

**PELESTARIAN DODOL MOYOG SEBAGAI ATRAKSI WISATA
GASTRONOMI DI KABUPATEN CIREBON**

SKRIPSI

diajukan untuk memenuhi sebagian syarat memperoleh gelar Sarjana Pariwisata



oleh :

Mutiara Rizky Nur Baity

1700949

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

2021

Mutiara Rizky Nur Baity, 2021

PELESTARIAN DODOL MOYOG SEBAGAI ATRAKSI WISATA GASTRONOMI DI KABUPATEN CIREBON

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

LEMBAR HAK CIPTA
PELESTARIAN DODOL MOYOG SEBAGAI ATRAKSI WISATA
GASTRONOMI DI KABUPATEN CIREBON

oleh
Mutiara Rizky Nur Baity
1700949

Skripsi yang diajukan untuk memenuhi salah satu syarat
memperoleh gelar Sarjana Pariwisata pada Program Studi Manajemen
Industri Katering Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial

© Mutiara Rizky Nur Baity
Universitas Pendidikan Indonesia
Agustus 2021

Hak cipta dilindungi Undang-Undang.

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

LEMBAR PENGESAHAN

MUTIARA RIZKY NUR BAITY

**PELESTARIAN DODOL MOYOG SEBAGAI ATRAKSI WISATA
GASTRONOMI DI KABUPATEN CIREBON**

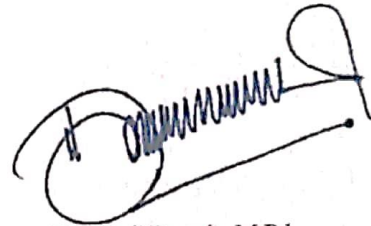
disetujui dan disahkan oleh pembimbing:

Pembimbing I



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

Pembimbing II



Dr. Riadi Darwis, M.Pd
NIP. 19660124.199203.1.001

Mengetahui,

Ketua Program Studi

Manajemen Industri Katering,



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

PELESTARIAN DODOL MOYOG SEBAGAI ATRAKSI WISATA GASTRONOMI DI KABUPATEN CIREBON

MUTIARA RIZKY NUR BAITY

1700949

ABSTRAK

Dodol moyog, kudapan yang memiliki nama unik tersebut merupakan makanan khas tradisional yang berasal dari Kabupaten Cirebon yang pada saat ini sangat jarang ditemukan bahkan masyarakat sekitar banyak yang tidak mengetahui kudapan dodol moyog itu sendiri. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui konsep gastronomi dodol moyog meliputi sejarah, filosofi, tradisi, sosial, dan menganalisis metode memasak kudapan khas tradisional Kabupaten Cirebon tersebut, peralatan yang digunakan serta standar pembuatan hingga upaya yang perlu dilakukan agar dodol moyog tetap lestari. Metode penelitian yang digunakan adalah metode kualitatif, sementara teknik pengumpulan data dilakukan dengan teknik wawancara, observasi, studi literatur dan studi dokumentasi. Hasil dari penelitian ini adalah tidak ada yang mengetahui secara pasti bagaimana sejarah dodol moyog, dinamakan dodol moyog karena pada proses pembuatannya di *oyog-oyog* atau diaduk adapun sumber lain mengatakan bahwa moyog berasal dari dialek Cirebon yang artinya capai atau melelahkan, itu menggambarkan proses pembuatannya yang membutuhkan tenaga besar dan waktu yang lama. Bahan yang digunakan untuk membuat dodol moyog adalah tepung tapioka, gula aren, garam dan air. Sedangkan bahan membuat mata ula adalah santan kelapa dan gula. Dukungan dari berbagai pihak diperlukan dalam pengembangan usaha dodol moyog sehingga dapat menarik wisatawan untuk menjadikan dodol moyog sebagai salah satu tujuan wisata gastronomi di Kabupaten Cirebon.

Kata kunci : Dodol Moyog; Gastronomi; Pelestarian; Kabupaten Cirebon

**PRESERVATION OF DODOL MOYOG AS A GASTRONOMIC
TOURIST ATTRACTION IN CIREBON REGENCY**

MUTIARA RIZKY NUR BAITY

1700949

ABSTRACT

Dodol moyog, a snack that has a unique name, is a traditional food originating from Cirebon Regency which is currently very rare to find, even many local people do not know the dodol moyog snack itself. This study aims to determine the gastronomic concept of dodol moyog including history, philosophy, tradition, social, and to analyze the method of cooking the traditional Cirebon regency snack, the equipment used and the manufacturing standards, so that the dodol moyog is preserved. The research method used is a qualitative method, while the data collection technique is done by interviewing, observing, studying literature and studying documentation. The result of this research is that no one knows for sure how the history of dodol moyog is called dodol moyog because in the process of making it in “oyog-oyog” or stirred as for other sources say that moyog comes from the Cirebon dialect which means tired or tiring, it describes the manufacturing process which requires great effort and a long time. The ingredients used to make dodol moyog are tapioca flour, brown sugar, salt and water. While the ingredients for making “mata ula” are coconut milk and sugar. Support from various parties is needed in the development of the dodol moyog business so that it can attract tourists to make dodol moyog a gastronomic tourism destination in Cirebon Regency.

Key words: Dodol Moyog; Gastronomy; Preservation; Cirebon Regency

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
UCAPAN TERIMA KASIH	ii
ABSTRAK.....	iv
<i>ABSTRACT</i>	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Rumusan Masalah.....	9
1.3 Tujuan	10
1.4 Manfaat Penelitian	10
1.4.1 Manfaat Teoritis.....	10
1.4.2 Manfaat Praktis	10
1.4.3 Manfaat Akademisi.....	10
BAB 2 KAJIAN TEORITIS DAN KERANGKA PEMIKIRAN	11
2.1 Kajian Teori	11
2.1.1 Pariwisata.....	11
2.1.2 Daya Tarik Wisata	11
2.1.3 Gastronomi	13
2.1.4 Pariwisata Gastronomi.....	14
2.1.5 Paket Wisata Gastronomi	15

2.1.6	Pemangku Kepentingan Pariwisata	20
2.1.7	Pengembangan Wisata Gastronomi	21
2.1.8	Pelestarian	21
2.1.9	Kudapan	22
2.1.10	Dodol Moyog	22
2.2	Studi Empiris	24
2.3	Kerangka Pemikiran	29
BAB 3 METODOLOGI PENELITIAN		32
3.1	Metode Penelitian	32
3.2	Partisipan dan Tempat Penelitian	33
3.2.1	Partisipan	33
3.2.2	Tempat Penelitian	34
3.3	Operasional Intrumen Penelitian	34
3.4	Teknik Pengumpulan Data	36
3.4.1	Wawancara Mendalam	37
3.4.2	Observasi	37
3.4.3	Studi Literatur	38
3.4.4	Studi Dokumentasi	38
3.5	Instrumen Penelitian	39
3.6	Persiapan Penelitian dan Pengumpulan Data	39
3.6.1	Tahap Persiapan	39
3.6.2	Tahap Pelaksanaan	39
3.6.3	Tahap Pengolahan Data	40
3.7	Uji Keabsahan Data	40

3.7.1	Triangulasi	40
3.7.2	<i>Member Checking</i>	41
3.8	Analisis Data	41
3.8.1	Reduksi Data	41
3.8.2	Penyajian Data	41
3.8.3	Kesimpulan Verifikasi Gambar	42
BAB 4 HASIL DAN PEMBAHASAN		43
4.1	Gambaran Umum Lokasi Penelitian	43
4.1.1	Sejarah Kabupaten Cirebon	43
4.1.2	Kondisi Wilayah Kabupaten Cirebon	46
4.1.3	Jumlah Penduduk dan Mata Pencaharian Penduduk Kabupaten Cirebon	48
4.1.4	Objek Wisata dan Kuliner di Cirebon	50
4.2	Pelaksanaan Penelitian	60
4.3	Temuan dan Bahasan	61
4.3.1	Filosofi, Sejarah, Tradisi dan Sosial Kudapan Dodol Moyog ...	61
4.3.2	Standar Resep Pembuatan, Bahan Baku, Cara Penyajian, Pengetahuan Gizi, Etika dan Etiket pada Dodol Moyog	75
4.3.3	Upaya Pengembangan Wisata Gastronomi Kudapan Dodol Moyog	109
4.3.4	Upaya <i>Stakeholder</i> dalam Melestarikan Dodol Moyog	116
4.3.5	Paket Wisata	144
BAB 5 SIMPULAN DAN SARAN		149
5.1	Simpulan	149

5.2	Saran	151
	DAFTAR PUSTAKA	153
	LAMPIRAN-LAMPIRAN	157

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Pertumbuhan Kunjungan Wisatawan ke Objek Wisata di Kabupaten Cirebon Tahun 2016-2018.....	4
Tabel 1.2 Produsen Dodol Moyog di Cirebon.....	7
Tabel 1.3 Hasil Kuesioner Pra-Penelitian.....	8
Tabel 2.1 Contoh Perencanaan Paket Wisata Gastronomi	16
Tabel 2.2 Studi Empiris	24
Tabel 3.1 Subjek Penelitian	32
Tabel 3.2 Operasional Instrumen Penelitian.....	33
Tabel 4.1 Jumlah Penduduk Menurut Kecamatan di Kabupaten Cirebon Tahun 2019	46
Tabel 4.2 Penduduk 15 Tahun ke Atas yang Bekerja Menurut Lapangan Usaha Utama Tahun 2018.....	47
Tabel 4.3 Daftar Narasumber	52
Tabel 4.4 Data Temuan Filosofi, Sejarah, Tradisi dan Sosial Dodol Moyog	54
Tabel 4.5 Data Temuan Indikator Mencari Pengalaman Makan yang Unik.....	63
Tabel 4.6 Data Temuan Indikator Bahan Baku	67
Tabel 4.7 Data Temuan Indikator Semi Kuliner/Masak-Memasak.....	70
Tabel 4.8 Cara Pembuatan <i>Topping</i> Dodol Moyog	74
Tabel 4.9 Cara Pembuatan Dodol Moyog	75
Tabel 4.10 Peralatan Membuat Dodol Moyog	80
Tabel 4.11 Data Temuan Pada Indikator Menghidangkan	82
Tabel 4.12 Data Temuan Pada Indikator Mencicipi.....	85
Tabel 4.13 Data Temuan Etika Dan Etiket.....	88
Tabel 4.14 Data Temuan Mempelajari, Meneliti Dan Menulis Makanan	96
Tabel 4.15 Data Temuan Pengetahuan Gizi	97
Tabel 4.16 Kandungan Gizi Dodol Moyog	98
Tabel 4.17 Data Temuan Citarasa Dan Aroma.....	98
Tabel 4.18 Data Temuan Variasi	100

Tabel 4.19 Sanitasi Dan Kebersihan.....	103
Tabel 4.20 Data Temuan Indikator Pengusaha Dan Pekerja	106
Tabel 4.21 Data Temuan Indikator Pemerintah.....	108
Tabel 4.22 Data Temuan Indikator Pemasok	113
Tabel 4.23 Data Temuan Indikator Pakar Dan Pemerintah	115
Tabel 4.24 Data Temuan Indikator Penikmat.....	120
Tabel 4.25 Hasil Survey Penikmat Dodol Moyog.....	123
Tabel 4.26 Data Temuan Indikator <i>Non Government Organization</i> (NGO)	125
Tabel 4.27 Data Temuan Indikator Teknologi Informasi.....	127
Tabel 4.28 Jawaban Narasumber Mengenai Paket Wisata Gastronomi Dodol Moyog	131
Tabel 4.29 Rancangan Kunjungan Wisata Gastronomi Dodol Moyog	133

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Grafik Jumlah Wisatawan Domestik dan Mancanegara di Provinsi Jawa Barat Tahun 2015 s.d 2019	2
Gambar 1.2 Grafik Perkembangan Wisatawan Mancanegara yang Berkunjung ke Jawa Barat Melalui Pintu Masuk Bandara Husein Sastranegara dan Pelabuhan Muarajati, Agustus 2019 – Agustus 2020.....	3
Gambar 2.1 Komponen Gastronomi	14
Gambar 2.2 Pemangku Kepentingan.....	20
Gambar 2.3 Dodol Moyog	23
Gambar 2.4 Kerangka Berpikir Pelestarian Dodol Moyog sebagai Atraksi Wisata Gastronomi di Cirebon	30
Gambar 3.1 Triangulasi Teknik Pengumpulan	39
Gambar 4.1 Peta Wilayah Kabupaten Cirebon	45
Gambar 4.2 Keramat Plangon	48
Gambar 4.3 Makam Sunan Gunung Jati	49
Gambar 4.4 Taman Wisata Siwalk.....	50
Gambar 4.5 Kompleks Buyut Trusmi	51
Gambar 4.6 Banyu Panas Palimanan	51
Gambar 4.7 Wanawisata Ciwaringin	52
Gambar 4.8 Situ Sedong.....	53
Gambar 4.9 Sate Kalong	54
Gambar 4.10 Docang.....	54
Gambar 4.11 Nasi Jamblang	55
Gambar 4.12 Empal Gentong.....	55

Gambar 4.13 Nasi Lengko	56
Gambar 4.14 Tahu Gejrot.....	56
Gambar 4.15 Empal Asem	57
Gambar 4.16 Bubur Lolos	67
Gambar 4.17 Dodol Moyog Khas Kabupaten Cirebon	67
Gambar 4.18 Santan Kental	79
Gambar 4.19 Santan Menggumpal.....	80
Gambar 4.20 Mata Ula	80
Gambar 4.21 Mencairkan Gula Aren	80
Gambar 4.22 Menyiapkan Tungku.....	81
Gambar 4.23 Memasukan Gula Aren Cair.....	81
Gambar 4.24 Memasukan Garam.....	81
Gambar 4.25 Pencampuran Tepung Tapioka dengan Air	82
Gambar 4.26 Pengadukan Tepung Tapioka dengan Air Hingga Tercampur Rata.....	82
Gambar 4.27 Memasukan Tepung Tapioka	82
Gambar 4.28 Pengadukan Bahan-Bahan Dodol Moyog	83
Gambar 4.29 Dodol Moyog yang Sudah Matang	83
Gambar 4.30 Memindahkan Dodol Moyog ke Nampan	83
Gambar 4.31 Pemindahan Dodol Moyog ke Alas.....	84
Gambar 4.32 Meratakan Dodol Moyog	84
Gambar 4.33 Dodol Moyog Didinginkan	84
Gambar 4.34 Pematangan Dodol Moyog Dan Pengemasan.....	84
Gambar 4.35 Wajan Besar	85

Gambar 4.36 Spatula Kayu	85
Gambar 4.37 Tungku.....	86
Gambar 4.38 Kayu Bakar.....	86
Gambar 4.39 Alas untuk Dodol Moyog.....	86
Gambar 4.40 Penyajian Dodol Moyog dengan Mika Plastik.....	90
Gambar 4.41 Mika Plastik.....	108
Gambar 4.42 Daerah Penghasil Bahan Baku Dodol Moyog.....	119
Gambar 4.43 Infografis Dodol Moyog.....	140

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Instrumen Penelitian	142
Lampiran 2. Rekomendasi.....	150
Lampiran 3. Dokumentasi	153
Lampiran 4. Surat Pernyataan dan Daftar Riwayat Hidup.....	154
Lampiran 5. Lembar Bimbingan	164

DAFTAR PUSTAKA

- Ardy, N., & Yuliasri, Y. (2020). Strategi Pengembangan Atraksi Pengolahan Rendang (Marandang) sebagai Daya Tarik Wisata Gastronomi di Kampung Rendang Kota Payakumbuh. *Jurnal Ekonomi*, 23(2), 134–154. doi: <https://doi.org/10.47896/je.v23i2.216>
- Arikunto, S. (1998). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. PT Rineka Cipta.
- Basrowi, & Suwandi. (2008). *Memahami Penelitian Kualitatif*. PT Rineka Cipta.
- Caliskan, O., & Yilmaz, G. (2016). *Gastronomy and Tourism. In Global Issue and Trend in Tourism* (pp. 33–50). Sofia: St. Kliment Ohridski University Press.
- Danial dan Warsiah. (2009). *Metode Penulisan Karya Ilmiah*. Laboratorium Pendidikan Kewarganegaraan UPI
- Emzir. (2014). *Metodologi Penelitian Kualitatif: Analisis Data*. Rajawali Press.
- Febriyanti, Y. (2020). Nasi Minyak , A Product Of Arabian Culinary Heritage , As A Gastronomy Tourism In Palembang City. *Gastronomy Tourism Journal*, 7(September), 7–13.
- Firmani, S. N., Turgarini, D., & Putra, M. K. (2018). Pelestarian Kudapan Kalua Kulit Jeruk sebagai Warisan Gastronomi Sunda di Ciwidey Jawa Barat. *Gastronomy Tourism Journal*, 5(1), 35–51.
- Hamidah, S. N., Turgarini, D., & Handyastuti, I. (2019). Preservation of Kejek Tea as a Gastronomic Legacy of Garut Regency. *Gastronomy Tourism Journal*, 6(1), 52–66.
- Kartika, T., & Harahap, Z. (2019). The Culinary Development of Pempek As a Gastronomic Tourist Attraction in Palembang, Sumatera Selatan.

Tourism Scientific Journal, 4(2), 211–233.

- M.N & Riyadi, D. S. M. . A. (2016). Sate Padang Sumatera Barat sebagai Gastronomi Unggulan Di Indonesia. *Gastronomy Tourism Journal*. <https://ejournal.upi.edu/index.php/gastur/article/view/3640>
- Melani, E., Afandi, A., & Indrawan, A. K. (2019). Pengembangan Wisata Gastronomi pada Destinasi Wisata Kajoetangan Heritage Kota Malang. *Jurnal Prosiding Seminar Nasional Akuntansi, Manajemen, Dan Keuangan*, 1(1). <https://prosiding.polinema.ac.id/sngbs/index.php/snamk/article/view/253/213>
- Moleong, J. L. (2009). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Remadja Karya.
- Mulyani, A., & Wirakusuma, R. M. (2017). Perencanaan Paket Wisata Berdasarkan Karakteristik dan Motivasi Wisatawan yang Datang ke Kampung Cireundeu Kota Cimahi. *Jurnal Manajemen Resort Dan Leisure*, 13(2), 1–14. doi: <https://doi.org/10.17509/jurel.v13i2.4974>
- Ningsih, C., & Turgarini, D. (2020). Preservation And Development of Kampung Nikmat as Tourist Destination for Sunda Gastronomy Cultural Heritage. *Tourism Scientific Journal*, Vol 5 (juni 2020)
- Nugroho, S. P., & Hardani, I. P. (2020). Gastronomi Makanan Khas Keraton Yogyakarta sebagai Upaya Pengembangan Wisata Kuliner. *Jurnal Pariwisata*, 7(April 2020). <https://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/jp>
- Nuriata, S. E. (2017). *Paket Wisata Penyusunan Produk dan Penghitungan Harga*. Alfabeta.
- Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga
- Pratiwi, Y. (2020). Traditional Fish Gangan : An Icon of Gastronomic Tourism from Belitung Island. *Gastronomy Tourism Journal*, 7(December), 14–19.

- Rahma, N., Susilowati, I., & Yulia, E. (2018). Minat Wisatawan terhadap Makanan Lokal Kota Semarang Tourists ' Interest to Local Food in Semarang Pendahuluan. *I8(1)*, 53–76.
- Rajab, M. A. (2007). Daya Tarik Wisata terhadap Kepuasan Wisatawan Objek Wisata Benteng Rotterdam Kota Makassar. *Jurnal Pringgitan*, *01(2)*, 68–73.
- Rosmayanti, R., Lasmanawati, E., & Nurani, A. S. (2019). Pelestarian “Kue Mayit” sebagai Kue Tradisional Garut. *Jurnal Media, Pendidikan, Gizi Dan Kuliner*, *8(2)*, November 2019).
<https://ejournal.upi.edu/index.php/Boga/article/view/21960/10745>
- Sahabudin, A., Dienaputra, R. D., & Nugraha, A. (2019). Pengembangan Potensi Atraksi Wisata Gastronomi di Desa Cililin Kabupaten Bandung Barat. *Jurnal Master Pariwisata (JUMPA)*, *6(August 2020)*, 87. doi: <https://doi.org/10.24843/jumpa.2019.v06.i01.p05>
- Sufa, S. A., Subiakto, H., Octavianti, M., & Kusuma, E. A. (2020). Wisata Gastronomi Sebagai Daya Tarik Pengembangan Potensi Daerah Kabupaten Sidoarjo. *Mediakom : Jurnal Ilmu Komunikasi*, *4(1)*, 75–86. doi: <https://doi.org/10.35760/mkm.2020.v4i1.2497>
- Soeroso, A., & Soesilo, YS. (2014). Traditional Indonesian Gastronomy as a Cultural Tourism Attraction. *Journal of Applied Economics in Developing Countries*, *1*, 45-49. <http://uns.ac.id>
- Sugiyono. (2009). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Alfabeta.
- Sugiyono. (2010). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Alfabeta.
- Sugiyono. (2015). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Alfabeta.

- Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Alfabeta.
- Thamrin, S. (2020). The Development Of Smoked Selais Fish As A Gastronomic Tourist Attraction In Riau Province. *Gastronomy Tourism Journal*, 7(Desember 2020), 1–6. <https://ejournal.upi.edu/index.php/gastur/article/view/29857/13252>
- Tingginehe, A. M., Waani, J. O., & Wuisang, C. E. . (2019). Perencanaan Pariwisata Hijau Di Distrik Roon Kabupaten Teluk Wondama, Papua Barat. *Jurnal Spasial*, 6(2), 511–520.
- Turgarini, Dewi. (2021). The Salapan Cinyusu (Nona Helix) as A “Creativepreneurship” Support Model for Gastronomy Tourism in Bandung City. *Promoting Creative Tourism: Current Issues in Tourism Research*, 429–437. doi: <https://doi.org/10.1201/9781003095484-62>
- Turgarini, Dewi. (2018). *Gastronomi Sunda Sebagai Daya Tarik Wisata Kota Bandung*. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Undang-undang Nomor 10 Tahun 2009 Tentang Kepariwisataaan. Retrieved from <http://www.sanitasi.net/undang-undang-no-10-tahun-2009-tentang-kepariwisataan.html>
- Wijaya A.W. (2016). *Pelestarian Budaya Sunda*. Ranjabar.