

PENGEMBANGAN POTENSI WISATA GASTRONOMI

HALAL DI KABUPATEN CIANJUR

SKRIPSI

Diajukan Untuk Memenuhi Sebagian Dari Syarat Untuk Memperoleh Gelar
Sarjana Pariwisata Program Studi Manajemen Industri Katering



oleh

Muhamad Syahpril Riano

1607123

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

BANDUNG

2020


LEMBAR PENGESAHAN

MUHAMAD SYAHPRIL RIANO

PENGEMBANGAN POTENSI WISATA GASTRONOMI HALAL DI
KABUPATEN CIANJUR

Skripsi ini disetujui dan disahkan oleh :

Pembimbing I



Caria Ningsih, M. Si., Ph.D

NIP. 19800131.200812.1.002

Pembimbing II

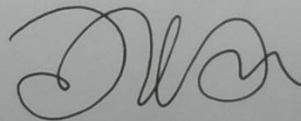


Hilman Taufiq Abdillah, M.Pd

NIPT. 920200119880308101

Mengetahui,

Ketua Departemen Program Manajemen Industri Katering



Dr. Dewi Turgarini, MM. Par

NIP. 19700320.200812.2.001

Pengembangan Potensi Wisata Gastronomi Halal Di Kabupaten Cianjur

Oleh

Muhamad Syahpril Riano

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

© Muhamad Syahpril Riano 2023

Universitas Pendidikan Indonesia

Mei 2023

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.

ABSTRAK

Kabupaten Cianjur merupakan salah satu kabupaten di Jawa Barat yang memiliki sumber daya alam yang melimpah dan potensi wisatanya. Penelitian ini bertujuan untuk melakukan inventory terhadap makanan dan minuman, mengetahui daya tarik wisata gastronomi halal yang berada di Kabupaten Cianjur, mengetahui sejauh mana upaya pengembangan dari pemerintah Kabupaten Cianjur, terakhir adalah membuat contoh paket wisata gastronomi halal. Metode yang digunakan adalah metode kualitatif dan kuantitatif (*mix methode research*). Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini melalui observasi, penyebaran kuesioner, wawancara, hasil inventory yang dilakukan peneliti mendapatkan 6 klasifikasi makanan yaitu klasifikasi lauk pauk, sepinggan, kudapan, oleh-oleh, sambal, dan minuman khas. Didapatkan 4 destinasi daya tarik wisata yang unggulan di Kabupaten Cianjur. Upaya pengembangan wisata gastronomi halal yang dilakukan pemerintah belum dijalankan dilihat dari belum adanya program kerja yang terlaksana yang melibatkan MUI. Pemerintah Cianjur berfokus pada pengembangan wisata alam, sejarah. Pengembangan wisata gastronomi Kabupaten Cianjur berada pada Kuadran 1 dengan strategi yang harus diterapkan dalam kondisi ini adalah mendukung kebijakan pertumbuhan yang agresif (*Growth Oriented Strategy*) dan menemukan 10 strategi pengembangan.

Kata Kunci : pengembangan, wisata halal, destinasi wisata gastronomi halal, analisis SWOT, paket wisata gastronomi Kabupaten Cianjur.

DAFTAR ISI

UCAPAN TERIMA KASIH.....	
ABSTRAK.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	8
1.3 Tujuan Penelitian	8
BAB 2 KAJIAN PUSTAKA	9
2.1 Kajian Teori	9
2.1.1 Pengertian Pariwisata	9
2.1.2 Pengertian Wisatawan.....	9
2.1.3 Tujuan Kunjungan Wisatawan	11
2.1.4 Daya tarik wisata	12
2.2 Wisata Gastronomi.....	16
2.2.1 Pengertian Gastronomi	16
2.2.2 Kriteria Gastronomi Kota.....	17
2.2.3 Kriteria Gastronomi Kota	20
2.2.4 Makanan Tradisional.....	21
2.3 Halal Food.....	21
2.3.1 Konsep Makanan Halal	21
2.3.2 Indikator Makanan Halal Dalam Hukum Islam	23
2.3.3 Sertifikasi Halal.....	25
2.4 Perjalanan Wisata Dan Paket Wisata	28
2.4.1 Perjalanan Wisata	28
2.4.2 Paket Wisata.....	28
2.4.3 Paket Wisata Gastronomi	29
2.5 Salapan Cinyusu.....	31
2.5.1 Model Pengelolaan Gastronomi Sunda	32
2.6 Analisis SWOT	33
2.6.1 Model Analisis SWOT	34
2.7 Sinergitas Industri Kreatif Berbasis Pariwisata Dengan Strategi pembangunan Industri Nasional Menuju Globalisasi.....	37
2.7.1 Potensi Potensi Sumber Daya Indonesia Sebagai Pendukung industri.....	37

2.7.2	Industri Kreatif	38
2.8	Kajian Empirik Beberapa Penelitian Terdahulu.....	39
2.9	Kerangka Pemikiran.....	41
BAB 3 METODE PENELITIAN		44
3.1	Objek dan Subjek Penelitian	44
3.3	Metode Penelitian	46
3.4	Operasional Variabel.....	47
3.5	Populasi dan Sampel	52
3.6	Uji Validitas dan Uji Reliabelitas	53
3.6.1	Uji Validitas.....	53
3.6.2	Uji Reabilitas.....	55
3.7	Teknik Pengumpulan Data.....	56
3.8	Teknik Analisis Data.....	57
3.8.1	Analisis Kuisisioner	57
3.8.2	Analisis Matriks IFE dan Matrik EFE.....	57
3.8.3	Positioning Kuadran SWOT.....	57
3.8.4	Tahap Penentuan Strategi	64
BAB 4 HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN		68
4.1	Gambaran Umum Kabupaten Cianjur.....	68
4.1.1	Sejarah Kabupaten Cianjur.....	68
4.1.2	Kondisi Wilayah Kabupaten Cianjur.....	69
4.1.3	Visi dan Misi Kabupaten Cianjur	70
4.1.4	Lambang Dan Moto Kabupaten Cianjur.....	70
4.2	Gambaran Umum Responden	71
4.2.1	Karakteristik Responden	71
4.2.1.1	Pelaku Usaha Roti Tan Keng Cu	71
4.2.1.2	Pelaku Usaha Tauco Cap Meong	71
4.2.1.3	Majelis Ulama Indonesia Kabupaten Cianjur.....	72
4.2.1.4	Dinas Pariwisata dan Olahraga Kabupaten Cianjur.....	72
4.2.1.5	Pemerhati (PHRI, Perhimpunan Hotel Dan Restoran Indonesia).....	72
4.2.1.6	Wisatawan.....	72
4.3	Wisata Gastronomi Halal	79
4.3.1	Identifikasi dan Inventory Makanan atau Minuman Tradisional Halal dengan Menggunakan 9 Komponen Gastronomi.....	79
4.4	Daya Tarik Wisata Di Kabupaten Cianjur	91
4.5	Analisis SWOT	98
4.5.1	Analisis Regresi Linear Berganda.....	98
4.5.2	Hasil Uji Koefisien Determinasi.....	100

4.5.3 Hasil Uji t	100
4.5.4 Hasil Uji F	101
4.5.5 Kondisi Lingkungan Internal	102
4.5.6 Kondisi Lingkungan Eksternal.....	110
4.5.7 Faktor- Faktor Internal dan Eksternal.....	128
4.5.8 Matriks IFE (<i>Internal Factors Evaluation</i>).....	130
4.5.9 Matriks EFE (<i>Eksternal Factors Evaluation</i>).....	134
4.5.10 Positioning Kuadran SWOT	137
4.5.11 Analisis Matriks SWOT	138
4.5.12 Penentuan Urutan Prioritas Strategi Menggunakan QSPM (<i>Qualitative Strategic Planning Matriks</i>)	143
4.6 Paket Wisata Gastronomi Halal	146
BAB 5 SIMPULAN DAN SARAN.....	151
5.1 Simpulan	151
5.2 Saran.....	152
DAFTAR PUSTAKA	154
LAMPIRAN.....	157

DAFTAR PUSTAKA

- Adisasmito, W. (2008). Analisis Kebijakan Nasional MUI dan BPOM dalam Labeling Obat dan Makanan. *Universitas Stuttgart*.
- Awalia, H. (2017). Komodifikasi Pariwisata Halal NTB dalam Promosi Destinasi Wisata Islami di Indonesia. *Jurnal Studi Komunikasi (Indonesian Journal of Communications Studies)*, 1(1), 19–30. <https://doi.org/10.25139/jsk.v1i1.64>
- Budiaji, W. (2013). Skala Pengukuran dan Jumlah Respon Skala Likert (The Measurement Scale and The Number of Responses in Likert Scale). *Ilmu Pertanian Dan Perikanan*, 2(2), 127–133.
- City of Gastronomy” of UNESCO Creative Cities Network Cheng Xiaomin*. (n.d.).
- David, M. E., David, F. R., & David, F. R. (2009). *The Quantitative Strategic Planning Matrix (QSPM) applied to a retail computer store*. 53(9), 1689–1699. <https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>
- Djafkar, M. (2016). *membangun wacana integrasi perundangan nasional dengan syariah*.
- Faraudis, Z., Andiani, N. D., Rahmawati, P. I., Perhotelan, P., Manajemen, J., Ekonomi, F., & Ganeshha, U. P. (2019). *Bingkai Halal dan Non Halal : Studi Kasus Penerapan Halal Food di Restoran Spice Beach Club Bali*. 2(2), 1–9.
- Fay, B. (1992). *Essentials of tour management*.
- Guzel, B., & Apaydin, M. (2017). Gastronomy Tourism : Motivations and Destinations. *Global Issues and Trends in Tourism*, (January), 394–404.
- Hidayat, A. S., & Siradj, M. (2015). Sertifikasi Halal dan Sertifikasi Non Halal pada Produk Pangan Industri. *AHKAM: Jurnal Ilmu Syariah*, 15(2), 199–210. <https://doi.org/10.15408/ajis.v15i2.2864>
- I Gde Yudiaris. (2014). *ANALISIS LINGKUNGAN INTERNAL DAN EKSTERNAL DALAM MENGHADAPI PERSAINGAN BISNIS PADA CV. PURI LAUTAN MUTIARA*.

- Inskoop, E. (1991). *Tourism Planning: An Integrated and Sustainable Development Approach*.
- Kemenpar. (2009). UNDANG-UNDANG REPUBLIK INDONESIA NOMOR 10.TAHUN 2009..... TENTANG KEPARIWISATAAN. *Bifurcations*, 45(1), 1–19. <https://doi.org/10.7202/1016404ar>
- Krisnadi, A. R. (2018). *Identitas Budaya Daerah*. (September), 5–6.
- Majelis Ulama Indonesia. (2019). *Majelis Ulama Indonesia – MUI.OR.ID*. 8917(51), 2020. Retrieved from <https://mui.or.id/>
- Maryani. (2013). *Objek Dan Daya Tarik Wisata*.
- Meyers, K. (2009). *Panduan Dasar Pelaksanaan Ekowisata*.
- MUI. (2003). *Standardisasi fatwa halal*. 655–658.
- Ningsih, C. (2016). Sinergitas Industri Kreatif Berbasis Pariwisata Dengan Strategi Pembangunan Industri Nasional Menuju Globalisasi. *Sinergitas Industri Kreatif Berbasis Pariwisata Dengan Strategi Pembangunan Industri Nasional Menuju Globalisasi*, 11(1), 59–64. <https://doi.org/10.17509/jurel.v11i1.2903>
- Nisak, Z. (2013). *ANALISIS SWOT UNTUK MENENTUKAN STRATEGI KOMPETITIF*.
- Nuraeni Rini. (2018). *STRATEGI PENGEMBANGAN CHINATOWN SEBAGAI DESTINASI WISATA GASTRONOMI HALAL DI KOTA BANDUNG*. 36–57.
- Paulista, U. E., Em, P. D. E. P., & Biológicas, C. (2014). *ASEAN Tourism Crisis Comm Manual*.
- Rahman, F. (2016). *Estetika Kuliner* :
- Rifa'i, M. N. (2018). Promosi Makanan Halal di Kota Taipei, Taiwan. *FALAH: Jurnal Ekonomi Syariah*, 3(1), 111. <https://doi.org/10.22219/jes.v3i1.6515>
- Spillane, J. J. (1987). *Pariwisata Indonesia: sejarah dan prospeknya*.
- Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Bisnis*. (Edisi Ke-3; S. Y. Suryandari, Ed.). Bandung.

- Suwena, I Ketut ; Widyatmaja, I. G. N. (2017). Pengetahuan Dasar Ilmu Pariwisata. *Analisis Pariwisata*, 58–72.
- Tamimah, Sri Herianingrum, Inayah Swasti Ratih, Khofidlotur Rofi'ah, dan U. K. (2018). *HALALAN THAYYIBAN: THE KEY OF SUCCESSFUL HALAL FOOD INDUSTRY DEVELOPMENT*. 117(8).
- Trichopoulou, A., Soukara, S., & Vasilopoulou, E. (2007). Traditional foods: a science and society perspective. *Trends in Food Science and Technology*, 18(8), 420–427. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2007.03.007>
- Turgarini, D. (2018). *Salapan Cinyusu & Pengelolaan Gastronomi*.
- Turgarini, D. (2019). *TRADITIONAL CUISINE DNA THE GASTRONOMY DESTINATION IN INDONESIA*.
- Turgarini, D., & Pridia Rukmini Sari, H. (2017). *Gastronomy Tourism Attraction in Ternate City*. (September). <https://doi.org/10.2991/ictgtd-16.2017.17>
- 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>
- Yoeti, O. A. (1983). *Pengantar ilmu pariwisata*.