

**PENGARUH AKULTURASI BUDAYA TIONGHOA TERHADAP DAYA  
TARIK WISATA GASTRONOMI DI KOTA BANDUNG**

**SKRIPSI**

diajukan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh Gelar Sarjana Pariwisata



oleh

Dinda Karti Haryudyanti

1606883

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

**2020**

## **LEMBAR PERNYATAAN**

Saya menyatakan bahwa skripsi yang berjudul "**Pengaruh Akulturasi budaya Tionghoa terhadap Daya Tarik wisata Gastronomi di Kota Bandung**" beserta seluruh isinya merupakan karya saya sendiri. Tidak ada bagian dari skripsi ini yang merupakan plagiat dari karya orang lain atau pengutipan yang dilakukan dengan cara tidak sesuai etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan.

Atas pernyataan ini, saya siap menanggung risiko atau sanksi yang dijatuhkan kepada saya apabila kemudian ditemukan adanya pelanggaran terhadap etika keilmuan dalam karya ini atau ada klaim dari pihak lain terhadap keaslian karya saya.

Bandung, Juli 2020

Pembuat Pernyataan,

**Dinda Karti Haryudyanti**

**NIM. 1606883**

## **LEMBAR HAK CIPTA**

# **PENGARUH AKULTURASI BUDAYA TIONGHOA TERHADAP DAYA TARIK WISATA GASTRONOMI DI KOTA BANDUNG**

Oleh :

Dinda Karti Haryudyanti

1606883

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

© Dinda Karti Haryudyanti

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**

**DINDA KARTI HARYUDYANTI**

### **PENGARUH AKULTURASI BUDAYA TIONGHOA TERHADAP DAYA TARIK WISATA GASTRONOMI DI KOTA BANDUNG**

Skripsi ini disetujui dan disahkan oleh Pembimbing

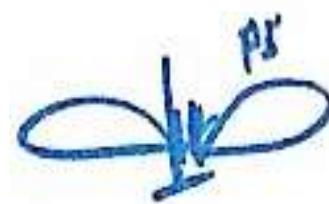
Pembimbing I



**Dr. Dewi Turgarini, SS., MMPar**

**NIP. 19700320.200812.2.001**

Pembimbing II



**Caria Ningsih, M.Si., Ph.D**

**NIP. 19800131.200812.1.002**

Mengetahui,

Ketua Program Studi Manajemen Industri Katering



**Dr. Dewi Turgarini, SS., MMPar**

**NIP. 19700320.200812.2.001**

# **PENGARUH AKULTURASI BUDAYA TIONGHOA TERHADAP DAYA TARIK WISATA GASTRONOMI DI KOTA BANDUNG**

**DINDA KARTI HARYUDYANTI**

1606883

## **ABSTRAK**

Kota Bandung saat ini merupakan salah satu destinasi wisata kuliner yang variatif dan merupakan proses akulturasi yang berasal dari budaya asing, seperti mie, kweitiao, Bakpia, siomay, bakso, dan sebagainya. Perlu diteliti dan dikaji lebih dalam mengenai sejarah dan asal usul makanan yang ada di Kota Bandung yang merupakan proses pencampuran budaya atau akulturasi dari bangsa asing. Penelitian ini bertujuan untuk : 1) mengetahui pengaruh masuknya makanan hasil akulturasi Tionghoa ke Kota Bandung. 2) untuk mengetahui apa saja makanan lokal yang dipengaruhi akulturasi budaya Tionghoa di Kota Bandung. 3) untuk mengetahui daya tarik wisata gastronomi Tionghoa terhadap persepsi wisatawan.. 4) untuk mengetahui peran stakeholder terkait pengembangan daya tarik wisata gastronomi. Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah statistik deskriptif dengan jenis penelitian *Mix Method*, yaitu dengan mengumpulkan hasil dari wawancara mendalam dengan narasumber, studi dokumentasi dan studi literatur serta hasil pengambilan data melalui kuisioner yang dibagikan kepada wisatawan. Objek dalam penelitian ini merupakan Makanan hasil akulturasi di Kota Bandung. Sampel yang digunakan dalam penelitian ini yaitu ahli sejarah dan budayawan yang ada di Kota Bandung, pemilik restoran atau toko toko legendaris di Kota Bandung, serta pemerintah setempat seperti Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Bandung. Sampel tersebut digunakan karena sesuai dengan kriteria dan tujuan dalam penelitian ini.

**Kata Kunci : Gastronomi, Akulturasi budaya, Pariwisata, Kota Bandung**

# **THE INFLUENCE OF CULTURAL TIONGHOA ACCULTURATION ON GASTRONOMIC TOURIST ATTRACTION IN THE CITY OF BANDUNG**

DINDA KARTI HARYUDYANTI

1606883

## **ABSTRACT**

*The city of Bandung is now one of the varied culinary tourism destinations and is an acculturation process originating from foreign cultures, such as castorel, dumplings, meatballs, and so on. It needs to be researched and studied more deeply about the history and origin of food in the city of Bandung, which is a process of cultural mixing or acculturation of foreign nations.. This study aims to: 1) determine the influence of the entry of Chinese acculturation foods into the city of Bandung. 2) to find out what local foods are influenced by the acculturation of Chinese culture in the city of Bandung. 3) to find out the appeal of Chinese gastronomic tourism to tourists' perceptions. 4) to determine the role of stakeholders related to the development of gastronomic tourism attraction. The research method used in this research is descriptive statistics with the Mix Method research type, namely by collecting the results of in-depth interviews with informants, documentation studies and literature studies as well as the results of data collection through questionnaires distributed to tourists. The object of this research is the result of acculturation in Bandung. The samples used in this study are historians and cultural experts in the city of Bandung, owners of legendary restaurants or shops in the city of Bandung, and local governments such as the Bandung City Culture and Tourism Office. The sample was used because it was in matches with the criteria and objectives in this study.*

**Keywords : Gastronomy, Cultural Acculturation, Tourism, Bandung City**

## DAFTAR ISI

|   |      |
|---|------|
| <b>KATA PENGANTAR.....</b>                            | i    |
| <b>UCAPAN TERIMAKASIH.....</b>                        | ii   |
| <b>ABSTRAK.....</b>                                   | iv   |
| <b>ABSTRACT.....</b>                                  | v    |
| <b>DAFTAR ISI.....</b>                                | vi   |
| <b>DAFTAR GAMBAR.....</b>                             | xi   |
| <b>DAFTAR TABEL.....</b>                              | xiii |
| <b>BAB 1 PENDAHULUAN.....</b>                         | 1    |
| 1.1. Latar Belakang Masalah.....                      | 1    |
| 1.2. Rumusan Masalah.....                             | 5    |
| 1.3. Tujuan Penelitian.....                           | 5    |
| 1.4. Manfaat Penelitian.....                          | 6    |
| <b>BAB 2 KAJIAN TEORI DAN KERANGKA PEMIKIRAN.....</b> | 7    |
| 2.1 Kajian Teori.....                                 | 7    |
| 2.1.1 Pengertian Pariwisata.....                      | 7    |
| 2.1.2 Jenis-Jenis Pariwisata.....                     | 8    |
| 2.1.3 Pengertian Gastronomi.....                      | 10   |
| 2.1.4 Pariwisata Gastronomi.....                      | 12   |
| 2.1.5. Pengertian Akulturasi Budaya.....              | 15   |
| 2.1.6. Pengertian Makanan Lokal.....                  | 18   |
| 2.1.7 Pengertian Warisan Budaya Makanan.....          | 19   |
| 2.1.8 Daya Tarik Wisata .....                         | 20   |
| 2.1.9 Pengertian Persepsi .....                       | 22   |
| 2.1.10 Salapan Cinyusu .....                          | 23   |
| 2.1.11 Foodscape.....                                 | 25   |
| 2.2 Penelitian Terdahulu .....                        | 26   |

|   |  |    |
|---|--|----|
| 2.3   | Kerangka Pemikiran .....   | 30 |
| <b>BAB 3 OBJEK DAN METODOLOGI PENELITIAN.....</b> | <b>31</b>  |    |
| 3.1   | Objek dan Subjek Penelitian .....  | 31 |
| 3.1.1   | Objek penelitian.....  | 31 |
| 3.1.2   | Subjek penelitian .....  | 31 |
| 3.2   | Metode Penelitian .....  | 31 |
| 3.2.1   | Wawancara .....  | 32 |
| 3.2.2   | Studi Dokumentasi .....  | 33 |
| 3.2.3   | Studi Literatur.....   | 33 |
| 3.3   | Operasionalisasi Variabel.....   | 34 |
| 3.4   | Populasi dan Sampel Penelitian.....  | 37 |
| 3.4.1   | Populasi .....   | 37 |
| 3.4.2   | Sampel.....  | 38 |
| 3.5.  | Teknik Pengumpulan Data.....   | 39 |
| 3.6.  | Uji Validitas dan Uji Reliabilitas.....  | 39 |
| 3.6.1.  | Uji Validitas .....  | 39 |
| 3.6.2.  | Uji Reliabilitas.....  | 41 |
| 3.7.  | Analisis Regresi Linier Berganda.....  | 42 |
| 3.7.1.  | Analisis Koefisien Determinasi.....  | 43 |
| 3.7.2.  | Uji t (Parsial) .....  | 43 |
| 3.7.3.  | Uji F (Simultan).....  | 44 |
| <b>BAB 4 HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>            | <b>46</b>  |    |
| 4.1.  | Gambaran Lokasi Penelitian .....   | 46 |
| 4.1.1.  | Kota Bandung.....  | 46 |
| 4.1.2.  | Restoran dan Rumah makan Tionghoa di Kota Bandung<br>berdasarkan yang disurvei ..... | 47 |

|  |     |
|--|-----|
| 4.2. Gambaran Umum Responden .....                                   | 49  |
| 4.2.1. Karakteristik Responden .....                                 | 49  |
| 4.3. Pengaruh masuknya makanan Tionghoa ke Kota Bandung .....        | 56  |
| 4.4. Makanan Lokal yang dipengaruhi akulturasi budaya Tionghoa ..... | 64  |
| 4.4.1. Bakpao .....  | 64  |
| 4.4.2. Bakcang .....   | 66  |
| 4.4.3. Bakso .....   | 69  |
| 4.4.4. Batagor .....   | 71  |
| 4.4.5. Bihun .....   | 73  |
| 4.4.6. Bubur .....   | 74  |
| 4.4.7. Cakwe .....   | 76  |
| 4.4.8. Capcaï .....  | 78  |
| 4.4.9. Ifumie .....  | 80  |
| 4.4.10. Kecap .....  | 82  |
| 4.4.11. Kompia .....   | 83  |
| 4.4.12. Kicang .....   | 85  |
| 4.4.13. Kue Bulan .....  | 87  |
| 4.4.14. Kwetiau .....  | 89  |
| 4.4.15. Lontong Cap Go Meh .....                                     | 91  |
| 4.4.16. Mi .....   | 93  |
| 4.4.17. Pangsit .....  | 95  |
| 4.4.18. Ronde .....  | 96  |
| 4.4.19. Siomay .....   | 99  |
| 4.4.20. Taoge .....  | 101 |
| 4.4.21. Tahu .....   | 102 |
| 4.4.22. Tauco .....  | 103 |

|  |            |
|--|------------|
| 4.4.23. Teh .....  | 104        |
| 4.5. Daya Tarik wisata terhadap persepsi wisatawan di Kota Bandung secara umum.....                        | 106        |
| 4.5.1. Tanggapan Responden berdasarkan daya tarik terhadap persepsi makanan Tionghoa di Kota Bandung ..... | 106        |
| 4.5.2. Tanggapan Responden berdasarkan persepsi wisatawan terhadap makanan Tionghoa di Kota Bandung .....  | 110        |
| 4.5.3. Hasil Analaisis Regresi Linier Berganda .....   | 114        |
| 4.5.4. Hasil Uji Koefisien Determinasi .....   | 116        |
| 4.5.5. Uji t (Parsial) .....   | 116        |
| 4.5.6. Uji F .....   | 118        |
| 4.6. Peran stakeholder dalam pengembangan wisata gastronomi di Kota Bandung .....                          | 119        |
| 4.6.1. Pengusaha.....  | 119        |
| 4.6.2. Pemerintah.....   | 121        |
| 4.6.3. Pekerja.....  | 122        |
| 4.6.4. Pemasok .....   | 123        |
| 4.6.5. Pakar .....   | 124        |
| 4.6.6. Pemerhati .....   | 126        |
| 4.6.7. Penikmat.....   | 128        |
| 4.6.8. NGO.....  | 129        |
| 4.6.9. Teknologi Informasi .....   | 131        |
| <b>BAB 5 SIMPULAN DAN SARAN .....</b>  | <b>133</b> |
| 5.1. Simpulan .....  | 133        |
| 5.2. Saran .....   | 135        |
| <b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>   | <b>137</b> |
| <b>LAMPIRAN .....</b>  | <b>141</b> |

## DAFTAR PUSTAKA

- A, Yoeti. Oka. (1997). Perencanaan dan pengembangan Pariwisata (PT Pradnya, Ed.). Jakarta.
- A soeroso, Y. susilo. (2014). *Traditional Indonesian gastronomy as a cultural tourism attraction*.
- Abdullah, T. (2017). Penilaian Wisatawan akan Atribut Pariwisata di Kota Batu. *THE Journal : Tourism and Hospitality Essentials Journal*, 7(2), 91.  
<https://doi.org/10.17509/thej.v7i2.9015>
- Arikunto, S. (2010). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*.
- Ariwibowo, G. A. (2015). Pendidikan Selera: Perkembangan Budaya Makan Dalam Rumah Tangga Urban Jakarta Pada Periode 1950-an. *Patanjala : Jurnal Penelitian Sejarah Dan Budaya*, 7(2), 311.  
<https://doi.org/10.30959/patanjala.v7i2.103>
- B, S. (2004). The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training. In *International Journal of Hospitality Management*: Vol. Vol.23 (p. Hal: 15-24).
- Bhudiharty, S., Ratnasari, K., & Waluyo, S. D. (2019). *ANALISIS POTENSI DAYA TARIK WISATA GASTRONOMI DI KAWASAN PETAK SEMBILAN GLODOK , JAKARTA BARAT*. 2(1), 50–58.
- Bromokusumo, A. (2013a). *Peranakan Tionghoa dalam Kuliner Nusantara*. Jakarta: PT Kompas Media Nusantara.
- Bromokusumo, A. (2013b). *Peranakan Tionghoa dalam Kuliner Nusantara*. Jakarta: PT Kompas Media Nusantara.
- Budiharjo. E. (2005). Kota Berwawasan Lingkungan. *Alumni*.
- Chahal, H., & Devi, P. (2015). Consumer attitude towards service failure and recovery in higher education. *Quality Assurance in Education*, 23(1), 67–85.  
<https://doi.org/10.1108/QAE-07-2013-0029>
- Derviş, B. (2013). 濟無No Title No Title. In *Journal of Chemical Information and Modeling* (Vol. 53). <https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>
- Farahani, B. M. (2012). *George Town World Heritage Site : What We Have and*

- What We Sell ? George Town World Heritage Site : What We Have and What We Sell ?* (June 2014). <https://doi.org/10.5539/ach.v4n2p81>
- Firmansyah, R. (2016). *Konsep Dasar ASIMILASI & AKULTURASI dalam Pembelajaran BUDAYA*. (October). Retrieved from [https://www.researchgate.net/publication/311718551\\_Konsep\\_Dasar\\_ASIMILASI\\_AKULTURASI\\_dalam\\_Pembelajaran\\_BUDAYA](https://www.researchgate.net/publication/311718551_Konsep_Dasar_ASIMILASI_AKULTURASI_dalam_Pembelajaran_BUDAYA)
- Ghozali, I. (2013). *Aplikasi Analisis Multivariate dengan Program IBM SPSS 21 Update PLS Regresi* (B. P. U. Diponegoro, ed.). semarang.
- Ghozali, I. (2016). *Aplikasi Analisis Multivariete Dengan Program IBM SPSS 23 (Edisi 8)*. Cetakan ke VIII.
- Gumulya, D. (2017). Pencampuran Budaya Cina, Jawa, dan Belanda pada Budaya Makan Cina Peranakan. *ANDHARUPA: Jurnal Desain Komunikasi Visual & Multimedia*, 3(02), 130–143. <https://doi.org/10.33633/andharupa.v3i02.1353>
- Hadinoto, K. (1996). *Perencanaan Pengembangan Destinasi Pariwisata* (U. Press, ed.). Jakarta.
- Haryono, T. (2015). *Mengenal Keanekaragaman Kuliner masyarakat Jawa Kuno*.
- I, G. (2006). *Industri Pariwisata Indonesia dalam Globalisasi Perdagangan Jasa* (PT Refika Aditama, ed.). Bandung.
- International, T. H. E., Of, J., & Business, A. (2018). *The international journal of applied business tijab*. 2(April), 33–46.
- Keliwar, S., & Nurcahyo, A. (2015). Jurnal Manajemen Resort dan Leisure Vol. 12, No. 2, Oktober 2015 MOTIVASI DAN PERSEPSI PENGUNJUNG TERHADAP OBYEK WISATA DESA BUDAYA PAMPANG DI SAMARINDA. *Jurnal Manajemen Resort*, 12(2), 10–27.
- Kustedja, S. (2012). Jejak Komunitas Tionghoa Dan Perkembangan Kota Bandung. *Jurnal Sosioteknologi*, 11(26), 105–115.
- Lexy. J. Moleong. (2000). *Metodologi Penelitian Kualitatif*.
- Lutfi Eliazer, S., Bahrudin, M., & Aziz, A. (2013). Pembuatan Buku Makanan Tradisional Surabaya Sebagai Upaya Pelestarian Produk Lokal. *Jurnal Desain Komunikasi Visual*, 1(1), 87–95.
- Mareth, A., & Turgarini, D. (2019). *Tourists' Perception on Gastronomic Heritage Restaurant as a Tourist Attraction in The Sukabumi, Indonesia*.

- 259(Isot 2018), 82–86. <https://doi.org/10.2991/isot-18.2019.17>
- Nazir, M. (2013). *Metode Penelitian*.
- Ningsih, C ; Sudono, A. (2016). The competitiveness of Indonesian tourism industry in facing ASEAN Economic Community (AEC). *Heritage, Culture and Society: Research Agenda and Best Practices in the Hospitality and Tourism Industry*, 361.
- 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).
- Nyoman, S. P. (2006). *Ilmu Pariwisata sebuah Pengantar Perdana* (edisi terb; P. Pramitha, ed.). Jakarta.
- Onghokham. (2009). *Riwayat Tionghoa Peranakan di Jawa*. Komunitas Bambu.
- Rahman, F. (2018). Kuliner sebagai Identitas Keindonesiaan. *Sejarah*, 2(1), 43–62. Retrieved from <http://jurnal.masyarakatsejarawan.or.id/index.php/js/article/download/118/95/>
- Rangkuti, Sofia., dan H. (2002). *Manusia dan Kebudayaan di Indonesia, Teori dan konsep* (D. Rakyat, ed.). Jakarta.
- Sandika, R. (2007). *Budaya makan Cina dan Desain Peralatan makan masyarakat Tionghoa Perkotaan*. 2 No 3.
- Sims, R. (2009). Local Food and The Sustainable Tourism Experience. *Journal of Sustainable Tourism*, Vol. 17, hlm. 321-336.
- Sugiyono. (2007). *Dokupdf.Com\_Ebook-Statistik-Untuk-Penelitian-By-Prof-Dr-Sugiyono-.Pdf* (p. 415). p. 415.
- Sugiyono. (2012). *Metodologi Kualitatif dan Kuantitatif, dan R & D* (Alfabeta, Ed.). Bandung.
- Sugiyono. (2014). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta, cv.
- Suharsimi Arikunto. (2002). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek*. Jakarta.

- Tiga, R., Kehidupan, Z., Keturunan, M., Tionghoa, E., & Kota, D. I. (2015).  
*Nurmaya Dewi, 2015 ROMANTIKA TIGA ZAMAN KEHIDUPAN  
MASYARAKAT KETURUNAN ETNIS TIONGHOA DI KOTA BANDUNG  
PADA TAHUN 1960-2000 Universitas Pendidikan Indonesia / \.upi.edu  
perpustakaan.upi.edu. 1–10.*
- Turgarini, D. (2013). *INVENTORY OF GASTRONOMY PHILOSOPHY IN INDONESIA AS DATABASE FOR TOURISM DEVELOPMENT.*
- Turgarini, D. (2018). *Gastronomi Sunda sebagai atraksi wisata di Kota Bandung.*
- Turgarini, D., Baiquni, M., & Harmayani, E. (2018). The Multiplier Effect of Buying Local Gastronomy: Case of Sundanesse Restaurant. *E-Journal of Tourism*, 5(1), 54. <https://doi.org/10.24922/eot.v5i1.38460>
- Turgarini, D., Tinggi, S., & Internasional, P. B. (2016). *Introducing Aceh Traditional Culinary As.* 02(1), 303–317.
- Utara, K. L., & Lampung, N. D. (n.d.). *DUALISME SISTEM EKONOMI  
MASYARAKAT KAMPUNG TUA DI KECAMATAN ABUNG TIMUR ,.*
- Walgitto, B. (2003). *Pengantar Psikologi Umum* (A. Offset, Ed.). Yogyakarta.
- Yoeti, O. A. (1991). *Pengantar Ilmu Pariwisata* (ANGKASA, Ed.). Bandung.