

**MAKANAN TRADISIONAL DALAM UPACARA ADAT NGALAKSA
DI KECAMATAN RANCAKALONG KABUPATEN SUMEDANG
(Sebagai Daya Tarik Wisata Gastronomi)**

SKRIPSI

diajukan sebagai satu di antara syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Pariwisata



oleh

Chintya Indriani Putri
1902668

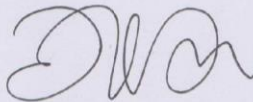
**PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI KATERING
FAKULTAS PENDIDIKAN ILMU PENGETAHUAN SOSIAL
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA**

**BANDUNG
2023**

LEMBAR PENGESAHAN
MAKANAN TRADISIONAL DALAM UPACARA ADAT NGALAKSA
DI KECAMATAN RANCAKALONG KABUPATEN SUMEDANG
(Sebagai Daya Tarik Wisata Gastronomi)

Skripsi ini disetujui dan disahkan oleh pembimbing

Pembimbing I



Dr. Dewi Turgarini, SS., MM.Par
NIP. 19700320.200812.2.00

Pembimbing II



Suprivono, S.Pd, M.Pd
NIP. 19820525.201012.1.005

Mengetahui,

Ketua Program Studi Manajemen Industri Katering



Dr. Dewi Turgarini, SS., MM.Par
NIP. 19700320.200812.2.00

LEMBAR HAK CIPTA

**MAKANAN TRADISIONAL DALAM UPACARA ADAT NGALAKSA
DI KECAMATAN RANCAKALONG KABUPATEN SUMEDANG
(Sebagai Daya Tarik Wisata Gastronomi)**

oleh

Chintya Indriani Putri

Skripsi ini diajukan untuk memenuhi satu diantara syarat untuk mendapatkan gelar Sarjana Pariwisata di Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial

© Chintya Indriani Putri

Universitas Pendidikan Indonesia

2023

Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

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

PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah swt, karena atas rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Makanan Tradisional dalam Upacara Adat Ngalaksa di Kecamatan Rancakalong Kabupaten Sumedang (Sebagai Daya Tarik Wisata Gastronomi)”.

Skripsi ini diselesaikan tentunya karena penulis mendapatkan banyak bantuan serta dukungan dalam penyusunannya, tentu penulis sadar bahwa banyak kekurangan serta keterbatasan, sehingga dalam menyelesaikan skripsi ini penulis memperoleh bantuan dari berbagai pihak. Untuk itu, ucapan syukur dan terima kasih sebesar-besarnya penulis sampaikan kepada:

1. Keluarga penulis terutama Ibu tercinta, ayah, nenek, dan kakek yang selalu memberi dukungan, kebahagiaan, serta doa agar penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik.
2. Dr. Dewi Turgarini, S.S., MM.Par., dan Supriyono, S.Pd, M.Pd yang telah senantiasa membimbing penulis selama keberlangsungan penulisan skripsi ini.
3. Dr. Dewi Turgarini, S.S., MM.Par., selaku ketua program studi Manajemen Industri Katering serta seluruh dosen program studi Manajemen Industri Katering.
4. Amelia Printiani selaku sahabat terbaik saya yang selalu mendukung dan memberikan support kepada saya dalam menyelesaikan skripsi ini dengan baik.
5. Masyarakat adat dan Pemerintahan Kecamatan Rancakalong.
6. Bapak Budi selaku Kabid Kebudayaan di Dinas Kebudayaan, Pariwisata, Pemuda, dan Olahraga.
7. Rekan-rekan Mahasiswa Program Studi Manajemen Industri Katering Tahun Angkatan 2019.
8. Semua pihak yang tak bisa penulis sebutkan satu per satu, tetapi telah bersedia membantu penulis dalam menyusun skripsi ini.

Penulis berharap semoga segala bantuan yang telah diberikan dapat menjadi ilmu yang bermanfaat bagi penulis di masa sekarang, maupun di masa yang akan datang. Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih banyak kekurangan baik secara isi hingga penyusunan, sehingga, kritik dan saran yang bersifat membangun akan sangat penulis tunggu. Semoga skripsi ini dapat menjadi manfaat tidak hanya bagi penulis tetapi juga untuk pembaca.

Bandung, 09 Juli 2023

Chintya Indriani Putri

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	i
LEMBAR HAK CIPTA.....	ii
PRAKATA.....	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN	xii
ABSTRAK	xiii
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Penelitian	1
1.2 Rumusan Masalah Penelitian	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
BAB 2 KAJIAN PUSTAKA	6
2.1 Pariwisata	6
2.1.1 Definisi Pariwisata	6
2.1.2 Jenis-jenis Pariwisata	8
2.1.3 Atraksi Wisata.....	11
2.1.4 Daya Tarik Wisata.....	13
2.1.5 Jenis-jenis Daya Tarik Wisata.....	15
2.2 Wisata Warisan Budaya	16
2.3 Kebudayaan	17
2.3.1 Definisi Kebudayaan.....	17
2.3.2 Unsur Kebudayaan	18
2.3.3 Fungsi Kebudayaan.....	20
2.3.4 Wujud Kebudayaan.....	21
2.3.5 Budaya Sunda	21
2.4 Wisata Gastronomi	22
2.4.1 Definisi Wisata Gastronomi.....	22

2.4.2	Komponen Wisata Gastronomi	23
2.4.3	Jenis-Jenis Wisata Gastronomi	24
2.4.4	Makanan Tradisional Sebagai Gastronomi	24
2.5	Upacara Adat	25
2.5.1	Definisi Upacara Adat.....	25
2.5.2	Fungsi Upacara Adat.....	26
2.5.3	Komponen Upacara Adat.....	26
2.5.4	Unsur-unsur Upacara Adat.....	27
2.5.5	Jenis-Jenis Upacara Adat	28
2.6	Teori Salapan Cinyusu (<i>Nona Helix</i>)	28
2.7	Paket Wisata	30
2.8	Penelitian Terdahulu.....	31
2.9	Kerangka Pemikiran	35
BAB 3 METODE PENELITIAN.....		37
3.1	Desain Penelitian	37
3.2	Situasi Sosial	37
3.3	Subjek Penelitian dan Pemilihan Lokasi	38
3.3.1.	Subjek Penelitian.....	38
3.3.2.	Tempat Penelitian.....	38
3.4	Jenis dan Sumber data	38
3.4.1	Data primer.....	38
3.4.2	Data Sekunder	39
3.5	Operasionalisasi Variabel.....	39
3.6	Teknik Pengumpulan Data	42
3.6.1.	Observasi Partisipatif	42
3.6.2.	Wawancara Mendalam.....	42
3.6.3.	Dokumentasi	43
3.6.4.	Studi Literatur	43
3.7	Persiapan Penelitian dan Pengumpulan Data	43
3.7.1.	Tahap Persiapan	43
3.7.2.	Tahap pelaksanaan	44
3.7.3.	Tahap Pengolahan Data.....	44

3.8 Uji Keabsahan Data.....	44
3.8.1. Triangulasi.....	44
BAB 4 TEMUAN DAN PEMBAHASAN.....	46
4.1 Gambaran Umum Lokasi Penelitian	46
4.1.1 Sejarah Kecamatan Rancakalong.....	46
4.1.2 Kondisi Wilayah Kecamatan Rancakalong.....	48
4.1.3 Destinasi wisata Kecamatan Rancakalong.....	49
4.1.4 Asal-Usul Ngalaksa.....	52
4.2 Partisipan Penelitian	53
4.3 Temuan Penelitian	58
4.3.1 Makanan tradisional dalam upacara adat Ngalaksa	58
4.3.2 Identifikasi Komponen Gastronomi laksa Dalam Ngalaksa	60
4.3.3 Peran <i>Nona Helix</i> dalam Pengembangan Wisata Gastronomi	85
4.3.4 Perencanaan Paket Wisata Gastronomi Ngalaksa.....	125
4.4 Pembahasan Penelitian	134
BAB 5 SIMPULAN DAN SARAN.....	140
5.1 Simpulan.....	140
5.2 Saran.....	141
DAFTAR RUJUKAN	142
LAMPIRAN.....	148

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Penelitian Terdahulu	31
Tabel 3. 1 Instrumen Penelitian	39
Tabel 4. 1 Data Narasumber Penelitian.....	53
Tabel 4. 2 Data Temuan Makanan Tradisional Dalam Upacara Ngalaksa	58
Tabel 4. 4 Data Temuan komponen Gastronomi Memasak.....	60
Tabel 4. 5 Langkah Pembuatan Laksa	61
Tabel 4. 6 Data Hasil Temuan Alat - Alat Memasak Laksa	63
Tabel 4. 7 Data Temuan Komponen Gastronomi Bahan Baku.....	66
Tabel 4. 8 Data Temuan Bahan Baku membuat Laksa	68
Tabel 4. 9 data temuan komponen gastronomi mencicipi.....	70
Tabel 4. 10 Data komponen gastronomi menghidangkan.....	71
Tabel 4. 11 Data Temuan Komponen Gastronomi Mempelajari.....	72
Tabel 4. 12 Data Temuan Ketua Rurukan.....	73
Tabel 4. 13 Data Temuan Komponen Gastronomi Pengalaman Unik.....	74
Tabel 4. 14 Data temuan Komponen Gastronomi Pengetahuan Gizi	76
Tabel 4. 15 Kandungan Gizi Laksa.....	77
Tabel 4. 16 Data Temuan komponen Gastronomi filosofi dan sejarah.....	78
Tabel 4. 18 Data Temuan Komponen Gastronomi Etika dan Etiket.....	83
Tabel 4. 19 data temuan komponen destinasi wisata Atraksi	86
Tabel 4. 20 Data Temuan Komponen Destinasi Wisata Aksesibilitas.....	90
Tabel 4. 21 Data Temuan Komponen Destinasi Wisata Amenities.....	93
Tabel 4. 22 Data Temuan Komponen Destinasi Wisata <i>Ancillary</i>	94
Tabel 4. 23 Data Temuan Layanan Kelembagaan Upacara Adat Ngalaksa	95
Tabel 4. 24 Data Hasil Kuisisioner 1	96
Tabel 4. 25 Data Hasil Kuisisioner 2.....	97
Tabel 4. 26 Data Hasil Kuisisioner 3.....	98
Tabel 4. 27 Data Temuan Upaya Pengembangan Pengusaha	99
Tabel 4. 28 Data Temuan Penelitian Rata-Rata Penjualan	101
Tabel 4. 29 Data Temuan Upaya Pengembangan Pemerintah.....	101
Tabel 4. 30 Data Temuan Ngalaksa 5 Tahun Terakhir (2018-2022)	105
Tabel 4. 31 Data Temuan Upaya Pengembangan Pekerja	105
Tabel 4. 32 Data Temuan Upaya Pengembangan Pemasok.....	107
Tabel 4. 33 Data Temuan Upaya Pengembangan Pakar	109
Tabel 4. 34 Data Temuan Upaya Pengembangan Pemerhati	112
Tabel 4. 35 Data Temuan Upaya Pengembangan LSM.....	114
Tabel 4. 36 Data Temuan Upaya Pengembangan Media Informati.....	117
Tabel 4. 37 Data Hasil Kuisisioner Pertanyaan 1	120
Tabel 4. 38 Data Hasil Kuisisioner Pertanyaan 2	121
Tabel 4. 39 Data Hasil Kuisisioner 2.....	122
Tabel 4. 40 Data Hasil Kuisisioner 3.....	123
Tabel 4. 41 Data Hasil Kuisisioner 4.....	124

Tabel 4. 42 Data Hasil Kuisisioner 5	124
Tabel 4. 43 Data Temuan Persiapan Paket Wisata Ngalaksa.....	125
Tabel 4. 44 Tabel Rancangan <i>Rundown</i> Gastronomi Ngalaksa Awal	128
Tabel 4. 45 Rancangan <i>Rundown</i> Wisata Gastronomi Ngalaksa akhir.....	130

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Korelasi kebutuhan hidup mendasar dengan kebudayaan.....	20
Gambar 2. 2 Hubungan antarwujud kebudayaan	21
Gambar 2. 3 Komponen Gastronomi menurut (Turgarini, 2021)	23
Gambar 2. 4 Teori Salapan cinyusu (<i>Nona Helix</i>)	30
Gambar 2. 5 Kerangka Pemikiran	35
Gambar 2. 1 Korelasi kebutuhan hidup mendasar dengan kebudayaan.....	20
Gambar 2. 2 Hubungan antarwujud kebudayaan	21
Gambar 2. 3 Komponen Gastronomi menurut (Turgarini, 2021)	23
Gambar 2. 4 Teori Salapan cinyusu (<i>Nona Helix</i>)	30
Gambar 2. 5 Kerangka Pemikiran	35
Gambar 3. 1 Triangulasi Data (Sugiyono, 2011)	45
Gambar 3. 2 Triangulasi (Sugiyono, 2011).....	45
Gambar 4. 1 Peta Kecamatan Rancakalong	48
Gambar 4. 2 Wisata alam paniisan.....	49
Gambar 4. 3 Lokasi Geo-Teater Rancakalong	50
Gambar 4. 4 Lokasi Wisata Kuliner Batu Alam	50
Gambar 4. 5 Curug Binong	50
Gambar 4. 6 Curug Pasirwangi	51
Gambar 4. 7 Karakteristik Responden Berdasarkan Usia.....	55
Gambar 4. 8 Karakteristik Responden Berdasarkan Pendidikan Terakhir	56
Gambar 4. 9 Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin	56
Gambar 4. 10 Karakteristik Responden Berdasarkan Penghasilan	57
Gambar 4. 11 Karakteristik Responden Berdasarkan Penghasilan	57
Gambar 4. 12 Karakter Responden Berdasarkan Domisili	58
Gambar 4. 13 Data Makanan Tradisional dalam Upacara Ngalaksa	59
Gambar 4. 14 <i>Meseul</i>	61
Gambar 4. 15 <i>Meseul Geulis</i>	61
Gambar 4. 16 Tepung Beras Yang Sudah Ditumbuk.....	61
Gambar 4. 17 <i>Ngadonan Nyai</i> (membuat adonan laksa)	62
Gambar 4. 18 <i>Nyinjangan Nyai</i>	62
Gambar 4. 19 Laksa yang sudah di bungkus.....	62
Gambar 4. 20 <i>Ngagodog Nyai</i>	62
Gambar 4. 21 <i>Turun Jimat</i> (pengangkatan laksa yang sudah matang)	62
Gambar 4. 22 Laksa yang sudah matang	63
Gambar 4. 23 Laksa	63
Gambar 4. 24 <i>Hawu</i>	63
Gambar 4. 25 <i>Halu-Lisung</i>	63
Gambar 4. 26 <i>Hihid</i>	64

Gambar 4. 27 <i>Boboko</i>	64
Gambar 4. 28 Wajan	64
Gambar 4. 29 Tolombong	65
Gambar 4. 30 Nyiru.....	65
Gambar 4. 31 Ayakan	65
Gambar 4. 32 <i>Giribig</i>	66
Gambar 4. 33 Beras.....	68
Gambar 4. 34 Daun Congkok.....	68
Gambar 4. 35 Combrang	68
Gambar 4. 36 Garam	68
Gambar 4. 37 Peta Lokasi Bahan Baku	69
Gambar 4. 38 Foto Eyang Wirja Generasi-1.....	79
Gambar 4. 39 Data Hasil Temuan Naskah <i>Tatanen</i>	82
Gambar 4. 40 Infografis Rute Dan Transportasi	92
Gambar 4. 41 Peta Ketersediaan Fasilitas di Lokasi Wisata Budaya Ngalaksa....	94
Gambar 4. 42 Infografis Laksa Rancakalong.....	132
Gambar 4. 43 Brosur Paket Wisata Gastronomi Ngalaksa	133

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Izin Penelitian.....	148
Lampiran 2 Dokumentasi Penelitian.....	152
Lampiran 3 Instrumen Penelitian.....	153
Lampiran 4 Lembar Bimbingan Skripsi.....	162
Lampiran 5 Biodata Diri	165

ABSTRAK

Sumedang sebagai puseur budaya Sunda memiliki beragam kekayaan budaya Sunda yang melimpah mulai dari kesenian hingga pelaksanaan upacara adat. Satu di antaranya adalah pelaksanaan upacara adat ngalaksa yang masih terus dijalankan hingga saat ini. Tujuan dari penelitian ini adalah melakukan dokumen tertulis mengenai (1) identifikasi aspek gastronomi yang terdapat pada makanan tradisional yang ada di dalam upacara adat ngalaksa, (2) bagaimana peran makanan tradisional sebagai daya tarik wisata gastronomi, (3) pengembangan makanan tradisional yang ada pada upacara adat ngalaksa sebagai daya tarik wisata gastronomi. Desain penelitian yang digunakan adalah metode kualitatif dengan pendekatan deskriptif kualitatif melalui pengumpulan data berupa wawancara, observasi, kuisioner, studi dokumentasi, dan studi literatur. Hasil dari penelitian ini adalah terdapat beberapa makanan tradisional yang ada pada upacara adat ngalaksa, salah satunya makanan yang paling otentik adalah laksa. Laksa sendiri sudah ada dipastikan sejak zaman kerajaan majapahit, akibat dari adanya kekeringan yang melanda wilayah Rancakalong. Tujuan dari pelaksanaan upacara adat ngalaksa yaitu untuk memanjatkan rasa syukur kepada Tuhan Yang Maha Kuasa atas hasil panen yang diperoleh. Terdapat nilai-nilai sosial dan religius dalam pelaksanaan ngalaksa. Bahan yang digunakan dalam membuat laksa terdiri atas beras, garam, air panas, daun combrang dan daun congkok. Alat-alat yang digunakan dalam proses membuat laksa merupakan alat-alat tradisional. Dukungan dari pemangku kepentingan gastronomi diperlukan dalam pelestarian dan pengembangan makanan tradisional laksa sebagai satu di antaranya daya tarik wisata gastronomi di Rancakalong, Kabupaten Sumedang.

Kata kunci: Gastronomi, Laksa, Ngalaksa, Pelestarian, Pengembangan

ABSTRACT

Sumedang as a center of Sundanese culture has a rich variety of Sundanese cultural wealth that is abundant, starting from art to carrying out traditional ceremonies. One of them is the implementation of the ngalaksa traditional ceremony which is still being carried out today. The purpose of this research is to make written documents regarding (1) identifying the gastronomic aspects contained in traditional food in the ngalaksa traditional ceremony, (2) what is the role of traditional food as a gastronomic tourist attraction, (3) the development of traditional food in ngalaksa traditional ceremony as a gastronomic tourism attraction. The research design used is a qualitative method with a qualitative descriptive approach through data collection in the form of interviews, observations, questionnaires, documentation studies, and literature studies. The results of this study are that there are several traditional foods that exist at the ngalaksa traditional ceremony, one of the most authentic foods is laksa. Laksa itself has been confirmed since the time of the Majapahit kingdom, as a result of the drought that hit the Rancakalong region. The purpose of carrying out the ngalaksa traditional ceremony is to express gratitude to God Almighty for the harvest obtained. There are social and religious values in the implementation of ngalaksa. The ingredients used in making laksa consist of rice, salt, hot water, combrang leaves and congkok leaves. The tools used in the process of making laksa are traditional tools. Support from gastronomic stakeholders is needed in the preservation and development of traditional laksa food as a gastronomic tourist attraction in Rancakalong, Sumedang Regency.

Key words: Gastronomy, Laksa, Ngalaksa, Preservation, Development