

Nomor Daftar FPIPS :
2839/UN40.F2.10/PT/2021

**PEPES INTIP TAHU SEBAGAI DAYA TARIK
WISATA GASTRONOMI DESA CIPEUJEUH WETAN KABUPATEN
CIREBON**

SKRIPSI

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam memperoleh gelar Sarjana
Pariwisata



Oleh
Muhammad Ibnu Sina
1705396

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI KATERING
FAKULTAS PENDDIKAN ILMU PENGETAHUAN SOSIAL
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA
2021**

LEMBAR PENGESAHAN

MUHAMMAD IBNU SINA

**PEPES INTIP TAHU SEBAGAI DAYA TARIK WISATA GASTRONOMI
DESA CIPEUJEUH WETAN KABUPATEN CIREBON**

Disetujui dan disahkan oleh pembimbing:

Pembimbing I



Dr. Riadi Darwis, M.Pd
NIP. 19660124.199203.1.001

Pembimbing II



Ratna Fitri, S.Pd, M.Si.
NIP. 920200119820716201

Mengetahui,

Ketua Program Studi

Manajemen Industri Katering,



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

LEMBAR PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi dengan judul *Pepes Intip Tahu sebagai Daya Tarik Wisata Gastronomi Desa Cipeujeuh Wetan Kabupaten Cirebon* beserta seluruh isinya adanya benar-benar karya saya. Saya tidak melakukan tindak penjiplakan atau mengutip dengan cara yang tidak sesuai dengan etika ilmu yang berlaku dalam dunia keilmuan. Dengan pernyataan ini, saya siap menanggung risiko/sanksi bilamana dikemudian hari ditemukan adanya pelanggaran etika keilmuan atau ada klaim dari pihak lain terhadap keaslian karya saya ini.

Cirebon, 29 November 2021

Pembuat pernyataan

Muhammad Ibnu Sina
1705396

LEMBAR HAK CIPTA

**PEPES INTIP TAHU SEBAGAI DAYA TARIK
WISATA GASTRONOMI DESA CIPEUJEUH WETAN KABUPATEN
CIREBON**

Oleh

Muhammad Ibnu Sina

1705396

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

©Muhammad Ibnu Sina

Universitas Pendidikan Indonesia

September 2021

Hak cipta dilindungi Undang-Undang.

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

Muhammad Ibnu Sina, 2022

*PEPES INTIP TAHU SEBAGAI DAYA TARIK WISATA GASTRONOMI DESA CIPEUJEUH WETAN
GABUPATEN CIREBON*

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

KATA PENGANTAR

Selalu tercurah rasa syukur dalam diri ini kepada yang Mahakuasa Allah swt, yang telah memberikan segala nikmat serta rahmatnya kepada pribadi ini. Sehingga penulis bisa menyelesaikan penulisan skripsi dengan judul *Pepes Intip Tahu Sebagai Daya Tarik Wisata Gastronomi Desa Cipeujeuh Wetan Kabupaten Cirebon*.

Skripsi ini diajukan sebagai salah satu syarat untuk mendapat gelar Sarjana Pariwisata Program Studi S1 Manajemen Industri Katering Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial Universitas Pendidikan Indonesia. Segala kekurangan yang terdapat di dalam skripsi ini penulis bersedia untuk menerima kritikan dan saran yang membangun.

Penulis berterima kasih kepada diri pribadi yang mampu dan dapat terus berusaha untuk menyelesaikan skripsi ini. Lalu penulis berterima kasih juga kepada pihak-pihak yang berperan untuk membantu langsung maupun tidak langsung dalam penyusunan skripsi ini. Semoga skripsi ini dapat bermanfaat khususnya bagi penulis dalam menambah ilmu pengetahuan dan pengalaman serta bermanfaat bagi semua pihak yang membutuhkan

Cirebon, 29 November 2021

Muhammad Ibnu Sina

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyadari dalam penulisan skripsi di masa pandemi ini memerlukan dukungan, bantuan, serta bimbingan dari beberapa pihak demi kelancaran penyusunan skripsi ini sehingga dapat terselesaikan. Dengan demikian penulis dengan ini ingin mengucapkan terima kasih banyak kepada:

1. Kedua orang tua penulis yang terus memberikan dukungan dan do'a agar skripsi ini cepat bisa terselesaikan.
2. Prof. Dr. H. M. Solehuddin, M.Pd., MA. selaku rektor Universitas Pendidikan Indonesia
3. Dr. Agus Mulyana, M.Hum, selaku dekan Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial
4. Dr. Dewi Turgarini, SS., MM.Par., selaku ketua Program Studi Manajemen Industri Katering
5. Bapak Dr. Riadi Darwis, M.Pd., selaku pembimbing satu yang senantiasa meluangkan waktunya untuk memberikan bimbingan, arahan, dan dukungan kepada penulis sehingga dapat terselesaikannya skripsi ini, serta telah bersedia untuk menjadi salah satu narasumber dalam penelitian skripsi ini.
6. Ibu Ratna Fitri, S.Pd, M.Si., selaku Dosen pembimbing dua yang telah mengarahkan dan memberi saran dalam penyusunan Skripsi secara daring,
7. Bapak Beni Sulaeman dan keluarga yang telah bersedia untuk menjadi narasumber dan menjelaskan tentang pepes intip tahu secara *online* maupun secara langsung. Serta bersedia untuk memperlihatkan proses pembuatan pepes intip tahu dari awal hingga akhir.
8. Kang Surya, Raden Batara Agung, Bapak Mulyani, Bapak Achmad Bayu dan Temmy Budiharfianto selaku narasumber dari dinas pariwisata Kabupaten Cirebon yang telah bersedia menjadi narasumber dan meluangkan waktunya untuk memberikan informasi kepada penulis baik secara langsung maupun melalui *online*.

9. Kekasih hati dan teman-teman yang telah membantu dan memberi masukan dalam pembuatan skripsi ini.

10. Teman-teman seperjuangan prodi Manajemen Industri Katering 2017.

Semoga Allah Swt. Memberikan balasan terhadap kebaikan yang telah diberikan

Cirebon, 29 November 2021

Muhammad Ibnu Sina

**PEPES INTIP TAHU SEBAGAI DAYA TARIK
WISATA GASTRONOMI DESA CIPEUJEUH WETAN KABUPATEN
CIREBON**

Muhammad Ibnu Sina

ABSTRAK

Kurangnya eksistensi pepes intip tahu sebagai makanan khas dari Desa Cipeujeuh Wetan, Kecamatan Lemahabang, Cirebon menjadi salah satu hal yang harus dikembangkan. Beberapa faktor disinyalir memengaruhi hal tersebut di antaranya, kemasan yang belum kekinian sehingga kurang mendongkrak nilai jual dan tidak ramah lingkungan. Tujuan dari penelitian ini untuk lebih memperkuat konsep Gastronomi pepes intip tahu meliputi sejarah, filosofi, tradisi, sosial, nilai ekonomi dan standar pembuatannya. Penelitian ini menggunakan jenis penelitian kualitatif dengan teknik pengumpulan data melalui observasi partisipatif, wawancara mendalam, studi literatur, dan studi dokumentasi. Hasil dari penelitian ini adalah untuk mengetahui unsur-unsur gastronomi pada makanan pepes intip tahu serta mengetahui standar resep pembuatan, bahan baku, cara penyajian, pengetahuan gizi, etika dan etiket makanan pepes intip tahu. Dukungan dari pihak pemerintah daerah untuk mewadahi para produsen agar bisa memasarkan produk tidak hanya di dalam daerah, pemuda sebagai generasi muda agar tetap mencintai produk lokal, dan elemen masyarakat agar senantiasa membeli sebagai bentuk peduli dan dukungan terhadap produk daerah juga diperlukan untuk meningkatkan kualitas dari pengembangan pengemasan yang lebih kekinian maupun inovasi yang dapat melestarikan serta menjaga eksistensi makanan tradisional khususnya pepes intip tahu agar bisa menjadi daya Tarik wisatawan untuk datang berwisata ke Cirebon.

Kata Kunci: Pepes Intip Tahu; Gastronomi; Kabupaten Cirebon; Desa Cipeujeuh Wetan

**PEPES TITIP TAHU AS A CIPEUJEUH WETAN VILLAGE
GASTRONOMIC TOURIST ATTRACTION REGENCY OF CIREBON**

Muhammad Ibnu Sina

ABSTRACT

The lack of existence of pepes intiptahu as a typical food from Cipeujeuh Wetan Village, Lemahabang Subdistrict, Cirebon becomes one of the things that must be developed. Some factors allegedly affect this, among others, packaging that has not been current so that it does not boost the selling value and not environmentally friendly. The purpose of this research is to further strengthen the concept of gastronomy pepes intip tahu covering history, philosophy, tradition, social, economic value and standards of manufacture. This research uses a type of qualitative research with data collection techniques through participatory observation, in-depth interviews, literature studies, and documentation studies. The result of this study is that pepes intip tahu is created from the crust of tofu produced from the rest of the manufacture of white tofu that was previously discarded, which according to culturalists is created when the condition of the community that is difficult in creative welfare creates processed food from waste ingredients. Support from the government.

Keywords: Pepes Intip Tahu; Gastronomy; Regency of Cirebon; Cipeujeuh Wetan Village

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
UCAPAN TERIMA KASIH.....	ii
ABSTRAK	iv
<i>ABSTRACT</i>	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR	x
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan.....	4
1.4 Manfaat Penelitian	4
BAB 2 KAJIAN TEORI DAN KERANGKA PEMIKIRAN	6
2.1 Kajian Teori	6
2.1.1 Pariwisata	6
2.1.2 Daya Tarik Wisata.....	6
2.1.3 Gastronomi.....	7
2.1.4 Pariwisata Gastronomi	10
2.1.5 Paket Wisata Gastronomi.....	10
2.2 Kerangka Pemikiran.....	11
BAB 3 METODOLOGI PENELITIAN.....	12
3.1 Metodologi Penelitian	12
3.2 Partisipan dan Lokasi Penelitian	13
3.2.1 Partisipan.....	13
3.2.2 Tempat Penelitian.....	14
3.3 Operasional Variabel.....	15
3.4 Teknik Pengumpulan Data.....	15
3.4.1 Wawancara Mendalam.....	16

3.4.2 Observasi.....	16
3.4.3 Studi Literatur	17
3.4.4 Studi Dokumentasi.....	17
3.5 Instrumen Penelitian.....	18
3.6 Persiapan Penelitian dan Pengumpulan Data.....	18
3.6.1 Tahap Persiapan	18
3.6.2 Tahap Pelaksanaan	18
3.7 Uji Keabsahan Data.....	19
3.7.1 Triangulasi.....	19
3.7.2 <i>Member Checking</i>	19
3.8 Analisis data.....	19
3.8.1 Reduksi Data (Data Reduction)	20
3.8.2 Penyajian Data (<i>Data Display</i>)	20
3.8.3 Kesimpulan Verifikasi Gambar (Conclusion Drawing Verification) ..	20
BAB 4 HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	21
4.1 Gambaran Umum Lokasi Penelitian	21
4.1.1 Sejarah Kabupaten Cirebon.....	21
4.1.2 Kondisi Geografis Kabupaten Cirebon	22
4.1.3 Jumlah Penduduk dan Mata Pencaharian Penduduk.....	23
4.1.3 Objek Wisata	25
4.1.4 Sejarah Singkat Desa Cipeujeuh Wetan	28
4.1.5 Profil Potensi Desa.....	30
4.2 Pelaksanaan Penelitian	30
4.3 Temuan dan Bahasan	31
4.3.1 Filosofi, Sejarah, Tradisi dan Sosial Pepes Intip Tahu	32
4.3.2 Standar Resep Pembuatan, Bahan Baku, Penyajian, Pengetahuan Gizi, dan Etiket pada Pepes Intip Tahu.....	44
4.3.3 Upaya Pengembangan Wisata Gastronomi Pepes Intip Tahu.....	68
4.3.4 Upaya <i>Stakeholder</i> Dalam Melestarikan Pepes Intip Tahu.....	74
4.3.5 Paket Wisata.....	91
BAB 5 SIMPULAN DAN SARAN	100

5.1 Simpulan.....	100
5.2 Saran.....	102
DAFTAR PUSTAKA	104
Lampiran 1. Instrumen Penelitian	107
Lampiran 3 Dokumentasi	118
Lampiran 4 Lembar Bimbingan	119
DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....	122

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Subjek Penelitian.....	14
Tabel 3. 2 Operasional Variabel.....	15
Tabel 4. 1 Jumlah Penduduk Menurut Kecamatan dan Jenis Kelamin di Kabupaten Cirebon, 2019 (jiwa)	23
Tabel 4. 2 Penduduk Kabupaten Cirebon 15 Tahun Ke Atas yang Bekerja Menurut Lapangan Usaha Tahun 2020.....	25
Tabel 4. 3 Jumlah Penduduk	30
Tabel 4. 4 Daftar Narasumber.....	30
Tabel 4. 5 Data Temuan Filosofi, Sejarah, dan Sosial Pepes Intip Tahu.....	32
Tabel 4. 6 Data Temuan Indikator Mencari Pengalaman Makan yang Unik.....	40
Tabel 4. 7 Data Temuan Pada Indikator Bahan Utama Intip / Kerak Tahu	44
Tabel 4. 8 Data Temuan Pada Indikator Bahan Utama Pepes Intip Tahu.....	45
Tabel 4. 9 Perhitungan standar menu pepes intip tahu.....	47
Tabel 4. 10 Data Temuan Indikator Seni Kuliner atau Masak-Memasak (Kerak Tahu)	47
Tabel 4. 11 Cara Pembuatan Kerak Tahu	49
Tabel 4. 12 Data Temuan Indikator Seni Kuliner atau Masak-Memasak Pepes Intip Tahu.....	51
Tabel 4. 13 Cara Pembuatan Pepes Intip Tahu	53
Tabel 4. 14 Peralatan Membuat Pepes Intip Tahu	55
Tabel 4. 15 Data Temuan Pada Indikator Menghidangkan.....	56
Tabel 4. 16 Data Temuan Pada Indikator Mencicipi	58
Tabel 4. 17 Data Temuan Etiket	61
Tabel 4. 18 Data Temuan Tentang Mempelajari, Meneliti dan Menulis Makanan	64
Tabel 4. 19 Data Temuan Pengetahuan Gizi.....	66
Tabel 4. 20 Kandungan Gizi Pepes Intip Tahu	67
Tabel 4. 21 Data Temuan Citarasa dan Aroma	68
Tabel 4. 22 Data Temuan Variasi Kemasan.....	70
Tabel 4. 23 Data Temuan Sanitasi dan Kebersihan	72
Tabel 4. 24 Data Temuan Indikator Pengusaha dan Pekerja	74
Tabel 4. 25 Indikator Peran Pemerintah Dalam Pelestarian Pepes Intip Tahu	77
Tabel 4. 26 Tabel Temuan Pemasok	82
Tabel 4. 27 Data Temuan Pakar dan Pemerhati.....	83
Tabel 4. 28 Data Temuan Indikator Penikmat	85
Tabel 4. 29 Data Temuan Dari Komunitas Gubuk Bambu Indraprahasta	88
Tabel 4. 30 Jawaban Produsen Pepes Intip Tahu Mengenai Paket Wisata.....	91
Tabel 4. 31 Rancangan Kunjungan Wisata Gastronomi Pepes Intip Tahu Desa Cipeujeuh Wetan.....	93

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Hasil <i>Mini Survey</i>	3
Gambar 2. 1 Komponen Gastronomi	8
Gambar 2. 2 Kerangka Berpikir Pepes Intip Tahu Sebagai Daya Tarik Wisata Gastronomi Desa Cipeujeuh Wetan Kabupaten Cirebon.....	12
Gambar 4. 1 Peta wilayah Kabupaten Cirebon	23
Gambar 4. 2 Bukit Plangon.....	26
Gambar 4. 3 Trusmi	27
Gambar 4. 4 Situ Sedong	28
Gambar 4. 5 Biji Kedelai yang Sudah Bersih	49
Gambar 4. 6 Menggiling Kedelai.....	49
Gambar 4. 7 Pemasakan Adonan Tahu	50
Gambar 4. 8 Mengerok Kerak Tahu	50
Gambar 4. 9 Kerak Tahu yang Siap Olah	50
Gambar 4. 10 Bahan-Bahan Pepes Intip Tahu	53
Gambar 4. 11 Pencampuran Bahan.....	53
Gambar 4. 12 Membungkus Bahan Menggunakan Daun Pisang	53
Gambar 4. 13 Pepes Intip Tahu yang Sudah Siap Proses Penggarangan.....	54
Gambar 4. 14 Proses Penggarangan Pepes Intip Tahu.....	54
Gambar 4. 15 Pepes Intip Tahu yang Sudah Matang.....	54
Gambar 4. 16 Pepes Intip Tahu yang Sudah Matang dan Siap Konsumsi.....	55
Gambar 4. 17 Tungku Penggarangan Tradisional.....	55
Gambar 4. 18 Lesung Tradisional.....	56
Gambar 4. 19 Pepes Intip Tahu.....	58
Gambar 4. 20 Acara Pepes Intip Tahu Festival.....	76
Gambar 4. 21 Bangunan Peninggalan Belanda.....	77
Gambar 4. 22 Infografis Pepes Intip Tahu	97
Gambar 4. 23 Brosur Paket Wisata Gastronomi Pepes Intip Tahu	98
Gambar 4. 24 Gambar Kemasan Untuk Pepes Intip Tahu	99

5. Diharapkan pemerintah daerah memperhatikan industri kecil agar makanan-makanan khas tradisional tidak punah keberadaannya dan dapat dikelola dengan baik sehingga akan tetap ada dan mampu bersaing dengan makanan *modern* yang berkembang di masyarakat,
1. Dengan adanya hasil dari penelitian ini, diharapkan bisa bermanfaat dan menjadi dasar dalam pengembangan wisata gastronomi makanan khas di Kabupaten Cirebon.

DAFTAR PUSTAKA

- A.W. Widjaja. (2016). *Pelestarian Budaya Sunda*. Bandung: Ranjabar.
- Alamsyah, Yuyun. (2008). *Bisnis Kuliner Tradisional*. Jakarta: PT. Elex Media Komputindo.
- Arif, (2016). *Obyek Wisata Plangon Kabupaten Cirebon*. (Internet) Tersedia: <https://disbudparpora.cirebonkab.go.id/obyek-wisata-plangon-kabupaten-cirebon>. [13 Oktober 2021].
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Cirebon. (2020). *Jumlah Penduduk Menurut Kecamatan dan Jenis Kelamin di Kabupaten Cirebon*. (Internet) Tersedia: <https://cirebonkab.bps.go.id/statictable/2020/12/23/186/jumlah-penduduk-menurut-kecamatan-dan-jenis-kelamin-di-kabupaten-cirebon-2019-jiwa.html> [10 Oktober 2021].
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Cirebon. (2021). *Jumlah Penduduk Berumur 15 Tahun Ke Atas Menurut Lapangan Pekerjaan Utama dan Jenis Kelamin di Kabupaten Cirebon, 2020*. (Internet) Tersedia: <https://cirebonkab.bps.go.id/statictable/2021/08/09/227/jumlah-penduduk-berumur-15-tahun-ke-atas-yang-bekerja-selama-seminggu-yang-lalu-menurut-lapangan-pekerjaan-utama-dan-jenis-kelamin-di-kabupaten-cirebon-2020.html> [10 Oktober 2021].
- Cahyu, liputan6. (2018). *Industri Pariwisata Indonesia Kian Meningkat*. (Internet) Tersedia: <https://www.liputan6.com/lifestyle/read/3650849/industri-pariwisata-indonesia-kian-meningkat-pesat>. [14 September 2021].
- Caliskan, O., & Yilmaz, G. (2016). *Gastronomy and Tourism*. In *Global Issue and Trend in Tourism* (pp. 33–50). Sofia: St. Kliment Ohridski University Press.
- CNN Indonesia. (2018). *Jokowi Minta Dana Desa Untuk Pengembangan Pariwisata*. (Internet) Tersedia: <https://www.cnnindonesia.com/ekonomi/20181202133423-92-350496/jokowi-minta-dana-desa-untuk-pengembangan-pariwisata.html> [13 Oktober 2021].
- Darwis, R. (2019). *Khazanah Kuliner Keraton Kesultanan Cirebon* (Seri Gastronomi). Malang: Selaksa Media.
- Dewan Perwakilan Rakyat Republik Indonesia (2009). *Undang-Undang Tentang Kepariwisataaan*, UU NO. 10, LN 2009/NO. 11 , TLN. NO. 4966, LL SETNEG : 59 HLM

- Disbudparpora Kabupaten Cirebon. (2015). *Sejarah Asal Usul Desa Trusmi Kabupaten Cirebon*. (Internet) Tersedia: <https://disbudparporakabcirebon.blogspot.com/2015/12/sejarah-asal-usul-desa-trusmi-kabupaten.html>. [13 Oktober 2021].
- F.G Winarno, S. A. A. W. (2017). *Gastronomi Molekuler*. Jakarta Pusat: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Fikri Ashiri A. Kompas. (2020). *Pembuatan Pepes Intip Tahu Khas Cipeujeuh*. (Internet). Tersedia: <https://www.kompas.id/baca/ekonomi/2020/02/14/pembuatan-intip-tahu-khas-cipeujeuh/> [13 Oktober 2021].
- G., & Sormaz, U. (2016). *ScienceDirect*. 39(November 2015), 725–730.
- Hadi, S. (2017). *Pemeriksaan Keabsahan Data Penelitian Kualitatif Pada Skripsi. Jurnal Ilmu Pendidikan Universitas Negeri Malang*, 22(1), 109874.
- Hong, J. S., & (Simon) Tsai, C. T. (2010). *Government websites for promoting East Asian culinary tourism: A cross-national analysis. Tourism Management*, 31(1), 74–85.
- Karmadi, A. (2007). *Budaya Lokal Sebagai Warisan Budaya dan Upaya Pelestariannya. Makalah Disampaikan Pada Dialog ...*, 1-6. Tersedia: http://kebudayaan.kemdikbud.go.id/wpcontent/uploads/sites/37/2014/11/Budaya_Lokal.pdf. [25 Oktober2021].
- Kartajaya, H., & Setiawan, I. (2014). *Wow Marketing*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Mekarisce, A. A. (2020). *Teknik Pemeriksaan Keabsahan Data pada Penelitian Kualitatif di Bidang Kesehatan Masyarakat. Jurnal Ilmiah Kesehatan Masyarakat*, 12(33), 145–151.
- Nufus, F., Trilisty, H., & Supriyadi, B. (2012). *Museum Kebudayaan di Cirebon. Imaji*, 1(3), 389–398.
- Ningsih, C., & Turgarini, D. (2020). *Preservation and Development of Kampung Nikmat As Tourist Destination for Sunda Gastronomy Cultural Heritage*. 5, 266–276.
- Ningsih, C., & Turgarini, D. (2020). *Preservation and Development of Kampung Nikmat As Tourist Destination for Sunda Gastronomy Cultural Heritage*. 5, 267.
- Palupi, S., & Fitri, A. (2019). *Pendoman Pengembangan Wisata Kuliner*. 83. (Internet) Tersedia: <https://disbudparpora.ponorogo.go.id/wisata-kuliner/>. [23 September 2021].