

**EKSISTENSI GEPUK SEBAGAI WARISAN BUDAYA GASTRONOMI
DI KOTA BANDUNG
SKRIPSI**

diajukan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana Pariwisata



oleh:

Desy Destyanti

1703379

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

LEMBAR PENGESAHAN

DESY DESTYANTI

EKSISTENSI GEPUK SEBAGAI WARISAN BUDAYA GASTRONOMI

KOTA BANDUNG

Disetujui dan disahkan oleh pembimbing:

Pembimbing I



Dr. Dewi Turgarini, S.S., MM.Par

NIP. 197000320.200812.2.001

Pembimbing II



Ratna Fitria, S.Pd, M.Si

NIP. 920200119820716201

Mengetahui

Ketua Program Studi Manajemen Industri Katering



Dr. Dewi Turgarini, S.S., MM.Par

NIP. 197000320.200812.2.001

LEMBAR HAK CIPTA

**EKSISTENSI GEPUK SEBAGAI WARISAN BUDAYA GASTRONOMI DI
KOTA BANDUNG**

Oleh:

Desy Destyanti

1703379

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

© Desy Destyanti

Universitas Pendidikan Indonesia

Oktober 2021

Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

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

ABSTRAK
**EKSISTENSI GEPUK SEBAGAI WARISAN BUDAYA GASTRONOMI DI
KOTA BANDUNG**

DESY DESTYANTI

1703379

Gepuk merupakan salah satu makanan tradisional khas sunda yang sudah turun temurun diwariskan dari generasi ke generasi. Namun, belum banyaknya informasi dan penelitian mendalam terkait dengan gepuk menyebabkan masyarakat hanya sekedar mengetahui gepuk sebagai makanan tanpa makna. Gepuk merupakan makanan khas tatar sunda yang terbuat dari daging sapi yang ditumbuk hingga pipih. Saat ini, eksistensi gepuk semakin terancam dengan banyaknya makanan modern. Untuk itu, diperlukan penelitian mendalam terkait eksistensi, asal usul, dan informasi mendalam tentang gepuk. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana eksistensi gepuk di Kota Bandung serta komponen gastronomi pada gepuk. Penelitian ini dilakukan dengan metode kualitatif dengan melakukan wawancara kepada informan yang terdiri dari *Salapan Cinyusu* yaitu pengusaha gepuk, pemerintah, pekerja, pemasok, pakar, pemerhati, penikmat, komunitas, serta teknologi yang digunakan dalam usaha gepuk. Berdasarkan hasil penelitian, sampai saat ini gepuk masih eksis dan dinikmati oleh masyarakat Kota Bandung. Sebagaimana yang diungkapkan oleh para penjual gepuk bahwa usahanya tetap berjalan sekalipun mengalami penurunan yang diakibatkan oleh pandemi dan berkurangnya minat masyarakat pada gepuk. Data dan informasi lain yang ditemukan diantaranya masih ditemukan penjual gepuk yang sudah berdiri lebih dari 50 tahun di Kota Bandung. Para penjual gepuk tersebut masih menjual gepuk dengan metode penjualan yang tradisional. Sehingga keberadaan gepuk dan informasi terkait gepuk masih sulit ditemukan oleh masyarakat luas. Dengan ditemukannya gepuk berusia lebih dari 50 tahun, maka gepuk bisa dikatakan warisan budaya gastronomi. Namun, hingga saat ini gepuk belum disahkan sebagai warisan budaya gastronomi Kota Bandung. Penemuan selanjutnya adalah ditemukannya makna mendalam gepuk diantaranya proses pengolahan gepuk dengan proses menumbuk diibaratkan sebagai proses pembentukan manusia yang terus ditempa. Setelah ditempa, bentuk gepuk yang dihasilkan yaitu persegi, memiliki makna sesuai dengan peribahasa sunda "*Hirup teh kudu masagi*" yang artinya menjadi manusia harus serba bisa. Lalu rasa manis pada gepuk memiliki makna menjadi manusia harus "*Amis budi*" yaitu harus menjadi pribadi yang menyenangkan. Jadi secara keseluruhan gepuk mengajarkan kita untuk menjadi pribadi yang berkualitas dan bermanfaat bagi sekitar. Kurangnya perhatian pada gepuk bisa menjadi ancaman kepunahan gepuk. Untuk itu, perlu diadakannya gerakan pelestarian gepuk dari beragam *stakeholder* guna tercapainya gepuk lestari. Para penjual gepuk perlu mengencangkan promosi dan inovasi agar menarik minat masyarakat. Pemerintah perlu mengesahkan gepuk sebagai Warisan Budaya Gastronomi dan mengadakan festival yang mengangkat gepuk agar lebih dikenal masyarakat.

Kata kunci: Eksistensi, Gastronomi, Gepuk

ABSTRACT
THE EXISTENCE OF GEPUK AS A GASTRONOMIC CULTURAL
HERITAGE IN BANDUNG CITY

DESY DESTYANTI

1703379

Gepuk is one of traditional sundanese food that have descended recently inherited from generation to generation. However, there is not much information and in-depth research about gepuk, causing people only know gepuk as food without meaning. Gepuk is a traditional Sundanese food made from mashed beef. Currently, the existence of gepuk is increasingly threatened by the abundance of modern food. Therefore, in-depth research is needed regarding the existence, origin and in-depth information about gepuk. This research aims to find out the existence of gepuk in Bandung city and the gastronomic component of gepuk. This research was conducted with a qualitative method by interview the informants consisting of Salapan Cinyusu. There are entrepreneurs, government, workers, suppliers, experts, observers, connoisseurs, communities, and the technology that used in the gepuk business. Based on the results of the research, until now gepuk still exists and is consumed by the citizens of Bandung city. As stated by the gepuk sellers, their business is still running despite the decline caused by the pandemic and the reduced public interest in gepuk. Another information of this research is gepuk sellers who have been around for more than 50 years are still founded. The gepuk sellers still sell gepuk with the traditional sales method. So that the existence of gepuk and information related to gepuk is still difficult to find by the wider community. With the discovery of gepuk that is more than 50 years old, then gepuk can be a gastronomic cultural heritage. However, until now gepuk had not been legalized as a gastronomic cultural heritage of the Bandung city. The next discovery is there are founded deep meaning of gepuk, including the processing of gepuk with the mashing process, which is likened to a process of human formation that is being forged. After being forged, the resulting gepuk shape is a square, has a meaning in accordance with the Sundanese proverb "Hirup kudu masagi" which means that being a human must be versatile. Then the sweet taste of gepuk has the meaning of being a human being, you have to be "amis budi" that is, you have to be a pleasant person. So overall, gepuk teaches us to improve our self-quality and be a helpful person those around us. Lack of attention to gepuk can be a threat of existence of gepuk. For this reason, it is necessary to hold a gepuk conservation movement from various stakeholders in order to achieve sustainable gepuk. Gepuk sellers need to intensify promotions and innovations to attract public interest. The government needs to ratify gepuk as a Gastronomic Cultural Heritage and hold a festival that raises gepuk so that it is better known to the public.

Keyword: Existence, Gastronomy, Gepuk

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	i
LEMBAR HAK CIPTA	ii
LEMBAR PERNYATAAN	iii
PRAKATA	iv
UCAPAN TERIMA KASIH	v
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	ix
DAFTAR ISI	x
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR TABEL	xiii
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Rumusan Masalah	7
1.3 Tujuan Penelitian	8
1.4 Manfaat Penelitian	8
1.4.1 Manfaat Akademis	8
1.4.2 Manfaat Keilmuan	9
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	10
2.1 Kajian Pustaka	10
2.1.1 Pariwisata	10
2.1.2 Gastronomi	16
2.1.3 <i>Salapan Cinyusu</i>	18
2.1.4 Gepuk	19
2.1.5 Eksistensi	21
2.1.6 Strategi Pengembangan	21
2.2 Penelitian Terdahulu	23
BAB 3 OBJEK DAN METODE PENELITIAN	32
3.1 Objek Penelitian dan Subjek Penelitian	32
3.2 Metode Penelitian	33
3.2.1 Jenis dan Metode yang digunakan	33

3.3 Informan	34
3.4 Operasional Variabel.....	36
3.5 Jenis dan Sumber Data.....	38
3.6 Tempat Penelitian	38
3.7 Penyusunan Alat dan Pengumpulan data.....	39
3.7.1 Tahap Persiapan	39
3.7.2 Tahap Pelaksanaan	39
3.8 Teknik Pengumpulan Data	40
3.9 Teknik Analisis Data.....	42
3.10 Teknik Uji Keabsahan Data.....	43
3.10.1 Triangulasi.....	43
BAB 4 HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	45
4.1 Gambaran Umum Objek Penelitian	45
4.1.1 Profil Objek	45
4.1.2 Lokasi	45
4.1.3 Gambaran Umum Narasumber	47
4.2 Pembahasan.....	49
4.2.1 Eksistensi Gepuk di Kota Bandung.....	49
4.2.2 Komponen Gastronomi pada Gepuk	58
4.2.3 Gepuk sebagai warisan budaya Gastronomi Kota Bandung	71
4.2.4 Upaya pelestarian gepuk	72
4.3 Analisis Data.....	73
4.3.1 Eksistensi Gepuk di Kota Bandung.....	73
4.3.2 Komponen Gastronomi Pada Gepuk	78
4.3.3 Gepuk sebagai Warisan Budaya Gastronomi Kota Bandung	94
4.3.4 Upaya Pelestarian Gepuk	95
BAB 5 SIMPULAN DAN SARAN.....	97
5.1 Simpulan	97
5.2 Saran	99
DAFTAR PUSTAKA.....	xv
LAMPIRAN.....	xix
LAMPIRAN INSTRUMEN PENELITIAN	xxi

DAFTAR PUSTAKA

- Andari, R., Ramdhani, D., & Priatini, W. (2014). Strategi Pengembangan Rm. Nasi Bancakan Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Di Kota Bandung. *Gastronomy Tourism Journal*, 1(1), 49–62.
- Arifin, F. (2017). Pergulatan Identitas Kultural Antara Fastfood Dan Kudapan. *Jurnal Penelitian Humaniora*, 18(1), 47. <https://doi.org/10.23917/humaniora.v18i1.3640>
- Bachri, B. S. (2010). Meyakinkan Validitas Data Melalui Triangulasi Pada Penelitian Kualitatif. *Teknologi Pendidikan*, 10, 46–62.
- Besra, E. (2012). Potensi Wisata Kuliner Dalam Mendukung Pariwisata Di Kota Padang. *Jurnal Riset Akuntansi Dan Bisnis*, 12(1), 74–101.
- Devia, K., & Diyah Setiyorini, G. H. (2012). PENGARUH REVITALISASI PRODUK WISATA TERHADAP PREFERENSI MENGUNJUNGI LEMBAH BOUGENVILLE RESORT (Survei pada Pengunjung Lembah Bougenville Resort Kecamatan Lembang Kabupaten Bandung Barat) *Tourism and Hospitality Essentials PENGARUH REVITALISASI PRODUK WISA. THE) Journal*, II(2), 2012–2387.
- Dwiputra, R. (2013). Preferensi Wisatawan Terhadap Sarana Wisata di Kawasan Wisata Alam Erupsi Merapi. *Journal of Regional and City Planning*, 24(1), 35. <https://doi.org/10.5614/jpwk.2013.24.1.3>
- Habsy, B. A. (2017). Seni Memahami Penelitian Kuliitatif Dalam Bimbingan Dan Konseling : Studi Literatur. *JURKAM: Jurnal Konseling Andi Matappa*, 1(2), 90. <https://doi.org/10.31100/jurkam.v1i2.56>
- Hadi, S. (2017). Pemeriksaan Keabsahan Data Penelitian Kualitatif Pada Skripsi. *Jurnal Ilmu Pendidikan Universitas Negeri Malang*, 22(1), 109874. <https://doi.org/10.17977/jip.v22i1.8721>
- Hutagalung, A. A. R. (2019). *Implementasi komunikasi pemasaran dodol ria*

dalam mempertahankan eksistensi dodol sebagai makanan tradisional pada era millennial di stabat.

- Lampe, J. W. (2003). Spicing up a vegetarian diet: Chemopreventive effects of phytochemicals. *American Journal of Clinical Nutrition*, 78(3 SUPPL.). <https://doi.org/10.1093/ajcn/78.3.579s>
- Maryani, K. D. (2019). *PERAN KOMUNITAS ANAK DALAM MENDUKUNG PROGAM KABUPATEN LAYAK ANAK DI KABUPATEN MALANG (Studi Pada Komunitas Omah Sinau di Dusun Ngepeh, Desa Ngijo, Kecamatan Karangploso, Kabupaten Malang)*. 38–50. [https://core.ac.uk/display/200764660?recSetID=%0Ahttp://eprints.umm.ac.id/46318/4/BAB III.pdf](https://core.ac.uk/display/200764660?recSetID=%0Ahttp://eprints.umm.ac.id/46318/4/BAB%20III.pdf)
- Muksin, D. R. M., & Sunarti. (2018). Pengaruh Motivasi terhadap Keputusan Berkunjung Wisatawan di Ekowisata Mangrove Wonorejo Surabaya. *Jurnal Administrasi Bisnis (JAB)/Vol.55*, 55(1), 196–203. <http://administrasibisnis.studentjournal.ub.ac.id/index.php/jab/article/view/2258>
- Mulyadi, M. (2013). Penelitian Kuantitatif Dan Kualitatif Serta Pemikiran Dasar Menggabungkannya. *Jurnal Studi Komunikasi Dan Media*, 15(1), 128. <https://doi.org/10.31445/jskm.2011.150106>
- Nana, D., & Elin, H. (2018). Memilih Metode Penelitian Yang Tepat: Bagi Penelitian Bidang Ilmu Manajemen. *Jurnal Ilmu Manajemen*, 5(1), 288. <https://jurnal.unigal.ac.id/index.php/ekonologi/article/view/1359>
- Ningsih, C., & Turgarini, D. (2020). *Preservation and Development of Kampung Nikmat As Tourist Destination for Sunda Gastronomy Cultural Heritage*. 5, 266–276.
- Nugroho, M. B. (2013). Definisi Pariwisata. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.
- Nuraeni, R. (2018). *Strategi Pengembangan Chinatown Sebagai Destinasi Wisata*

Gastronomi Halal di Kota Bandung.

- Purwati, S. (2017). *PELESTARIAN GEPUK SEBAGAI WARISAN GASTRONOMI JAWA BARAT*. 38–52.
- Rahardjo, M. (2010). Triangulasi dalam Penelitian Kualitatif Salah. *Journal of Educational Research*, 54(1), 3–8.
- Sani, M. R., Alia, M. N., & Riyadi, D. (2016). Sate Padang Sumatera Barat Sebagai Gastronomi Unggulan Di Indonesia. *Gastronomy Tourism*, 3(1), 274–282. <http://library1.nida.ac.th/termpaper6/sd/2554/19755.pdf>
- Soeroso, Amiluhur, & Susilo, Y. S. (2014). Traditional Indonesian Gastronomy As a Cultural Tourism Attraction. *Journal of Applied Economics in Developing Countries*, 1(1), 45–49.
- Soeroso, Amiluhur, & Turgarini, D. (2020). Culinary Versus Gastronomy. *E-Journal of Tourism*, 7(2), 193. <https://doi.org/10.24922/eot.v7i2.60537>
- 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. <https://doi.org/10.35760/mkm.2020.v4i1.2497>
- Tridayanti, R., & Turgarini, D. (2019). *Angleng as Gastronomic Heritage and Destination Attraction in Kampong Nihmat, Cigugur Village, Parongpong District, West Bandung Regency*. 259(Isot 2018), 78–81. <https://doi.org/10.2991/isot-18.2019.16>
- Tumimomor, M., Jando, E., & Meolbatak, E. (2013). Sistem Informasi Geografis Pariwisata Kota Kupang. *Jurnal Nasional Pendidikan Teknik Informatika (JANAPATI)*, 2(2), 142. <https://doi.org/10.23887/janapati.v2i2.9785>
- Turgarini, D. (2020). Bandung City as A Sundanese Gastronomy Foodscape. *Digital Press Social Sciences and Humanities*, 4(Ihtf), 00004. <https://doi.org/10.29037/digitalpress.44351>

- Turgarini, D. (2021). The Salapan Cinyusu (Nona Helix) as a “Creativepreneurship” Support model for gastronomy tourism in Bandung city. In *Promoting Creative Tourism: Current Issues in Tourism Research* (1st Editio, p. 9). <https://www.taylorfrancis.com/chapters/edit/10.1201/9781003095484-62/salapan-cinyusu-nona-helix-creativepreneurship-support-model-gastronomy-tourism-bandung-city-turgarini>
- Turgarini, D., Fajri, I., Pratiwi, M., & Ridwanudin, O. (2021). *Android Application as a Information System of Sunda Gastronomic for Tourism Attraction in Bandung City. Ntf 2019*, 84–93. <https://doi.org/10.5220/0009785600840093>
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 11 Tahun 2010, & Budaya, C. (2010). Pk M . G Ha Um. *Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 11 Tahun 2010 Tentang Cagar Budaya*, 54.
- Undang Undang no 10 tahun 2009 tentang Kepariwisataa, (2009).
- Yulianti, D. (2020). Analisis Lingkungan Internal dan Eksternal dalam Pencapaian Tujuan Perusahaan (Studi Kasus di PT. Perkebunan Nusantara VII Lampung). *Jurnal Sosiologi*, 16(2), 103–114.