

**KUPAT TAHU MANGUNREJA SEBAGAI DAYA TARIK WISATA
GASTRONOMI KABUPATEN TASIKMALAYA**

SKRIPSI

disusun untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana Pariwisata



oleh

Qiki Fuja Ayu Tiana

1700078

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

BANDUNG

2021

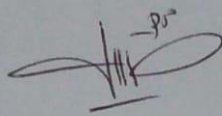
LEMBAR PENGESAHAN

QIKI FUJA AYU TIANA

KUPAT TAHU MANGUNREJA SEBAGAI DAYA TARIK WISATA
GASTRONOMI KABUPATEN TASIKMALAYA

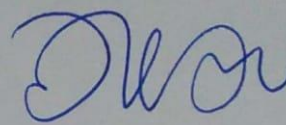
disetujui dan disahkan oleh pembimbing:

Pembimbing I



Caria Ningsih, M.Si., Ph.D
NIP. 19800131.200812.1.002

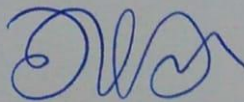
Pembimbing II



Dr. Dewi Turgarini, MM.Par
NIP. 19700320.200812.2.001

Mengetahui

Ketua Program Studi Manajemen Industri Katering



Dr. Dewi Turgarini, MM.Par
NIP. 19700320.200812.2.001

**KUPAT TAHU MANGUNREJA SEBAGAI DAYA TARIK WISATA
GASTRONOMI KABUPATEN TASIKMALAYA**

Oleh
Qiki Fuja Ayu Tiana

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

© Qiki Fuja Ayu Tiana 2021
Universitas Pendidikan Indonesia
Oktober 2021

Hak Cipta dilindungi undang – undang
Skripsi ini tidak boleh diperbanyak seluruhnya atau sebagian,
dengan dicetak ulang, difoto kopi, atau cara lainnya tanpa ijin dari penulis

KATA PENGANTAR

Penulis mengucapkan puji syukur serta nikmat pada Allah Swt., atas rahmat-Nya yang melimpah atas terselesaikannya skripsi yang berjudul “Kupat Tahu Mangunreja sebagai Daya Tarik Wisata Gastronomi Kabupaten Tasikmalaya” untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana Pariwisata dari Program Studi Manajemen Industri Katering, Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial, Universitas Pendidikan Indonesia.

Selama penulis menyelesaikan skripsi ini tentu tidak lepas dari pengarahan dan bimbingan dari berbagai pihak. Maka dari itu, penulis ucapkan rasa hormat dan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu. Pihak-pihak yang terkait itu di antaranya sebagai berikut:

1. Prof. Dr. M. Solehuddin, M.Pd., M.A. selaku Rektor Universitas Pendidikan Indonesia.
2. Dr. Agus Mulyana, M.Hum. selaku Dekan Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial.
3. Dr. Dewi Turgarini, S.S., M.M.Par. selaku Ketua Program Studi Manajemen Industri Katering dan selaku pembimbing dua yang telah membagikan ilmunya dan meluangkan waktu serta dengan sabar memberikan bimbingan dan arahan dalam penyusunan skripsi ini hingga selesai.
4. Caria Ningsih, M.Si., Ph.D. selaku dosen pembimbing satu yang telah membagikan ilmunya dan meluangkan waktu serta dengan sabar memberikan bimbingan dan arahan dalam penyusunan skripsi ini hingga selesai.
5. Seluruh dosen Program Studi Manajemen Industri Katering dan jajarannya, yang telah membagikan ilmunya yang sangat berharga dan membantu penulis selama masa perkuliahan.
6. Keluarga tercinta yang selalu memberikan doa serta dukungan kepada penulis.

7. Rekan-rekan satu bimbingan Asri, Adam, Alya, Yudi, Nindi yang selalu bersemangat dalam mengerjakan skripsi dan memberikan motivasi kepada penulis untuk tetap berjuang.
8. Aulia Latifah dan kerabat lainnya yang selalu turut membantu penulis dan berkeluh kesah dalam menyusun skripsi ini.
9. Rekan-rekan mahasiswa Program Studi Manajemen Industri Katering Tahun Angkatan 2017.
10. Seluruh pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu per satu, tetapi turut membantu penulis dalam menyusun skripsi ini.

Tasikmalaya, Oktober 2021

Qiki Fuja Ayu Tiana

NIM. 1700078

ABSTRAK
KUPAT TAHU MANGUNREJA SEBAGAI DAYA TARIK WISATA
GASTRONOMI KABUPATEN TASIKMALAYA

Qiki Fuja Ayu Tiana

1700078

Tasikmalaya memiliki banyak destinasi wisata, begitu juga dalam makanan banyak diminati kalangan masyarakat lokal atau wisatawan. Salah satunya Kupat Tahu Mangunreja banyak diminati dan sudah menjadi makanan Khas Tasikmalaya sejak tahun 1955. Tujuan penelitian ini adalah melihat daya tarik wisatawan terhadap wisata gastronomi di Kupat Tahu Mangunreja Kabupaten Tasikmalaya. Penelitian ini menggunakan *mix method* dengan teknik pengumpulan data Triangulasi melalui menyebar kuesioner kepada seratus responden yang sudah mengunjungi Kupat Tahu Mangunreja, wawancara mendalam dengan narasumber, dokumentasi, dan observasi. Data tersebut digunakan untuk mengetahui persepsi wisatawan terhadap Kupat Tahu Mangunreja sebagai Daya Tarik Wisata Gastronomi Kabupaten Tasikmalaya. Hasil dari penelitian ini menunjukkan aspek-aspek gastronomi yang terdapat di Kupat Tahu Mangunreja, analisis regresi daya tarik wisata sangat berpeluang jika dijadikan suatu Wisata Gastronomi di Kabupaten Tasikmalaya, analisis dari Nona Helix/Salapan Cinyusu pada Kupat Tahu Mangunreja sebagian besar sudah berperan, dengan membuat suatu paket wisata gastronomi di Kabupaten Tasikmalaya dengan menjadikan Kupat Tahu Mangunreja sebagai objek utamanya. Langkah tersebut dapat menjadi makanan lokal lebih dikenal oleh wisatawan lokal maupun wisatawan asing, hal itu ditunjang dengan fasilitas pendukung yang memadai dan menunjukkan hasil yang baik.

Kata kunci: kupat tahu Mangunreja, wisata gastronomi

ABSTRACT
KUPAT TAHU MANGUNREJA AS A GASTRONOMY TOURISM
ATTRACTION IN TASIKMALAYA

Qiki Fuja Ayu Tiana
1700078

Tasikmalaya has many tourist destinations as well as food which is in great demand among local people or tourists. One of them is Kupat Tahu Mangunreja which is in great demand and has become a Tasikmalaya specialty since 1955. The purpose of this study was to see the attractiveness of tourists to gastronomic tourism in Kupat Tahu Mangunreja, Tasikmalaya. This study uses a mix method with triangulation data collection techniques through distributing questionnaires to 100 respondents who have visited Kupat Tahu Mangunreja, in-depth interviews with resource persons, documentation and observations. The data is used to determine the perception of tourists towards Kupat Tahu Mangunreja as a Gastronomic Tourist Attraction in Tasikmalaya. The results of this study, show the gastronomic aspects contained in Kupat Tahu Mangunreja, regression analysis of tourist attraction is very likely if it is used as a Gastronomic Tourism in Tasikmalaya, the analysis of Miss Helix/Salapan Cinyusu on Kupat Tahu Mangunreja has largely played a role, with made a gastronomic tour package in Tasikmalaya by making Kupat Tahu Mangunreja the main object. This step can make local food better known by local tourists and foreign tourists, it is supported by adequate supporting facilities and shows good results.

Keyword: kupat tahu Mangunreja, gastronomy tourism

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	Error! Bookmark not defined.
KATA PENGANTAR	ii
ABSTRAK	v
ABSTRACT	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Penelitian	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan Penelitian	6
1.4 Manfaat Penelitian	6
BAB 2 LANDASAN TEORI	7
2.1 Pengertian Pariwisata	7
2.2 Daya Tarik Wisata	7
2.3 Makanan Tradisional	7
2.4 Gastronomi	8
2.5 Pariwisata dan Gastronomi	8
2.6 Nona Helix/ Salapan Cinyusu	9
2.7 Paket Perjalanan Wisata Gastronomi	10
2.8 Penelitian Terdahulu	11
2.9 Kerangka Pemikiran	14
BAB 3 METODOLOGI PENELITIAN	15
3.1 Objek dan Subjek Penelitian	15
3.2 Metode Penelitian	15
3.3 Operasional Instrumen Penelitian	16
3.4 Populasi dan Sampel	17
3.4.1 Populasi	17
3.4.2 Sampel	17
3.5 Teknik Pengumpulan Data	18
3.6 Validitas dan Reabilitas Alat Pengumpulan Data	18

3.6.1 Validitas Alat Pengumpulan Data.....	18
3.6.2 Reabilitas Alat Pengumpulan Data	18
BAB 4 HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	20
4.1 Kabupaten Tasikmalaya	20
4.1.1 Demografi Penduduk	20
4.2 Profil Kupat Tahu Mangunreja.....	21
4.3 Gambaran Umum Responden dan Panelis	21
4.3.1 Karakteristik Responden Wisatawan Kupat Tahu Mangunreja	21
4.3.2 Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kabupaten Tasikmalaya	25
4.3.3 Owner Kupat Tahu Mangunreja.....	26
4.3.4 NGO (<i>NON-Government Organization</i>)/ Lembaga Swadaya	26
4.3.5 Media/Teknologi Informasi (Trans Media Jabar).....	26
4.3.6 Pemasok	26
4.3.7 Ahli Gizi.....	26
4.3.8 Ahli Gastronomi dan Akademisi.....	26
4.3.9 Pekerja.....	26
4.4 Pembahasan	27
4.4.1 Aspek-aspek Gastronomi dalam Kupat Tahu Mangunreja	27
4.4.2 Analisis Tingkat Daya Tarik Kupat Tahu Mangunreja.....	33
4.4.3 Peran <i>Creativepreneurship</i> dalam Kupat Tahu Mangunreja sebagai Wisata Gastronomi di Kabupaten Tasikmalaya.....	35
4.4.4 Paket Wisata Gastronomi Kupat Tahu Mangunreja.....	50
BAB 5 SIMPULAN DAN SARAN.....	53
5.1 Simpulan.....	53
5.2 Saran	55
DAFTAR RUJUKAN	xii
LAMPIRAN.....	Error! Bookmark not defined.

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Jumlah Kunjungan Wisatawan ke Objek Wisata	2
Tabel 1.2 Destinasi Wisata Kabupaten Tasikmalaya	3
Tabel 1.3 Data Hasil Survei Pra-Penelitian di Kalangan Umum	4
Tabel 2.4 Penelitian Terdahulu	18
Tabel 3.5 Operasional Variabel	23
Tabel 4.6 Temuan Bahan Baku Kupat Tahu Mangunreja.....	29
Tabel 4.7 Temuan Peralatan Memasak.....	30
Tabel 4.8 Nilai Gizi Kupat Tahu Mangunreja per Porsi.....	32
Tabel 4.9 Tanggapan responden terhadap Atraksi Wisata.....	37
Tabel 4.10 Tanggapan responden terhadap Aksesibilitas.....	40
Tabel 4.11 Tanggapan responden terhadap Akomodasi dan Amenitas.....	44
Tabel 4.12 Jadwal Kegiatan Wisata Gastronomi Kabupaten Tasikmalaya.....	51
Tabel 4.13 Rincian Biaya	52

DAFTAR GAMBAR

2.1 Gambar Nona Helix/ Salapan Cinyusu	16
2.2 Gambar Kerangka pemikiran	20
4.3 Gambar Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin.....	21
4.4 Gambar karakteristik Responden Berdasarkan Usia.....	22
4.5 Gambar karakteristik Responden Berdasarkan Pendidikan.....	22
4.5 Gambar karakteristik Responden Berdasarkan Pekerjaan.....	23
4.6 Gambar Jumlah Kunjungan Wisatawan.....	23
4.7 Gambar Rekomendasi Kunjungan.....	24
4.8 Gambar Minat Kunjungan Kembali.....	25
4.9 Gambar Tempat Kupat Tahu Mangunreja.....	28
4.10 Gambar Pembuatan bumbu kacang Kupat Tahu Mangunreja.....	31
4.11 Gambar Proses pngisian beras ke anyaman kupat.....	31
4.12 Gambar Alat-alat Pembuatan Kupat Tahu Mangunreja.....	32
4.13 Gambar Kupat Tahu Mangunreja.....	37
4.14 Gambar Keunikan Kupat Tahu Mangunreja.....	41
4.15 Gambar Penyajian/kemasan Kupat Tahu Mangunreja.....	42
4.16 Gambar Keaslian Kupat Tahu Mangunreja.....	43
4.17 Gambar Edukasi Kupat Tahu Mangunreja.....	43
4.18 Gambar Kualitas Akses Jalan.....	45
4.19 Gambar Ketersediaan Transportasi Umum.....	45
4.20 Gambar Ketersediaan Tempat Pemberhentian.....	46
4.21 Gambar Ketersediaan Informasi Objek Wisata.....	47
4.22 Gambar Kesediaan petunjuk arah.....	47
4.23 Gambar Ketersediaan Fasilitas Kesehatan.....	49
4. 24 Gambar Ketersediaan fasilitas keuangan.....	49
4.25 Gambar Ketersediaan Fasilitas Ibadah.....	50
4.26 Gambar Ketersediaan Lahan Parkir.....	51
4.27 Gambar Ketersediaan Air Bersih.....	51

4.28 Gambar Ketersediaan Jaringan.....	52
4.28 Gambar Ketersediaan Aliran Listrik.....	53
4.29 Gambar Brosur Paket Wisata.....	58

DAFTAR RUJUKAN

- A. Muri Yusuf. 2014. “*Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif & Penelitian Gabungan*”. Jakarta: prenadamedia group.
- Arikunto, S. (2010). *Manajemen Penelitian*. Rineka Cipta.
- Ariyanto. (2005). *Ekonomi Pariwisata*. Jakarta: Rineka Cipta
- Basrowi & Suwandi. (2014). dalam Penelitian Pendidikan Bahasa. 信阳师范学院, *I*(1), 32. <http://e-journal.usd.ac.id/index.php/LLT%0Ahttp://jurnal.untan.ac.id/index.php/jpdp/article/viewFile/11345/10753%0Ahttp://dx.doi.org/10.1016/j.sbspro.2015.04.758%0Awww.iosrjournals.org>
- Brahmanto, E. (2015). Magnet Paket Wisata Dalam Menarik Kunjungan Wisatawan Asing Berkunjung Ke Yogyakarta. *Jurnal Media Wisata*, *13*(2), 340.
- Febriyanti, Y. (2020). Nasi Minyak, A Product Of Arabian Culinary Heritage, As A Gastronomy Tourism In Palembang City. *Gastronomy Tourism Journal*, *7*(1), 7-13.
- Fentri, D. M., & Achnes, S. (2017). *Persepsi Pengunjung Terhadap Daya Tarik Taman Wisata Alam Hutan Rimbo Tujuh Danau Di Desa Wisata Buluh Cina Kecamatan Siak Hulu Kabupaten Kampar Riau* (Doctoral dissertation, Riau University).
- Gilang Widagdyo, K. (2015). Analisis Pasar Pariwisata Halal Indonesia. *The Journal of Tauhidinomics*, *1*(1), 73–80.
- Hermawan, H. (2017). Pengaruh Daya Tarik Wisata, Keselamatan dan Sarana Wisata Terhadap Kepuasan serta Dampaknya terhadap Loyalitas Wisatawan. *Jurnal Media Wisata*, *15*(1), 562–577.
- Isnawati, D. I. (2019). *IDENTIFIKASI POTENSI DAN STRATEGI PENGEMBANGAN DAYA TARIK WISATA ALAM DI PROVINSI JAWA TENGAH* (Doctoral dissertation, UNNES).

- Juparidah, S. (2019). *Strategi promosi pariwisata alam berbasis air pada Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Provinsi Jawa Barat: Analisis deskriptif pada Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Provinsi Jawa Barat Jalan RE Martadinata, No. 209, Cihapit, Kota Bandung 40114* (Doctoral dissertation, UIN Sunan Gunung Djati Bandung).
- Kartika, T., Ruskana, R., & Fauzi, M. I. (2018). Strategi Pengembangan Daya Tarik Dago Tea House Sebagai Alternatif Wisata Budaya di Jawa Barat. *THE Journal: Tourism and Hospitality Essentials Journal*, 8(2), 121-138.
- Kivela, J., & Crofts, J. C. (2006). Tourism and gastronomy: Gastronomy's influence on how tourists experience a destination. *Journal of hospitality & tourism research*, 30(3), 354-377.
- Misbahuddin, & Hasan. (2014). *Analisis Data Penelitian dengan Statistik*. PT. Bumi Aksara.
- Ningsih, C., & Turgarini, D. (2020). *Preservation and Development of Kampung Nikmat As Tourist Destination for Sunda Gastronomy Cultural Heritage*. 5, 266–276.
- Primadany, S. (2013). Analisis Strategi Pengembangan Pariwisata Daerah (Studi Pada Dinas Kebudayaan Dan Pariwisata Daerah Kabupaten Nganjuk). *Jurnal Administrasi Publik Mahasiswa Universitas Brawijaya*, 1(4), 135–143.
- Rahardjo, M. (2010). Triangulasi dalam penelitian kualitatif.
- Sani, M. R., Alia, M. N., & Riyadi, D. (2016). Sate Padang Sumatera Barat sebagai Gastronomi Unggulan di Indonesia. *Gastronomy Tourism Journal*, 3(1), 274-282.
- Soeroso, A., & Turgarini, D. (2020). Culinary Versus Gastronomy. *E-Journal of Tourism*, 7(2), 193. <https://doi.org/10.24922/eot.v7i2.60537>
- Sugiyono. (2015). *Statistik Nonparametris Untuk Penelitian*. Alfabeta.
- Soekadijo, R. (2000). *Anatomi Pariwisata*. Jakarta.: PT Gramedia.

- Turgarini, D. (2018). *Gastronomi Sunda Sebagai Daya Tarik Wisata Kota Bandung*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Undang, U.-. (n.d.). *Undang - Undang No. 33 Tahun 2004*. <http://www.djpk.kemenkeu.go.id/?ufaq=apa-yang-dimaksud-dengan-pendapatan-daerah#:~:text=Pendapatan Daerah adalah hak pemerintah,Pemerintah Pusat dan Pemerintahan Daerah>).
- Umar, H. (2003). *Metode Riset Bisnis Panduan Mahasiswa Untuk Melaksanakan Riset Dilengkapi Contoh Proposal dan Hasil Riset Bidang Manajemen dan Akuntansi*. PT Gramedia Pustaka Utama
- Warmayana, I. G. A. K. (2018). Pemanfaatan Digital Marketing dalam Promosi Pariwisata pada Era Industri 4.0. *Pariwisata Budaya: Jurnal Ilmiah Agama Dan Budaya*, 3(2), 81. <https://doi.org/10.25078/pba.v3i2.649>