Garahang Hamlet and has been passed down for generations since 100 years ago until now. Jawadah Takir also has a philosophy, tradition and socialism that is inherent in Sundanese culture. Jawadah Takir has the potential to be developed as a gastronomic tour because it is supported by the culture of the Panjalu community. Tourism Attractiveness Factors have a positive and significant influence on the Attractiveness of Panjalu Village as a gastronomic tour of Jawadah Takir and produce 9 strategies for developing Jawadah Takir as the development of gastronomic tourism in Panjalu Village. The design of routes and packages for gastronomic wista Jawadah Takir is done as a form to develop tourism planning in Panjalu Village

Keywords*: local food, jawadah takir, tourist attraction, gastronomy.*

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....i

UCAPAN TERIMA KASIH.....ii

ABSTRAK.....iv

ABSTRACT.....v

DAFTAR ISI.....vi

DAFTAR TABEL.....ix

DAFTAR GAMBAR.....xii

DAFTAR LAMPIRAN.....xiv

BAB 1 PENDAHULUAN.....1

1.1 Latar Belakang.....1

1.2 Rumusan Masalah.....6

1.3 Tujuan Penelitian.....6

1.4 Manfaat Penelitian.....7

1.4.1 Manfaat Keilmuan.....7

1.4.2 Manfaat Praktis.....7

BAB 2 KAJIAN PUSTAKA.....8

2.1 Landasan Teori.....8

2.1.1 Pengertian Pariwisata.....8

2.1.2 Potensi Wisata.....10

2.1.3 Daya Tarik Wisata.....12

2.1.4 Atraksi Wisata.....13

2.1.5 Makanan Lokal.....15

2.1.6 Gastronomi.....16

2.1.7 Salapan Cinyusu.....18

2.1.8 Model Pengelolaan Gastronomi Sunda.....20
2.1.9 Strategi Pengembangan.....21
2.1.10 Rute Wisata Gastronomi.....22
2.1.11 Paket Wisata.....23
2.1.12 Jawadah Takir.....26
2.2 PenelitianTerdahulu.....27
2.3 Kerangka Pemikiran.....31
BAB 3 OBJEK DAN METODOLOGI PENELITIAN.....32
3.1 Objek dan Subjek Penelitian.....32
3.1.1 Lokasi Penelitian.....33
3.2 Metode Penelitian.....33
3.3 Jenis dan Sumber Data.....34
3.4 Operasionalisasi Variabel.....35
3.5 Populasi dan Sampel.....40
3.5.1 Populasi.....40
3.5.2 Sampel.....41
3.6 Teknik Pengumpulan Data.....42
3.7 Teknik Analisis Data.....42
3.7.1 Analisis Kuesioner.....43
3.7.2 Analisis Matriks IFE dan Matriks EFE.....48
3.7.3 Positioning Kuadran SWOT.....54
3.7.4 Tahap Penentuan Strategi.....55
3.7.5 Tahap Keputusan.....57
BAB 4 HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....59
4.1 Gambaran Umum Lokasi Penelitian.....59

4.1.1 Kabupaten Ciamis.....59
4.1.2 Desa Panjalu.....61
4.2 Gambaran Umum Responden.....62
4.2.1 Karakteristik Responden.....62
4.3 Analisis Daya Tarik Desa Panjalu sebagai Wisata Gastronomi.....68
Jawadah Takir.....68
4.3.1 Analisis Linear Berganda.....68
4.3.2 Hasil Uji Koefisien Determinasi.....69
4.3.3 Hasil Uji t (Parsial) 70
4.3.4 Hasil Uji F (Simultan) 71
4.4 Identifikasi Komponen Gastronomi Jawadah Takir 72
4.4.1 Filosofi, sejarah, tradisi dan sosial.....72
4.4.2 Etika dan Etiket.....77
4.4.3 Mempelajari, Meneliti, dan Menulis Makanan.....78
4.4.4 Bahan Baku.....80
4.4.5 Masak-Memasak.....82
4.4.6 Menghidangkan.....91
4.4.7 Mencicipi.....92
4.4.8 Nilai Gizi.....93
4.4.9 Mencari Pengalaman yang Unik.....96
4.5 Pengelolaan Gastronomi Sunda.....100
4.5.1 Level Pertama.....100
4.5.2 Level Kedua.....104
4.5.3 Level Ketiga.....110
4.6 Analisis Strategi Pengembangan Jawadah Takir sebagai Wisata.....116

Gastronomi Desa Panjalu.....116
4.6.1 Kondisi Lingkungan Internal.....116
4.6.2 Kondisi Lingkungan Eksternal.....118
4.6.3 Faktor-Faktor Internal yang Menjadi Kekuatan dan Kelemahan...142
Jawadah Takir Desa Panjalu.....142
4.6.4 Faktor-Faktor Eksternal yang Menjadi Peluang dan Ancaman.....143
4.6.5 Matriks IFE (Internal Factors Evaluation) 144
4.6.6 Matriks EFE (External Factors Evaluation) 147
4.6.7 Positioning Kuadran SWOT.....149
4.6.8 Penentuan Urutan Prioritas Strategi Menggunakan QSPM.....154
(Qualitative Strategic Planning Matrix) 154
4.7 Rute Wisata Gastronomi Jawadah Takir.....156
4.8 Paket Wisata.....159
BAB 5 SIMPULAN DAN SARAN.....162
5.1 Simpulan.....162
5.2 Saran.....164
DAFTAR PUSTAKA.....165

DAFTAR PUSTAKA

Abdulhaji, S. (2016). *Pengaruh Atraksi, Aksesibilitas, dan Fasilitas Terhadap Citra Objek Wisata Danau Tolire Besar Di Kota Ternate*. *7*(2).

Akova, O., & Cetin, G. (2017). *Components Of Package Tour Quality 7th Advances in Hospitality & Tourism Marketing & Management (AHTMM) Conference , Famagusta ,*. (January 2018), 10–15.

Alawiyah, S.B. (2015). Angleng. *budaya-indonesia*. Retrieved from https://budaya-indonesia.org/Angleng

Anonim. (2018). Situ Lengkong Panjalu, Wisata Alam dan Wisata Religi di Ciamis. *Wisatajabar*. Retrieved from https://www.wisatajabar.com/2018/05/situ-lengkong-panjalu-wisata-alam-dan.html

Bruwer, J. (2003). South African Wine Routes: Some Perspectives on The Wine Tourism Industry's Structural Dimensions and Wine Tourism Product. *Tourism Management*, *4*, 423.

Corigliano, M. A. (2001). The Route to Quality: Italian Gastronomy Networks in Operation. *Tourism and Gastronomy*, *10*, 20.

Darwis, R. (2018). Eksistensi Kuliner Dalam Acara Tradisi. *Tourism Scientifie Journal*, *4*, 48–66.

David, F. R. (2004). *Manajemen Strategis*. Jakarta: PT. Indeks Kelompok Gramedia.

David, F. R. (2009). *Manajemen Strategis* (12th ed.). Jakarta: Salemba Empat.

E.M, Murgado. (2013). *in Turning food into a gastronomic experience : Olive oil tourism I – Introduction*. *109*, 97–109.

Endarmoko, E. (2006). *Tesaurus Bahasa Indonesia* (1st ed.). Jakarta: PT. Gramedia.

Ghozali, I. (2013). *Aplikasi Analisis Multivariate dengan Program IBS SPSS 21 Update PLS Regresi*. Semarang: Badan Penerbit Universitas Diponegoro.

Harmigi, A. (2018). Potensi Daya Tarik Desa Wisata Rantau Bais Kabupaten Rokan Hilir Provinsi Riau. *Journal of Chemical Information and Modeling*, *53*(9), 1–15. https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004

Ismayanti. (2010). *Pengantar Pariwisata*. Jakarta: Grasindo.

Khairul, R., Sugiarto, & Safwan. (2017). Karakteristik Wisatawan Dan Pemilihan

Rute Perjalanan Wisata Di Kota Banda Aceh. *Jurnal Teknik Sipil*, *1*(2), 385–392.

Lee, K., Packer, J., & Scott, N. (2015). Travel lifestyle preferences and destination activity choices of Slow Food members and non-members. *Tourism Management*, *46*, 1–10. https://doi.org/10.1016/j.tourman.2014.05.008

Lesal, I. (2015). *Analisa Internal Dan Ekternal Pada Cv . Gading Mas Surya Sidoarjo Dalam Rangka Strategi Bersaing*. *3*(2), 148–157.

Marinescu, C. (2014). *ANT: Turismul Gastronomic, Posibil Brand Al Romaniei*. Retrieved from https://www.agerpres.ro/economic/2014/03/13/ant-turismul-gastronomic-posibil-brand-al-romaniei-10-36-41

Mayers, K. (2009). *Pengertian Pariwisata*.

Ningsih, C., Program, D., Manajemen, S., & Katering, I. (2008). *Caria Ningsih : Sinergitas Industri Kreatif Berbasis Pariwisata dengan Strategi Pembangunan Industri Nasional Menuju Globalisasi SINERGITAS INDUSTRI KREATIF BERBASIS PARIWISATA DENGAN STRATEGI PEMBANGUNAN INDUSTRI NASIONAL MENUJU GLOBALISASI*. (28).

Ningsih, C., & Sudono, A. (2016). The Competitiveness of Indonesian Tourism Industry in Facing ASEAN Economic Community (AEC). *Herritage, Culture and Society*. Retrieved from https://books.google.co.id/books?hl=en&lr=&id=BQ0NDgAAQBAJ&oi=fnd&pg=PA361&dq=info:Tsnp7zKkNXcJ:scholar.google.com/&ots=xA4ZWjE_qE&sig=7I09YGPIUdS9TMgq53bR2IY8MF8&redir_esc=y#v=onepage&q&f=false.

Nuraeni, R. (2018). *Strategi Pengembangan Chinatown sebagai Destinasi Wisata Gastronomi Halal di Kota Bandung*. Univeritas Pendidikan Indonesia.

Nuriata. (2019). *Perencanaan dan Pelaksanaan Perjalanan Wisata Konsep dan Aplikasi* (2nd ed.; D. Nurjamal, Ed.). Bandung: ALFABETA.

Nuriata, T. (2017). *Paket Wisata Penyusunan Produk dan Perhitungan Harga*. Bandung: ALFABETA.

Pitana, I. G., & Diarta, S. (2009). *Pengantar Ilmu Pariwisata*. Yogyakarta: Penerbit Andi.

Pontas M, P. (2011). *Manajemen Strategik dan Kebijakan Perusahaan* (7th ed.). Jakarta: Mitra Wacana Media.

Prantawan P, D., & Sunarta, I. (2015). Studi Pengembangan Desa Pinge Sebagai Daya Tarik Ekowisata Di Kecamatan Marga Kabupaten Tabanan. *Jurnal Destinasi Pariwisata*, *3*(1), 1-8–8. https://doi.org/10.24843/JDEPAR.2015.v03.i01.p01

Priatmoko, S. (2017). *Pengaruh Atraksi, Mediasosial, Dan Infrastruktur Terhadap Keputusan Berkunjung Wisatawan Ke Desa Wisata Pentingsari Yogyakarta*. *8*(1), 1–14.

Purwaning Tyas, A. S. (2017). Identifikasi Kuliner Lokal Indonesia dalam Pembelajaran Bahasa Inggris. *Jurnal Pariwisata Terapan*, *1*(2), 38. https://doi.org/10.22146/jpt.24970

Purwoto, A. (2007). *Panduan Laboratorium Statistik Inferensial*. Jakarta: Grasindo.

Raidzhan, D. (2016). Makanan Khas Desa Kecamatan Rongga Kabupaten Bandung Barat. *Makanankhasbandungbarat.com*. Retrieved from http://makanankhasbandungbarat.blogspot.com/2016/02/makanan-khas-rongga-gununghalu.html?m=1

Rangkuti, F. (2014). *Analisis SWOT: Teknik Membedah Kasus Bisnis*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

Ratih, D. (2017). Kadipaten Ciancang Dalam Perspektif Lokal. *Jurnal Artefak*, *13*(3), 1576–1580.

Rufaidah, P. (2012). *Manajemen Strategik*. Bandung: Humaniora.

Sahabudin, A., Dienaputra, R. D., & Nugraha, A. (2019). Pengembangan Potensi Atraksi Wisata Gastronomi di Desa Cililin Kabupaten Bandung Barat. *Tourism and Gastronomy*, *6*, 87–108.

Satori, D., & Komariah, A. (2014). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: ALFABETA.

Sedyawati, E. (2014). *Kebudayaan di Nusantara - Dari Tortor sampai Industri Budaya*. Komunitas Bambu.

Sugiyono. (2014). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.

Suryana. (2010). *Metodologi Penelitian: Model Praktis Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif*. Buku Bahan Ajar Perkuliahan UPI.

Syarifuddin, D. (2015). Daya Tarik Wisata Upacara Tradisional Hajat Laut Sebagai Nilai Budaya Masyarakat Batu Karas. *Daya Tarik Wisata Upacara Tradisional Hajat Laut Sebagai Nilai Budaya Masyarakat Batu Karas*, *12*(1), 100–110. https://doi.org/10.17509/jurel.v12i1.1050

Tridayanti, R., & Turgarini, D. (2019). *Angleng as Gastronomic Heritage and Destination Attraction in Kampong Nihmat, Cigugur Village, Parongpong District, West Bandung Regency*. *259*(Isot 2018), 78–81. https://doi.org/10.2991/isot-18.2019.16

Turgarini, D. (2018). *Gastronomi Sunda Sebagai Daya Tarik Wisata Kota Bandung*. Universitas Gajah Mada.

Turgarini, D., & Pridia Rukmini Sari, H. (2017). *Gastronomy Tourism Attraction in Ternate City*. (September). https://doi.org/10.2991/ictgtd-16.2017.17

Umar, H. (2008). *Metode Penelitian untuk Skripsi dan Tesis Bisnis*. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada.

Vengesayi, S. (2003). A Conceptual Model Of Tourism Destination Competitiveness. *Journal of Hospitality and Tourism Research*, 647.

Vengesayi, S., Mavondo, F. T., & Reisinger, Y. (2009). Tourism destination attractiveness: Attractions, facilities, and people as predictors. *Tourism Analysis*, *14*(5), 621–636. https://doi.org/10.3727/108354209X12597959359211

Wilopo, K., & Hakim, L. (2017). STRATEGI PENGEMBANGAN DESTINASI PARIWISATA BUDAYA (Studi Kasus pada Kawasan Situs Trowulan sebagai Pariwisata Budaya Unggulan di Kabupaten Mojokerto). *Jurnal Administrasi Bisnis S1 Universitas Brawijaya*, *42*(1), 56–65.

Yoeti, O. A. (1991). *Pengantar Ilmu Pariwisata*. Bandung: Angkasa.

Zein, M. (2019). Wisata Gastronomi Berpotensi Dikembangkan di JawaBarat. *Bandungkita.id*. Retrieved from https://www.bandungkita.id/2019/11/06/wisata-gastronomi-berpotensi-dikembangkan-di-jawa-barat/%3Famp