

**STUDI POTENSI WISATA KULINER DI KABUPATEN INDRAMAYU  
PROVINSI JAWA BARAT**

**TUGAS AKHIR SKRIPSI**

**Diajukan kepada Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta  
untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan  
Guna Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan**



**Disusun Oleh:**

**WIWIN AL AKBAR**

**09511241013**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA**

**FAKULTAS TEKNIK**

**UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

**2014**

**STUDI POTENSI WISATA KULINER DI KABUPATEN INDRAMAYU  
PROVINSI JAWA BARAT**

Oleh:

Wiwin Al Akbar

NIM. 09511241013

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk: (1) melakukan pemetaan potensi wisata kuliner di Kabupaten Indramayu, (2) mengidentifikasi makanan khas Kabupaten Indramayu, dan (3) mengetahui karakteristik wisatawan domestik sentra kuliner di Kabupaten Indramayu.

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kuantitatif pendekatan survey. Populasi penelitian adalah masyarakat Kabupaten Indramayu dengan sampel sebanyak 103 orang. Sampel ditentukan dengan *accidental sampling*. Data dikumpulkan dengan kuesioner, wawancara, dan dokumentasi. Analisis data dilakukan dengan analisis deskriptif.

Hasil penelitian diketahui bahwa: (1) pemetaan wisata kuliner Kabupaten Indramayu dibagi menjadi 6 kawasan, yaitu kawasan Karangampel, kawasan Juntinyuat, kawasan Balongan, kawasan Indramayu, kawasan Sindang, dan kawasan Jatibarang, (2) makanan Khas Kabupaten Indramayu kategori lauk-pauk adalah Pindang Gombyang, Pedesan Entog, Sate Biyawak, dan Krecek Urang; kategori makanan sepinggan khas Kabupaten Indramayu adalah Burbacek, Rumbah, dan Ramusan Remucu; kategori makanan insidental khas Kabupaten Indramayu adalah Rumbah Edan, Cimplo, Bubur Lemu, Lepet, dan Koci; kudapan khas Kabupaten Indramayu adalah Sempora, Blengep, Geblog, Belendung Jagung, Krawu Boled, Gonjing, Limpung, Botok Sarikaya, Ongol-ongol, Buras, Cikak, Jalabiya, dan Belencong; oleh-oleh khas Kabupaten Indramayu adalah Mangga segar varietas Cengkir, Keripik Melinjo, Keripik Tike, Dodol Enom, Lara Gudeg, Dodol Mangga, Sirup Mangga, Keripik Mangga, dan Terasi Junti; sambal khas Kabupaten Indramayu adalah Sambal Gecok, dan (3) karakteristik wisatawan kuliner domestik di Kabupaten Indramayu berjenis kelamin pria sebanyak 55,34%, kisaran usia antara 21-25 tahun 31,07%, berpendidikan terakhir SMA/Sedrajat 40,78%, bekerja sebagai karyawan swasta 24,30%, dengan penghasilan kurang dari Rp 500.000,00 sebesar 33,98%, berasal dari Kabupaten Indramayu 70,87%, datang ke sentra kuliner bersama teman/kelompok/rombongan 54,37%, intensitas kunjungan kurang dari 3 kali dalam sebulan 64,08%. Alasan mengunjungi sentra kuliner dengan pertimbangan kualitas makanan 33,98%. Alasan khusus wisatawan adalah untuk mendapatkan pengalaman mencicipi makanan yang baru dan baik sebesar 60,19%.

Kata kunci: Wisata Kuliner, Kabupaten Indramayu

**LEMBAR PERSETUJUAN**

STUDI POTENSI WISATA KULINER DI KABUPATEN INDRAMAYU

Tugas Akhir Skripsi dengan Judul

**STUDI POTENSI WISATA KULINER DI KABUPATEN INDRAMAYU**

**PROVINSI JAWA BARAT**

Disusun oleh:

**Wiwin Al Akbar**  
NIM. 09511241013

**Pendidikan Teknik Boga**

**Fakultas Teknik**

**Universitas Negeri Yogyakarta**

Telah memenuhi syarat dan disetujui oleh Dosen Pembimbing untuk dilaksanakan

Ujian Akhir Tugas Akhir Skripsi bagi yang bersangkutan.

Yogyakarta, 18 Februari 2014

Mengetahui,  
Kaprosdi Pendidikan Teknik Boga,

Dosen Pembimbing,



**Sutriyati Purwanti, M. Si**  
NIP. 19611216 198803 2 001



**Badraningsih L., M. Kes**  
NIP. 19600625 198601 2 001

**HALAMAN PENGESAHAN**  
**Tugas Akhir Skripsi**

**STUDI POTENSI WISATA KULINER DI KABUPATEN INDRAMAYU**  
**PROVINSI JAWA BARAT**

Disusun oleh:  
**Wiwin Al Akbar**  
**09511241013**

Telah dipertahankan di depan Tim Penguji Tugas Akhir Skripsi Program Studi Pendidikan Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta pada tanggal 3 Maret 2014

**TIM PENGUJI**

Nama	Tanda Tangan	Tanggal
Badraningsih L., M. Kes Ketua Penguji/ Pembimbing		3 Maret 2014
Sutriyati Purwanti, M.Si Sekretaris		3 Maret 2014
Dewi Eka Murniati, M.M. Penguji		3 Maret 2014

Yogyakarta, Maret 2014

Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Dekan,



  
**Dr. Moch. Bruri Triyono**

**NIP. 19560216 198603 1 003**

## SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Wiwin Al Akbar

NIM : 09511241013

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Judul TAS : STUDI POTENSI WISATA KULINER DI KABUPATEN  
INDRAMAYU PROVINSI JAWA BARAT

Menyatakan bahwa skripsi ini benar-benar karya saya sendiri. Sepanjang pengetahuan saya tidak terdapat karya atau pendapat yang ditulis atau diterbitkan orang lain kecuali sebagai acuan kutipan dengan mengikuti tata penulisan karya ilmiah yang telah lazim.

Yogyakarta, 18 Februari 2014  
Yang menyatakan,



Wiwin Al Akbar  
NIM. 09511241013

*“Kemenangan terbesar adalah kemenangan  
melawan diri sendiri.”*

*(anonim)*

Laporan Tugas Akhir Skripsi ini saya persembahkan untuk:

Tuhan Yang Maha Esa

Ayahanda Tercinta: Wasjan

Ibunda tercinta: Fariyah

Saudara-saudaraku: Teguh Sukirno, Abdul Baqi Al Ahror, Alm.  
Muhammad Jaya

Saudari-saudariku: Nursyamsiyah, Fauziah, Risnawati

Keluarga Besar Alm. Amad dan Keluarga Besar Alm. Kartina

Sang Ratu Perak, tunggu aku di Selatan Yogyakarta

Anonymous: saya sangat mengapresiasi Anda

Sahabat seperjuangan separuh windu: Aris Pito bersama E 6725 PH

Unit Studi Sastra dan Teater: terimakasih untuk genggamannya yang tak  
kan lepas sebelum selesai

Seven A plus: goresan pelangi yang menganyam sudut hati

Mbak Mami, Mbak Endang, dan keluarga

Kemeja putih dengan kancing asimetris-ku: maaf telah membiarkanmu  
hampir menjadi bangkai

Dan semua pihak yang tidak mampu saya sebutkan satu-persatu

Serta almamaterku tercinta: UNY

## KATA PENGANTAR

Puji syukur ke hadirat Allah SWT atas berkat rahmat dan karunia-Nya, Tugas Akhir Skripsi dalam rangka untuk memenuhi sebagian persyaratan untuk mendapatkan gelar Sarjana Pendidikan dengan Judul "Studi Potensi Wisata Kuliner Di Kabupaten Indramayu Provinsi Jawa Barat" dapat disusun sesuai dengan harapan. Tugas Akhir Skripsi ini dapat diselesaikan atas bantuan dan kerjasama dengan pihak lain. Berkenaan dengan hal tersebut, penulis menyampaikan ucapan terimakasih kepada yang terhormat:

1. Badraningsih L., M.Kes selaku Dosen Pembimbing TAS yang telah banyak memberikan semangat, dorongan, dan bimbingan selama penyusunan Tugas Akhir Skripsi ini.
2. Dewi Eka Murniati, M.M sebagai penguji Ujian Akhir TAS dan Sutriyati Purwanti, M.Si sebagai sekretaris yang memberikan koreksi perbaikan secara komprehensif terhadap TAS ini.
3. Noor Fitrihana, M. Eng dan Sutriyati Purwanti, M.Si selaku ketua Jurusan PTBB dan Ketua Program Studi Pendidikan Teknik Boga beserta dosen dan staff yang telah memberikan bantuan dan fasilitas selama proses penyusunan pra proposal sampai dengan selesainya Tugas Akhir Skripsi ini.
4. Dr. Siti Hamidah selaku Dosen Pembimbing Akademik yang selalu member semangat dan dorongan untuk menyelesaikan Tugas Akhir Skripsi ini.
5. Moch. Bruri Triyono selaku Dekan Fakultas Teknik UNY yang memberikan persetujuan pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi.
6. Kepala Dinas Pemuda Olah Raga Kebudayaan dan Pariwisata Kabupaten Indramayu beserta Kepala Bidang dan staff yang telah memberi izin dan bantuan dalam pelaksanaan penelitian Tugas Akhir Skripsi ini.

7. Supriyadi, A.Md yang telah mendampingi penelitian Tugas Akhir Skripsi ini.
8. Produsen-produsen makanan khas Kabupaten Indramayu dan wisatawan kuliner kabupaten Indramayu yang bersedia memberikan kontribusi dalam penyelesaian Tugas Akhir Skripsi ini.
9. Semua pihak, baik secara langsung maupun tidak langsung , yang tidak dapat disebutkan di sini atas bantuan dan perhatiannya selama penyusunan Tugas Akhir Skripsi ini.

Akhirnya, semoga segala bantuan yang telah diberikan semua pihak di atas menjadi amalan yang bermanfaat dan mendapat balasan yang sebanding dari Allah SWT. dan Tugas Akhir Skripsi ini menjadi informasi yang bermanfaat bagi pembaca atau pihak lain yang membutuhkannya.

Yogyakarta, Maret 2014

Penulis,

Wiwin Al Akbar

NIM. 09511241013

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>Halaman Judul</b> .....	i
<b>Abstrak</b> .....	ii
<b>Halaman Pengesahan</b> .....	iii
<b>Surat Pernyataan</b> .....	iv
<b>Halaman Motto</b> .....	v
<b>Halaman Persembahan</b> .....	vi
<b>Kata Pengantar</b> .....	vii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	ix
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	xi
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	xii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang .....	1
B. Identifikasi Masalah .....	7
C. Batasan Masalah .....	7
D. Rumusan Masalah .....	7
E. Tujuan Penelitian .....	8
F. Manfaat Penelitian .....	8
<b>BAB II KAJIAN TEORI</b>	
A. Kajian Teori .....	10
B. Penelitian yang Relevan.....	31
C. Kerangka Berpikir .....	33
D. Pertanyaan Penelitian .....	36
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b>	
A. Metode Penelitian .....	37
B. Definisi Operasional Variabel Penelitian .....	37
C. Waktu dan Lokasi Penelitian .....	38
1. Waktu Penelitian .....	38
2. Lokasi Penelitian .....	38
D. Populasi dan Sampel Penelitian .....	39
1. Populasi Penelitian .....	39
2. Sampel Penelitian .....	39
E. Instrumentasi dan Pengumpulan Data .....	40

1. Observasi .....	40
2. Kuesioner atau Angket .....	41
3. Wawancara .....	41
4. Dokumentasi .....	41
F. Kisi-kisi Instrumen .....	42
G. Teknik Analisis Data .....	43
H. Pengujian Persyaratan Analisis .....	44
I. Pengujian Instrumen Penelitian .....	45

#### **BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN**

A. Hasil Penelitian .....	46
1. Pemetaan Potensi Kuliner .....	46
2. Makanan Khas Kabupaten Indramayu .....	49
3. Karakteristik Wisatawan .....	57
B. Pembahasan Hasil Penelitian .....	74

#### **BAB V SIMPULAN DAN SARAN**

A. Simpulan .....	79
B. Implikasi .....	80
C. Keterbatasan Penelitian .....	81
D. Saran .....	82

<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	84
-----------------------------	----

#### **LAMPIRAN**

## DAFTAR TABEL

	<b>Halaman</b>
Tabel 1. Kondisi Perikanan Laut di Indramayu .....	17
Tabel 2. Fasilitas Kepariwisataaan .....	18
Tabel 3. Kunjungan Wisata Perbulan di Indramayu Tahun 2010 .....	19
Tabel 4. Kisi-kisi Instrumen .....	43
Tabel 5. Tabel Pemetaan Wisata Kuliner Kabupaten Indramayu .....	48
Tabel 6. Daftar Lauk-pauk Khas Kabupaten Indramayu .....	51
Tabel 7. Daftar Makanan Sepinggian Khas Kabupaten Indramayu .....	52
Tabel 8. Daftar Makanan Insidental Khas Kabupaten Indramayu .....	53
Tabel 9. Daftar Kudapan Khas Kabupaten Indramayu .....	54
Tabel 10. Daftar Oleh-oleh Khas Kabupaten Indramayu .....	56
Tabel 11. Daftar Sambal Khas Kabupaten Indramayu .....	57

## DAFTAR GAMBAR

	<b>Halaman</b>
Gambar 1. Peta Kabupaten Indramayu .....	13
Gambar 2. Grafik Tingkat Motivasi Wisata Kuliner .....	31
Gambar 3. Kerangka Berpikir .....	35
Gambar 4. Peta Kuliner Kabupaten Indramayu .....	49
Gambar 5. Diagram Karakteristik Wisatawan Berdasarkan Jenis Kelamin.....	58
Gambar 6. Diagram Karakteristik Wisatawan Berdasarkan Usia .....	60
Gambar 7. Diagram Karakteristik Wisatawan Berdasarkan Pendidikan Terakhir...	61
Gambar 8. Diagram Karakteristik Wisatawan Berdasarkan Pekerjaan.....	63
Gambar 9. Diagram Karakteristik Wisatawan Berdasarkan Asal Responden .....	64
Gambar 10. Diagram Karakteristik Wisatawan Berdasarkan Informasi Tempat .....	66
Gambar 11. Diagram Karakteristik Wisatawan Berdasarkan Teman Berkunjung.....	67
Gambar 12. Diagram Karakteristik Wisatawan Berdasarkan Penghasilan Perbulan...	69
Gambar 13. Diagram Karakteristik Wisatawan Berdasarkan Intensitas Kunjungan Perbulan.....	70
Gambar 14. Diagram Alasan Wisatawan Berkunjung .....	71
Gambar 15. Diagram Alasan Khusus .....	73

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Pembangunan sektor pariwisata telah menjadi perhatian dunia selama dua dekade terakhir. Sektor ini dipercaya mempunyai manfaat ekonomi yang sangat luas dan berganda. Dalam konteks global, pada tahun 2010 negara China telah berhasil mendatangkan sebanyak 56 juta wisatawan mancanegara dan Malaysia telah berhasil mendatangkan 24 juta wisatawan mancanegara. Pada tahun yang sama, Singapura didatangi oleh 15 juta wisatawan mancanegara dan Thailand 18 juta wisatawan mancanegara (UNWTO *Tourism Highlights* 2010). Peningkatan kinerja sektor pariwisata di dunia, negara Indonesia yang memiliki wilayah yang lebih luas dari beberapa negara tersebut dan disertai potensi wisata yang jauh lebih beragam dan banyak, ternyata hanya berhasil mendatangkan 7 juta wisatawan mancanegara. Di satu sisi, hal tersebut tentunya menggambarkan masih sangat rendahnya kinerja kepariwisataan di Indonesia, tapi di sisi lain hal tersebut sekaligus bisa dijadikan sebagai indikator masih belum jenuhnya kepariwisataan di Indonesia yang dengan kata lain masih sangat terbuka peluang untuk memperoleh manfaat ekonomi dari pangsa pasar wisata nasional (Disporabudpar Kabupaten Indramayu, 2012:2).

Indonesia memiliki banyak potensi dan sumber daya alam yang belum dikembangkan secara maksimal, termasuk di dalamnya sektor pariwisata. Pemantapan pertumbuhan sektor pariwisata dalam rangka mendukung pencapaian sasaran pembangunan, perlu diupayakan pengembangan produk yang mempunyai

keterkaitan dengan sektor pariwisata. Pengembangan kepariwisataan berkaitan erat juga dengan pelestarian nilai-nilai kepribadian dan pengembangan budaya bangsa, dengan memanfaatkan seluruh potensi keindahan dan kekayaan alam dan budaya Indonesia. Pemanfaatan di sini bukan berarti pengeksploitasian secara total untuk mengubah, tetapi lebih berarti mengelola, memanfaatkan, dan melestarikan setiap potensi yang dimiliki oleh bangsa Indonesia, potensi tersebut dirangkai menjadi satu daya tarik wisata yang sangat baik dan mumpuni.

Pemerintah Daerah kini mulai meningkatkan potensi pariwisata daerahnya masing-masing untuk meningkatkan PAD (Pendapatan Asli Daerah). Usaha mengembangkan dunia pariwisata ini didukung dengan adanya Undang-undang No. 10 Tahun 2009 yang menyebutkan bahwa keberadaan obyek wisata pada suatu daerah akan sangat menguntungkan antara lain meningkatkan PAD, meningkatnya taraf hidup masyarakat sekitar dan memperluas kesempatan kerja, mengingat semakin banyaknya pengangguran pada saat ini, meningkatkan rasa cinta lingkungan serta melestarikan alam dan budaya setempat. Dewasa ini, pariwisata mulai berkembang menyesuaikan dengan minat dan motivasi wisatawan. Sektor pariwisata yang berkembang cukup pesat adalah wisata kuliner. Hampir sebagian besar wisatawan selalu menyempatkan diri untuk mencicipi makanan dan minuman khas daerah tujuan wisata. Istilah wisata kuliner pun kini sudah tidak asing lagi bagi masyarakat Indonesia. Banyak orang yang mulai menaruh minat dan perhatiannya terhadap daya tarik dunia kuliner, maka dari itu penelitian tentang motivasi wisatawan terhadap obyek wisata perlu diketahui untuk memahami strategi pemasaran yang tepat untuk menarik jumlah wisatawan lebih banyak lagi.

Meskipun secara nasional, saat ini kebutuhan rekreasi masyarakat belumlah dinyatakan sebagai kebutuhan primer masyarakat, tetapi cepat atau lambat semua pihak harus menyadari bahwa terpenuhi atau tidaknya kebutuhan rekreasi masyarakat adalah sangat erat hubungannya dengan kualitas kehidupan masyarakat di suatu wilayah tertentu secara keseluruhan. Hal ini sangat berhubungan erat karena masyarakat yang mempunyai kesempatan rekreasi yang baik dan cukup adalah akan jauh lebih kreatif dan produktif dalam berbagai hal daripada masyarakat yang tidak mempunyai kesempatan rekreasi yang cukup dan baik. Kurangnya kesempatan rekreasi pada masyarakat juga akan membuat masyarakat menjadi depresi, emosional dan cenderung bersifat agresif dan tidak kooperatif. Sedangkan di sisi lain, perilaku masyarakat yang keliru dalam berekreasi adalah akan menimbulkan persoalan dan dampak sosial yang sangat serius di tengah-tengah masyarakat; seperti perjudian, prostitusi dan minuman keras serta narkoba.

Makanan tradisional merupakan salah satu aset budaya bangsa yang perlu dilestarikan, supaya keberadaannya tetap langgeng atau tidak punah karena peradaban dan kemajuan teknologi yang berkembang sangat pesat. Usaha yang dapat dilakukan untuk mempertahankan makanan tradisional adalah dengan penggalian jenis-jenis makanan tradisional yang ada dan hampir terlupakan, kemudian dilakukan pengembangan variasi dari jenis makanan tersebut agar lebih menarik dan diminati tanpa mengurangi keaslian dari makanan tradisional tersebut. Penggalian jenis makanan tradisional ini salah satunya dapat dilakukan dengan cara memperkenalkan pada generasi muda tentang jenis-jenis makanan tradisional serta berbagai cara atau teknik olah dari masing-masing makanan tradisional tersebut.

Kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi dapat dimanfaatkan untuk pengembangan produksi makanan tradisional Indonesia disesuaikan dengan kondisi yang ada pada saat ini. Misalnya saja dengan pengemasan yang menarik, atau makanan tradisional yang dikemas dalam kemasan kaleng agar lebih awet, atau dengan cara lainnya yang dapat memberikan nilai tambah terhadap makanan tersebut.

Banyaknya jenis makanan dan minuman serta beragamnya karakter dan motivasi wisatawan dalam melakukan kegiatan wisata menyebabkan persepsi masing-masing wisatawan terhadap kekayaan kuliner di Kabupaten Indramayu berbeda-beda. Persepsi menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia atau KBBI (2007:863) adalah tanggapan atas sesuatu. Menurut Kotler (2002:6), persepsi diartikan sebagai proses di mana individu memilih, merumuskan, dan menafsirkan masukan informasi untuk menciptakan suatu gambaran yang berarti mengenai dunia.

Kabupaten Indramayu adalah salah satu kabupaten di Provinsi Jawa Barat, Indonesia. Ibukotanya adalah Kecamatan Indramayu yang merupakan pusat pemerintahan, sedangkan titik keramaian justru berada di Kecamatan Jatibarang dan Haurgeulis, hal ini dikarenakan di Jatibarang terdapat pusat pasar dan memiliki akses yang mudah seperti Jalur Pantura dan Stasiun Kereta Api, hal yang sama juga terjadi untuk Kecamatan Haurgeulis meski tak dilewati secara langsung oleh Jalur Pantura, namun Kecamatan ini dilalui oleh Jalur Kereta Api. Kabupaten Indramayu berbatasan dengan Laut Jawa di Utara, Kabupaten Cirebon di Tenggara, Kabupaten Majalengka dan Kabupaten Sumedang di Selatan, serta Kabupaten Subang di Barat. Kabupaten Indramayu terdiri atas 31 Kecamatan, yang dibagi lagi atas sejumlah

315 Desa atau Kelurahan. Pusat pemerintahan berada di Kecamatan Indramayu. Menurut Babad Indramayu, hari jadi Kabupaten Indramayu ditetapkan pada Tanggal 7 Oktober Tahun 1527.

Kabupaten Indramayu dilintasi jalur pantura, yakni jalur utama dan terpadat di Pulau Jawa, terutama pada musim mudik lebaran atau hari Raya Idul Fitri. Kabupaten ini juga dilintasi oleh jalur kereta api lintas Utara Pulau Jawa, dengan salah satu stasiun terbesarnya adalah Stasiun Jatibarang yang berada di Kecamatan Jatibarang, sekitar 19 Kilometer ke Selatan dari pusat Kota Indramayu. Menurut laporan akhir yang disusun oleh Dinas Pemuda, Olah Raga, Kebudayaan, dan Pariwisata Kabupaten Indramayu tahun 2012, beberapa Kecamatan-kecamatan penting di Wilayah Kabupaten Indramayu di antaranya adalah Kecamatan Indramayu, Kecamatan Jatibarang, Kecamatan Haurgeulis, Kecamatan Patrol, Kecamatan Karangampel, dan Kecamatan Terisi.

Walaupun Kabupaten Indramayu berada di Provinsi Jawa Barat yang secara geografis adalah tanah *pasundan* yang berbudaya dan berbahasa Sunda, namun sebagian besar penduduk Indramayu berbahasa Jawa khas Indramayu, masyarakat setempat menyebutnya dengan *Basa Dermayon*, yakni dialek Bahasa Jawa yang hampir serupa dengan dialek Cirebon. Di bagian selatan dan barat daya kabupaten ini, beberapa wilayah menggunakan bahasa Sunda, mengingat sejarah kabupaten Indramayu yang dulu pernah masuk ke dalam wilayah kerajaan Cirebon (di sebelah Utara), sehingga berbahasa Jawa, Kerajaan Galuh dan Sumedang Tandang di Wilayah Selatan, sehingga mempengaruhi masyarakatnya berbahasa Sunda khas Indramayu.

Luasnya Kabupaten Indramayu dan tingginya sumber daya alam (SDA) yang tersedia, membuat Kabupaten Indramayu memiliki potensi wisata kuliner. Hal ini perlu diteliti untuk mengetahui kawasan-kawasan mana saja yang memiliki sentra kuliner. Pemetaan potensi wisata kuliner atau pembuatan peta wisata kuliner menjadi langkah yang cukup tepat untuk mengetahui sentra-sentra kuliner beserta makanan khas yang tersedia di Kabupaten Indramayu. Banyak sekali makanan atau bahan makanan yang hanya bisa dijumpai di Kabupaten Indramayu, namun belum terpublikasi dengan baik oleh masyarakat luas. Makanan khas merupakan aset budaya yang perlu dijaga semestinya harus dikenalkan kepada masyarakat luas, hal ini dapat dilakukan dengan pengidentifikasian makanan-makanan khas yang ada di Kabupaten Indramayu. Identifikasi makanan khas Kabupaten Indramayu dilakukan untuk mempermudah banyak pihak untuk mengenali jenis-jenis makanan khas Kabupaten Indramayu.

Berdasarkan deskripsi yang dijelaskan di atas, tampak bahwa sebenarnya Kabupaten Indramayu memiliki potensi yang cukup besar dan dapat dikembangkan sebagai daerah tujuan wisata yang menarik, terutama pada wisata kuliner. Oleh karena itu, melalui penelitian ini dengan judul Studi Potensi Wisata Kuliner dan Motivasi Wisatawan di Kabupaten Indramayu Provinsi Jawa Barat diharapkan dapat menjawab dan memberikan gambaran yang jelas tentang potensi wisata kuliner serta karakteristik wisatawan yang melakukan kunjungan wisata kuliner agar dapat meningkatkan jumlah wisatawan sehingga pada akhirnya akan meningkatkan PAD dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat setempat, memperluas kesempatan kerja, dan meningkatkan rasa cinta terhadap lingkungan serta melestarikan alam dan budaya setempat.

## **B. Identifikasi Masalah**

Dari latar belakang yang diuraikan di atas, maka dapat diidentifikasi beberapa masalah yang ada. Beberapa masalah yang teridentifikasi adalah sebagai berikut:

1. Belum dioptimalkannya potensi wisata yang ada di Kabupaten Indramayu
2. Makanan daerah atau makanan khas tradisional belum digali dan dikenalkan kepada masyarakat luas sebagai kuliner khas Kabupaten Indramayu
3. Masih jarang ditemukan rumah makan atau restoran yang menyediakan makanan khas Kabupaten Indramayu
4. Kabupaten Indramayu memiliki potensi wisata kuliner yang baik, sehingga perlu diketahui karakteristik wisatawan kuliner terhadap sentra kuliner di kabupaten Indramayu

## **C. Batasan Masalah**

Agar tidak terjadi pelebaran pokok bahasan dalam penelitian ini, maka dilakukan pembatasan terhadap beberapa masalah yang sudah teridentifikasi dari latar belakang. Pembatasan masalahnya adalah pada Studi Potensi Wisata Kuliner di Kabupaten Indramayu Provinsi Jawa Barat.

## **D. Rumusan Masalah**

Dari latar belakang masalah kemudian ditarik beberapa masalah yang teridentifikasi dan dikerucutkan oleh batasan masalah, maka dapat ditarik rumusan masalah pada penelitian ini. Rumusan masalah pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana pemetaan potensi wisata kuliner di Kabupaten Indramayu?
2. Apa saja makanan khas Kabupaten Indramayu?
3. Bagaimana karakteristik wisatawan kuliner domestik terhadap sentra kuliner di Kabupaten Indramayu?

#### **E. Tujuan Penelitian**

Penelitian ini memiliki beberapa tujuan, di antaranya adalah:

1. Melakukan pemetaan potensi wisata kuliner di Kabupaten Indramayu
2. Mengidentifikasi makanan khas Kabupaten Indramayu
3. Mengetahui karakteristik wisatawan kuliner domestik terhadap sentra kuliner di Kabupaten Indramayu

#### **F. Manfaat Penelitian**

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan beberapa manfaat bagi:

##### **1. Peneliti**

- a. Memperoleh wahana untuk menerapkan pemikiran kreatif
- b. Mengasah kemampuan menganalisis data
- c. Sebagai aplikasi teori-teori yang didapatkan selama kuliah

##### **2. Masyarakat Kabupaten Indramayu dan Umum**

- a. Akan menjadi bahan kajian untuk penelitian lebih lanjut, sebagai pijakan perbandingan atas tujuan lain yang relevan.
- b. Tersedianya data dasar yang komprehensif, baik, dan benar mengenai pemetaan potensi wisata kuliner di Kabupaten Indramayu.
- c. Terperincinya strategi optimasi potensi wisata kuliner di Kabupaten Indramayu

- d. Hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan bahan pertimbangan para instansi terkait dalam upaya melestarikan makanan khas Kabupaten Indramayu dan menjualnya sebagai aset wisata.

### **3. Universitas Negeri Yogyakarta**

- a. Memperoleh pengembangan ilmu pengetahuan untuk penelitian lainnya yang relevan
- b. Penelitian ini juga diharapkan mampu memberikan sumbangan pengetahuan tentang studi potensi wisata kuliner.

## **BAB II**

### **KAJIAN PUSTAKA**

#### **A. Kajian Teori**

##### **1. Gambaran Umum Lokasi Penelitian**

###### **a. Sejarah Kabupaten Indramayu**

Menurut Babad Dermayu penghuni pertama daerah Indramayu adalah Raden Aria Wiralodra yang berasal dari Bagelen, Jawa Tengah. Raden Aria Wiralodra adalah putra Tumenggung Gagak Singalodra yang gemar melatih diri olah *kanuragan*, tirakat, dan bertapa (semedi). Suatu saat Raden Wiralodra *tapa brata* dan semedi di perbukitan melaya di kaki gunung Sumbing, setelah melampau masa tiga tahun ia mendapat wangsit bahwa jika Raden Aria Wiralodra ingin berbahagia berketurunan di masa mendatang, maka Raden Aria Wiralodra harus mencari lembah sungai Cimanuk. Setelah tiba di sana, Raden Aria Wiralodra harus berhenti dan menebang belukar secukupnya untuk mendirikan padukuhan.

Dengan didampingi Ki Tinggil dan berbekal senjata *Cakra Undaksana*, Raden Aria Wiralodra dan Ki Tinggil berangkat ke arah barat untuk mencari sungai Cimanuk. Suatu senja, mereka sampai di sebuah sungai, Wiralodra mengira sungai itu adalah Cimanuk, maka ia bermalam di tempat tersebut. Ketika pagi hari mereka melihat ada orang tua yang menegur dan menanyakan tujuan mereka. Wiralodra menjelaskan apa maksud dan tujuan perjalanan mereka, namun orang tua itu berkata bahwa sungai tersebut bukan Cimanuk karena Cimanuk telah terlewat dan mereka harus balik lagi ke arah timur laut. Setelah barkata demikian orang tersebut lenyap dan orang tua itu menurut riwayat adalah Ki Buyut Sidum, Kidang Penanjung

dari kerajaan Pajajaran. Ki Sidum adalah seorang Punakawan Tumenggung Sri Baduga yang hidup antara tahun 1474–1513 M.

Kemudian Raden Wiralodra dan Ki Tinggil melanjutkan perjalanan menuju timur laut dan setelah sehari-hari berjalan mereka melihat sungai besar, Wiralodra berharap sungai tersebut adalah sungai Cimanuk, tiba-tiba dia melihat kebun yang indah namun pemilik kebun tersebut sangat congkak hingga Wiralodra tak kuasa mengendalikan emosinya, ketika ia hendak bertikai dengan pemilik kebun itu, pemilik kebun itu lenyap dan hanya ada suara yang menyuruh Wiralodra untuk meneruskan perjalanan ke arah timur, jika menjumpai seekor kijang bermata berlian, maka mereka harus mengikuti ke mana kijang itu lenyap, maka itulah sungai Cimanuk yang dicari.

Saat mereka melanjutkan perjalanan, mereka bertemu dengan seorang wanita bernama Dewi Larawana yang memaksa untuk dipersunting oleh Wiralodra, namun Wiralodra menolaknya hingga membuat gadis itu marah dan menyerangnya. Wiralodra mengelurkan Cakranya ke arah Larawana, gadis itupun lenyap bersamaan dengan munculnya seekor kijang. Wiralodra segera mengejar kijang itu yang lari ke arah timur, ketika kijang itu lenyap tampaklah sebuah sungai besar. Karena kelelahan Wiralodra tertidur dan bermimpi bertemu Ki Sidum, dalam mimpinya itu Ki Sidum berkata bahwa inilah hutan Cimanuk yang kelak akan menjadi tempat bermukim.

Setelah ada kepastian lewat mimpinya, Wiralodra dan Ki Tinggil membuat *gubug* dan membuka ladang, mereka menetap di sebelah barat ujung sungai Cimanuk. Pedukuhan Cimanuk makin hari makin banyak penghuninya. Di antaranya seorang wanita cantik paripurna bernama Nyi Endang Darma. Karena kemahiran Nyi

Endang dalam ilmu kanuragan telah mengundang Pangeran Guru dari Palembang yang datang ke lembah Cimanuk bersama 24 (dua puluh empat) muridnya untuk menantang Nyi Endang Darma, namun semua tewas dan dikuburkan di suatu tempat yang sekarang terkenal dengan "Makam *Selawe*", atau yang berarti 25 (dua puluh lima) dalam bahasa Jawa.

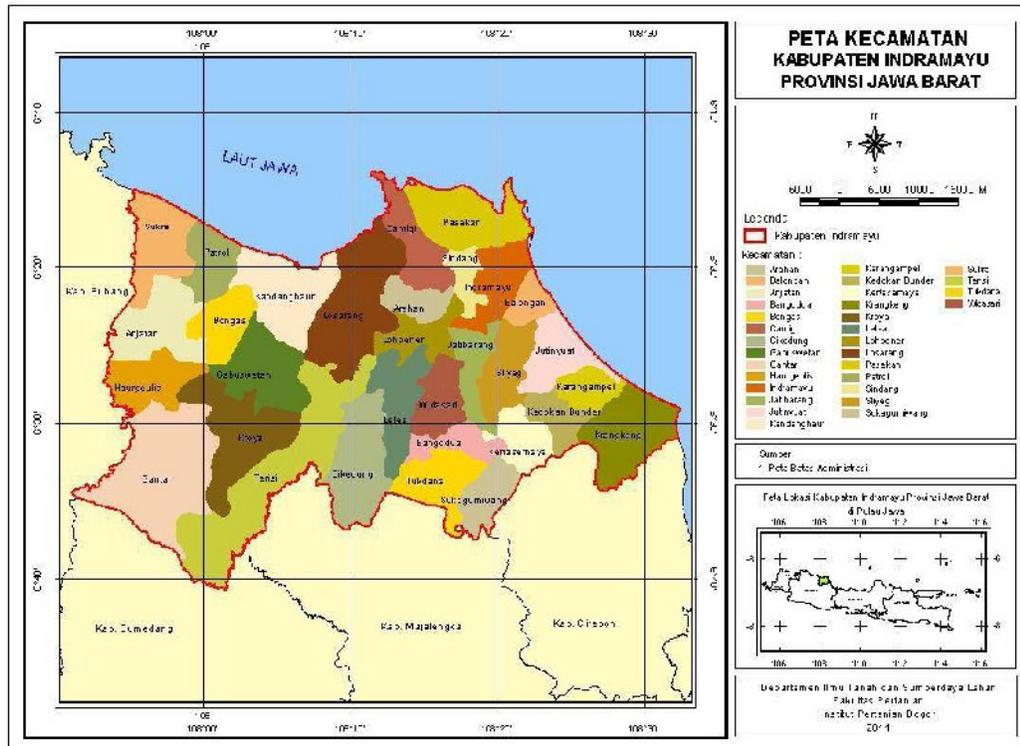
Untuk menyaksikan langsung kehebatan Nyi Endang Darma, Raden Aria Wiralodra mengajak adu kesaktian dengan Nyi Endang Darma namun Nyi Endang Darma kewalahan menghadapi serangan Wiralodra. Kemudian Nyi Endang Darma melompat terjun ke Sungai Cimanuk dan mengakui kekalahannya. Wiralodra mengajak pulang Nyi Endang Darma untuk bersama-sama melanjutkan pembangunan pedukuhan namun Nyi Endang Darma tidak mau dan hanya berpesan, "Jika kelak tuan hendak memberi nama pedukuhan ini maka namakanlah dengan nama hamba, kiranya permohonan hamba ini tidak berlebihan karena hamba ikut andil dalam usaha membangun daerah ini". Untuk mengenang jasa orang yang telah ikut membangun pedukuhannya maka pedukuhan itu dinamakan "DARMA AYU" yang di kemudian hari menjadi "INDRAMAYU".

Berdirinya pedukuhan Darma Ayu memang tidak jelas tanggal dan tahunnya namun berdasarkan fakta sejarah Tim Peneliti menyimpulkan bahwa peristiwa tersebut terjadi pada Jum'at kliwon, 1 Sura 1449 atau 1 Muharam 934 H yang bertepatan dengan tanggal 7 Oktober 1527 M (sumber: Babad Dermayu dan Naskah Teater "Dermayu")

#### **b. Letak Geografis dan Demografis Kabupaten Indramayu**

Wilayah Kabupaten Indramayu, Jawa Barat terletak di daerah pantai utara Pulau Jawa. Memiliki letak geografis 107° 52' - 108° 36' BT dan 6° 15' - 6° 40' LS.

Adapun batas wilayah penelitian adalah sebagai berikut: sebelah utara berbatasan dengan Laut Jawa, sebelah selatan dengan Kabupaten Majalengka, Kabupaten Sumedang, dan Kabupaten Cirebon, sebelah Barat dengan Kabupaten Subang, dan sebelah Timur dengan Laut Jawa. Kabupaten ini terdiri atas 31 wilayah kecamatan dengan ibukota kabupaten adalah Kota Indramayu di Kecamatan Indramayu. Terdapat 11 kecamatan yang berbatasan langsung dengan perairan Laut Jawa, yaitu Kecamatan Sukra, Patrol, Kandanghaur, Losarang, Cantigi, Pasekan, Indramayu, Balongan, Jutinyuat, Karangampel, dan Krangkeng. Peta Kabupaten Indramayu dapat dilihat pada Gambar 1. berikut ini:



**Gambar 1. Peta Kabupaten Indramayu**

### **c. Visi dan Misi Kabupaten Indramayu**

#### 1) Visi

Terwujudnya Masyarakat Indramayu yang Religius, Tangguh dan Sejahtera Dalam Suasana Kehidupan yang Aman, Tertib, dan Damai serta Tataan Daerah yang Makmur, Lestari dan Mandiri".

#### 2) Misi

##### a) Pengembangan Sumber Daya Manusia.

Pengembangan sumber daya manusia ditujukan untuk membangun masyarakat yang tangguh dan sejahtera. Adapun kriterianya meliputi integritas masal, taraf pendidikan, derajat kesehatan, klasifikasi ketenagakerjaan serta tingkat pendapatan penduduk.

##### b) Penegakan Keamanan dan Ketertiban

Keamanan dan ketertiban merupakan prasyarat bagi perkembangan daerah. Selain itu, keamanan dan ketertiban merupakan cerminan masyarakat yang sejahtera. Ancaman terhadap keamanan dan ketertiban antara lain ditandai intensitas kriminalitas dan kerusuhan warga serta pelanggaran ketertiban umum yang meluas.

##### c) Penataan Perekonomian Masyarakat

Perekonomian daerah merupakan cerminan kesejahteraan masyarakat dan kemakmuran suatu daerah. Kondisi ekonomi daerah dapat dikenali secara struktural, meliputi sistem produksi, distribusi, dan kelembagaan tingkat pengangguran kemiskinan dan migrasi penduduk, serta kondisinitas iklim usaha.

d) Pengembangan Wilayah Terpadu

Pengembangan wilayah terpadu diarahkan untuk menciptakan sinergi pertumbuhan wilayah, melestarikan lingkungan serta mewujudkan pemukiman sehat, asri, dan nyaman. Pengembangan wilayah terpadu mencakup aspek ketatanegaraan, pemukiman, dan prasarana serta lingkungan hidup.

e) Penyelenggaraan Pemerintah bebas KKN

Pemerintah yang baik ditandai penyelenggaraan pemerintahan yang bebas dari praktek kolusi, korupsi, dan nepotisme (KKN). Dalam kaitan itu penerapan azas keterbukaan (transparansi) dan keterukuran (akuntabilitas) perlu dilaksanakan secara konsisten pada setiap aspek pemerintahan. Selain itu partisipasi masyarakat sepatutnya menjadi tumpuan utama untuk penyelenggaraan Pemerintah bebas KKN agar berjalan optimal.

f) Pengembangan Sistem Pelayanan Prima

Sistem pelayanan prima merupakan salah satu kriteria pemerintahan yang bebas dari praktek KKN. Dalam kaitan itu penerapan prinsip pelayanan yang mudah, murah, pasti, adil, dan merata perlu dilaksanakan secara lebih konsisten. Dalam hal ini keterlibatan masyarakat sipil perlu dikembangkan lebih luas untuk berpartisipasi dalam menyelenggarakan pelayanan umum tersebut.

g) Peningkatan Pendapatan Asli Daerah

Pemerintah Daerah di era otonomi daerah dituntut untuk mampu mengoptimalkan Pendapatan Asli Daerah sebagai sumber pembiayaan maupun pembangunan (sumber: [www.Indramayu.go.id/profile/48-visi-misi.html](http://www.Indramayu.go.id/profile/48-visi-misi.html))

#### **d. Potensi Alam Kabupaten Indramayu**

Tanaman pangan meliputi tanaman bahan makanan, sayur-sayuran, dan buah-buahan. Tanaman bahan makanan terdiri dari jenis padi-padian, jagung, umbi-umbian, dan kacang-kacangan. Dalam Laporan Akhir Dinas Pemuda, Olah Raga, Kebudayaan dan Pariwisata Kabupaten Indramayu, data tanaman bahan makanan dirinci menurut luas panen, hasil per hektar, dan produksi. Pada tahun 2010 luas panen padi mengalami peningkatan dari tahun sebelumnya sebesar 4,35% yaitu dari 229.784 ha menjadi 239.698 ha. Hal ini berbanding terbalik dengan tingkat produktifitasnya yang mengalami penurunan, akibat iklim yang ekstrim yaitu dari 1.588.866,12 ton di tahun sebelumnya menjadi sebesar 1.557.552,30 ton di tahun 2010. Pada tanaman palawija hanya tanaman jagung, kedelai dan ubi jalar yang mengalami peningkatan produksi, sedangkan dari tanaman hortikultura tercatat semua tanaman mengalami kenaikan produksi.

Salah satu tujuan di sub sektor peternakan adalah meningkatkan populasi dan produksi ternak dalam usaha memperbaiki ternak dan memperbaiki gizi masyarakat. Hal yang pokok adalah untuk menghasilkan pendapatan peternak terutama yang berada di wilayah pedesaan. Jenis ternak yang diusahakan di wilayah Kabupaten Indramayu adalah ternak besar dan kecil yang memproduksi daging, susu, dan telur. Tahun 2010 jumlah sapi potong sebanyak 8.259 ekor, kerbau sebanyak 2.150 ekor, kuda sebanyak 84 ekor, domba sebanyak 206.549 ekor, dan kambing sebanyak 61.742 ekor. Sementara itu untuk ternak unggas adalah ayam kampung sebanyak 1.961.737 ekor, ayam pedaging sebanyak 2.206.740 ekor, dan ikan air tawar maupun payau sebanyak 3.447.754 ekor.

Sesuai dengan letak Kabupaten Indramayu yang berada di pesisir pantai, Kabupaten Indramayu juga merupakan salah satu Kabupaten sebagai penghasil ikan. Ikan yang dihasilkan dapat berupa ikan air tawar maupun ikan air laut. Produksi ikan laut segar selama tahun 2010 mencapai 90.801,40 ton. Nilai produksinya juga mengalami penurunan dari sejumlah Rp 2.450.180.251,00 pada tahun 2009 menjadi Rp 1.383.687.650,00 pada tahun berikutnya, yaitu pada tahun 2010. Menurut Laporan Akhir Dinas Pemuda, Olah Raga, Kebudayaan, dan Pariwisata Kabupaten Indramayu tahun 2012, kondisi perikanan laut Kabupaten mengalami penurunan. Berikut ini akan disajikan tabel kondisi perikanan laut di Kabupaten Indramayu, kondisi perikanan dapat dilihat pada tabel 1 berikut ini:

**Tabel 1. Kondisi Perikanan Laut di Indramayu**

No	Kecamatan	Nelayan	Ikan Laut	
			Jumlah (ton)	Nilai Ekonomi (Rp)
1	Karangampel	794	1.399.496	17.838.630.000
2	Juntinyuat	11.707	4.468.661	56.959.641.000
3	Balongan	828	191.652	2.442.886.000
4	Indramayu	7.730	51.905.225	670.527.964.000
5	Sindang	1.128	-	-
6	Cantigi	1.926	1.340	71.080.000
7	Pasekan	1.057	-	-
8	Losarang	1.169		
9	Kandanghaur	9.915	50.522.571	652.903.610.000
10	Sukra	614	14.602	186.124.000
11	Patrol	616	51.023	51.023
<b>Total</b>		<b>37.484</b>	<b>108.554.600</b>	<b>1.400.929.986.023</b>

(sumber: Laporan Akhir Dinas Pemuda, Olah Raga, Kebudayaan, dan Pariwisata Kabupaten Indramayu Tahun 2012)

#### **e. Tempat Wisata di Kabupaten Indramayu**

Letak Kabupaten Indramayu yang berada di pesisir pantai memiliki daya tarik tersendiri sebagai daerah wisata. Ada beberapa lokasi wisata yang berada di Kabupaten Indramayu di antaranya Pantai Tirtamaya, Koloni kera Desa Bulak, Pulau

Biyawak, *Waterpark* Bojongsari, dan Obyek Wisata Situ Bolang. Dilihat dari jumlah pengunjung, pada tahun 2010 tiga lokasi wisata yang paling banyak diminati masyarakat yaitu *Waterpark* Bojongsari dengan jumlah pengunjung sebanyak 126.642 pengunjung, Obyek Wisata Situ Bolang sebanyak 55.000 pengunjung dan Pantai Tirtamaya sebanyak 39.568 orang pengunjung.

Berikut ini akan disajikan data fasilitas kepariwisataan di Kabupaten Indramayu yang meliputi hotel, obyek rekreasi, *bilyard*, mesin ketangkasan, kolam renang, kesenian tradisional, dan rumah makan. Tabel fasilitas kepariwisataan di Indramayu dapat dilihat pada Tabel 2 berikut ini:

**Tabel 2. Fasilitas Kepariwisataan**

No	Fasilitas	Banyaknya
1	H o t e l	25
2	Obyek Rekreasi	14
3	<i>Bilyard</i>	12
4	Mesin Ketangkasan	8
5	Kolam Renang	7
6	Kesenian Tradisional	25
7	Rumah Makan	85
<b>Total</b>		<b>176</b>

(sumber: Laporan Akhir Dinas Pemuda, Olah Raga, Kebudayaan, dan Pariwisata Kabupaten Indramayu Tahun 2012)

Sarana lain yang turut menunjang kepariwisataan adalah tersedianya sarana atau fasilitas hotel. Hotel yang ada di Kabupaten Indramayu yang paling mewah hanya hotel yang berbintang 3 (tiga). Hotel berfungsi sebagai sarana bagi wisatawan dari luar daerah untuk menginap. Berdasarkan Laporan Akhir Dinas Pemuda, Olah Raga, Kebudayaan, dan Pariwisata Kabupaten Indramayu tahun 2012, jumlah hotel di Kabupaten Indramayu pada tahun 2010 tercatat ada sejumlah 25 hotel dengan jumlah kamar sebanyak 522 kamar, sementara jumlah pengunjung tercatat sebanyak 41.708 orang dan jumlah tenaga kerja di bidang perhotelan ini

tercatat sebesar 200 orang. Berikut ini adalah tabel jumlah wisatawan bulanan pada tahun 2010 di beberapa lokasi wisata di Kabupaten Indramayu:

**Tabel 3. Kunjungan Wisata Perbulan di Indramayu Tahun 2010**

No	Bulan	Pengunjung (orang)	
		Rata-rata Harian	Total
1	Januari	149	4.628
2	Februari	63	1.769
3	Maret	8	240
4	April	67	2.023
5	Mei	79	2.459
6	Juni	80	2.414
7	Juli	79	2.459
8	Agustus	39	1.201
9	September	483	1.201
10	Oktober	59	1.201
11	November	128	3.840
12	Desember	72	2.246
<b>Total</b>		<b>1.306</b>	<b>25.681</b>

(sumber: Laporan Akhir Dinas Pemuda, Olah Raga, Kebudayaan, dan Pariwisata Kabupaten Indramayu Tahun 2012)

#### **f. Budaya dan Seni Masyarakat Kabupaten Indramayu**

Penduduk Kabupaten Indramayu merupakan campuran antara suku Sunda dan suku Jawa, sehingga seni dan budaya yang tumbuh dan berkembang di Kabupaten Indramayu merupakan bentuk implementasi ekspresi masyarakat setempat yang dipengaruhi oleh kebudayaan Jawa dan Sunda. Bentuk kebudayaannya merupakan akulturasi dari kedua kebudayaan tersebut. Adapun bentuk kebudayaan Indramayu antara lain sebagai berikut:

##### 1) *Nadran*

Upacara yang merupakan sebuah cerminan dari hubungan manusia dengan sang pencipta dengan berupa ungkapan rasa syukur akan hasil tangkapan ikan dan mengharapkan akan meningkatnya hasil di masa mendatang serta dijauhkan dari bencana dan mara bahaya dalam mencari nafkah di laut. Umumnya upacara adat nadran ini diselenggarakan antara bulan Oktober sampai dengan bulan Desember

setiap tahunnya. Upacara ini diadakan di beberapa tempat sepanjang pesisir pantai Kabupaten Indramayu seperti Pantai Eretan, Dadap, Karangsong, Limbangan, Glayem, Bugel, dan Ujung Gebang. Prosesi *nadran* biasanya adalah pelarungan atau penghanyutan kepala kerbau, makanan tradisional, dan hasil bumi lainnya yang dihanyutkan atau dilarungkan dengan prosesi tertentu yang khas dan sakral yang sarat dengan kemistisan.

## 2) *Ngarot*

Upacara yang sudah ada sejak abad 16 yang sampai sekarang masih diselenggarakan, terutama oleh masyarakat desa di Kecamatan Lelea setiap menjelang penggarapan sawah. Upacara ini dilaksanakan agar para petani mendapatkan hasil pertanian yang melimpah-ruah dan upacara adat ini dilaksanakan setiap hari Rabu, yaitu pada pekan ke-4 bulan November di mana pesertanya adalah para muda-mudi dengan kostum yang khas dan aksesoris yang gemerlap. Upacara *ngarot* sangat identik dengan gadis-gadis setempat yang menggunakan pakaian adat dengan aksesoris bunga-bunga segar yang dirangkai menutupi kepala. Menurut mitos yang diyakini masyarakat setempat, bebunga segar ini akan tetap segar jika gadis yang mengikuti upacara ini masih perawan, dan jika tidak, bunga yang dikenakan akan layu sebelum prosesi selesai.

## 3) *Jaringan*

Upacara kaum remaja yang bertujuan untuk mencari pasangan hidup yang dilaksanakan pada malam bulan purnama setiap bulannya. Kegiatan ini bertempat di Desa Parean Kecamatan Kandanghaur.

#### 4) *Ngunjung*

Upacara syukuran yang dilaksanakan di kuburan-kuburan yang dianggap keramat oleh warga sekitar, biasanya dilaksanakan pada Bulan Syuro Mulud dalam penanggalan tahun Hijriyah. Secara bahasa, upacara *ngunjung* berarti mengunjungi atau menjenguk para pendahulu yang sudah bersemayam di kuburan agar tetap terjalin hubungan silaturahmi, baik dengan pendahulu maupun dengan orang-orang lain yang melakukan upacara ini pula.

#### 5) *Mapag Tamba*

Yaitu upacara yang dilaksanakan dengan tujuan untuk mengusir penyakit, dengan cara membawa air tambak ke dalam bungbung bambu yang berasal dari kasepuhan untuk disiramkan ke air yang mengalir ke sawah. Pada pelaksanaan upacara ini petani dilarang untuk pergi ke sawah. Secara bahasa, *mapag tamba* bisa diartikan menjemput obat.

#### 6) *Mapag Sri*

*Mapag Sri* adalah upacara yang dilaksanakan dengan tujuan untuk mengungkapkan rasa syukur kepada sang pencipta atas tibanya masa panen, dengan cara melaksanakan pagelaran kesenian wayang kulit sehari semalam dengan lakon khusus dan biasanya dilaksanakan di balai desa. Selain di Kabupaten Indramayu, *mapag sri* juga banyak dilakukan di daerah lain.

#### 7) *Sedekah Bumi*

*Sedekah Bumi* adalah upacara yang dilaksanakan oleh petani pada saat akan turun menggarap sawahnya. Biasanya dilakukan pada awal musim hujan yaitu sekitar bulan Oktober sampai Desember. Prosesi upacara ini biasanya dimulai dari

berkumpulnya masyarakat di suatu tempat dilakukan doa bersama dan setelah itu dilaksanakan upacara adat.

#### **g. Potensi Pariwisata**

Menurut Lisa Agustina (2012:13), suatu daerah memungkinkan sekali memiliki daya tarik yang menjadi magnet yang menyebabkan orang tertarik mengunjungi daerah tersebut. Objek yang menjadi unsur daya tarik kedatangan wisatawan di suatu daerah tujuan wisata dapat berupa potensi alam, potensi budaya, potensi hasil akal budi manusia, seperti seni budaya masyarakat yang unik, ataupun potensi-potensi lainnya yang menjadi daya tarik wisata yang kuat.

Menurut Suryadana (2009), atraksi wisata dikalsifikasikan menjadi 3 jenis, yaitu atraksi wisata alamiah yang berbasis pada sumber daya tarik wisata alam, atraksi wisata budaya berbasis pada wisata budaya dan seni, dan atraksi wisata buatan binaan manusia yang berbasis pada daya tarik buatan manusia.

Dalam buku panduan SKK dan TKK Saka Pariwisata yang diterbitkan oleh Kementerian Kebudayaan dan Pariwisata (2011:13-17), berdasarkan potensinya, beberapa jenis wisata yaitu:

- 1) Wisata budaya
- 2) Wisata bahari
- 3) Wisata cagar alam (taman konservasi)
- 4) Wisata konvensi
- 5) Wisata pertanian (agrowisata)
- 6) Wisata perburuan
- 7) Wisata ziarah

## **h. Wisata Kuliner**

Menurut Minta Harsana (2008:27), wisata kuliner adalah kegiatan perjalanan atau sebagian dari kegiatan tersebut yang dilakukan secara sukarela dan bersifat sementara untuk menikmati makanan atau minuman khas. Hal ini dapat diartikan juga bahwa kegiatan manusia yang melakukan perjalanan dengan destinasi suatu tempat guna memperoleh atau menikmati makanan atau minuman khas yang hanya dapat dijumpai di daerah tersebut.

Wisata kuliner yang berasal dari istilah *food tourism* didefinisikan sebagai "*visitation to primary and secondary food producers, food festivals, restaurants, and specific location for which food testing and or experiencing the attributes of specialist food production region are the primary motivating factor for travel*" (Hall dan Mitchel, 2003: 9-10) atau jika diterjemahkan ke dalam bahasa Indonesia yaitu kunjungan ke suatu tempat yang merupakan produsen pertama maupun produsen kedua dari suatu bahan makanan, festival makanan, restoran, dan lokasi-lokasi khusus untuk mencoba rasa dari makanan dan atau juga untuk memperoleh pengalaman yang didapat dari makanan khas suatu daerah yang merupakan motivasi utama seseorang untuk melakukan perjalanan wisata.

Senada dengan definisi tersebut, *The Ministry of Tourism, Culture and Recreation* dan *The Wine Council of Ontario* dalam Hall dan Mitchel (2003:10) menyatakan bahwa wisata kuliner adalah suatu perjalanan yang di dalamnya meliputi kegiatan mengonsumsi makanan lokal dari suatu daerah; perjalanan dengan tujuan utamanya adalah menikmati makanan dan minuman dan atau mengunjungi suatu kegiatan kuliner, seperti sekolah memasak, mengunjungi pusat

industri makanan dan minuman; serta untuk mendapatkan pengalaman yang berbeda ketika mengonsumsi makanan dan minuman.

#### **i. Karakteristik Wisatawan**

Masyarakat Kabupaten Indramayu memiliki persepsi yang sama mengenai bentuk fasilitas akomodasi terbaik, namun memiliki perbedaan pandangan mengenai lokasi fasilitas akomodasi terbaik. Menurut laporan akhir Disporabudpar Kabupaten Indramayu Tahun 2012, secara keseluruhan masyarakat memandang hotel sebagai bentuk fasilitas akomodasi terbaik. Pandangan masyarakat pedesaan mengenai lokasi fasilitas akomodasi terbaik berada di Kabupaten Indramayu, sedangkan masyarakat perkotaan menilai lokasi fasilitas akomodasi terbaik berada di Bandung, yaitu Ibukota Provinsi Jawa Barat.

Kabupaten Indramayu memiliki potensi rekreasi kuliner yang cukup tinggi. Untuk mengoptimalkan potensi tersebut maka diperlukan penilaian masyarakat mengenai ketersediaan objek rekreasi kuliner, kualitas rekreasi kuliner, serta harga rekreasi kuliner pada saat ini. Masyarakat Kabupaten Indramayu memiliki persepsi yang berbeda-beda terkait dengan tempat terbaik rekreasi kuliner, ketersediaan objek rekreasi kuliner, kualitas rekreasi kuliner, dan harga rekreasi kuliner, serta hal-hal lain yang berkaitan dengan itu.

##### 1) Jenis Kelamin

Identitas *gender* atau jenis kelamin menjadi hal penting dalam mempengaruhi minat berwisata. Berikut ini adalah perbedaan karakteristik berwisata antara pria (laki-laki) dan wanita (perempuan).

a) Pria

Dalam melakukan wisata, pria memiliki kecenderungan sebagai berikut:

- i. Senang berlama-lama dalam melakukan suatu objek wisata
- ii. Kurang memperhatikan pengeluaran (uang)
- iii. Menunjukkan emosi berarti bersikap tidak konsisten
- iv. Kurang bisa membaca dan mengidentifikasi emosi orang lain, atau kurang peka
- v. Kurang memperhatikan kualitas, fasilitas, dan pelayanan
- vi. Menyukai wisata yang bertema budaya dan alam

b) Wanita

Dalam melakukan wisata, wanita memiliki kecenderungan sebagai berikut:

- i. Menyukai kegiatan wisata yang mempelajari perasaan wanita dalam kebudayaan dan interaksi dengan masyarakat
- ii. Cepat berempati dan mudah luluh atau tersentuh dengan keadaan
- iii. Kurang menyukai wisata yang bertema kekerasan atau yang menantang
- iv. Memperhatikan kualitas, fasilitas, dan pelayanan serinci mungkin
- v. Lebih berhati-hati dalam mengeluarkan uang
- vi. Cenderung lebih cepat menunjukkan ekspresi emosi
- vii. Ingin selalu dimanjakan

2) Usia

Usia juga memiliki faktor penting dalam kegiatan berwisata. Berikut ini pemaparan secara rinci faktor usia dalam perilaku berwisata.

a) Kanak-kanak

Usia pada kelompok kanak-kanak adalah antara 0-9 tahun. Pada masa ini, manusia memiliki perilaku yang dipengaruhi teknologi pada masanya, individual dan egosentris, dan mengharapkan kemudahan.

b) Remaja

Usia pada kelompok remaja adalah antara 9-16 tahun. Memiliki perilaku baru belajar berinteraksi sosial dengan lingkungan, berkelompok dan wisata diorganisir, dan menyukai tantangan serta bereksperimen.

c) Muda

Pada kelompok ini, yaitu manusia yang berusia antara 17-24 tahun, manusia memiliki keterbatasan waktu berwisata karena pekerjaan atau kesibukan lainnya, ingin mengenal daerah wisata lebih mendalam, dan tingkat permintaan pelayanan tinggi.

d) Dewasa

Pada kelompok usia dewasa atau antara 24-50 tahun, manusia memiliki penghasilan tinggi sehingga memiliki kebutuhan wisata juga tinggi, cenderung kurang menyukai daerah wisata tradisional, mengutamakan sosialisasi, dan lebih suka berwisata bersama keluarga.

e) Paruh Baya

Kelompok usia antara 50-55 tahun, manusia biasanya berada pada masa awal pensiun, suka bersosialisasi, dan cenderung belajar dengan pengalaman wisata sebelumnya.

f) Senior

Kelompok usia senior atau lebih dari 55 tahun memiliki kecenderungan pengalaman hidup lebih banyak sehingga lebih bijak dalam pemilihan wisata, senang membayar tunai dan proses tawar-menawar, dan mengutamakan kekeluargaan.

3) Tingkat Pendidikan

Tingkat pendidikan juga mempengaruhi faktor perilaku wisatawan terhadap pemilihan wisata, wisatawan yang memiliki tingkat pendidikan rendah biasanya memiliki kemampuan dan pendaatan yang rendah pula terhadap wisata sehingga berpengaruh terhadap keterbatasan dalam pemilihan wisata, baik jenis maupun obyek wisatanya. Bersifat pasif dan pasrah terhadap pelayanan dan fasilitas yang ditawarkan. Cenderung tidak fleksibel terhadap pilihan daerah wisata dan lebih tidak mampu menangani permasalahan yang tidak diharapkan. Selain itu, wisatawan yang memiliki tingkat pendidikan rendah lebih jarang membangun hubungan dengan masyarakat setempat dan cenderung pemalu.

Sedangkan wisatawan yang memiliki tingkat pendidikan tinggi biasanya memiliki pendaatan yang lebih tinggi dan mempunyai variasi pilihan wisata. Memiliki minat untuk mengalami segala sesuatu. Cenderung arogan dan sulit ditangani. Wisatawan berpendidikan tinggi lebih fleksibel dengan perubahan dan dapat mengatasi masalah yang mendadak. Bersifat sosialis dan agresif. Lebih banyak meminta dan memiliki standar kebutuhan yang lebih tinggi dan menginginkan fasilitas dan pelayanan yang berkualitas sesuai dengan apa yang dikeluarkan.

#### 4) Pekerjaan dan Pendapatan

Pekerjaan dan pendapatan adalah faktor yang cukup penting dalam membentuk permintaan wisata. Biaya yang dikeluarkan tidak hanya untuk perjalanan, namun juga untuk sebelum, selama, dan setelah kegiatan wisata. Karena sejatinya, biaya yang dikeluarkan dalam berwisata adalah uang sisa di luar kebutuhan pokok. Hal ini sangat berkaitan erat dengan pendidikan dan usia.

#### 5) Geografi

Geografi dalam hal ini adalah asal responden. Hal ini juga sedikit banyak mempengaruhi perilaku wisatawan. Karena jarak atau ruang mempengaruhi kesediaan wisatawan untuk berkunjung. Keleluasaan berkunjung juga akan berpengaruh kepada wisatawan, misalnya peluang perjalanan domestik, wisatawan tidak perlu menyiapkan paspor, visa, dan sebagainya. Kepadatan populasi suatu wilayah juga memengaruhi. Masyarakat yang biasa hidup di populasi padat penduduk, akan lebih menyukai berwisata ke daerah yang jarang penduduknya, begitupun sebaliknya. Musim atau keadaan cuaca juga berpengaruh, misalnya masyarakat yang tinggal di daerah yang panas akan lebih menyukai berwisata ke daerah yang sejuk, begitupun sebaliknya.

#### 6) Alasan

Alasan wisatawan berkunjung ke suatu tempat sangat beragam. Hal ini meliputi manfaat perjalanan, tujuan, fasilitas, kematangan atau kesiapan perjalanan, loyalitas, dan tingkat penggunaan. Beberapa hal tersebut akan berpengaruh terhadap pemilihan sentra kuliner yang memiliki kualitas makanan, pelayanan, variasi makanan, harga yang ditawarkan, sarana dan prasarana atau amenitas, aksesibilitas, dan lain sebagainya.

j. Motivasi Wisatawan

Sebagai motivasi yang mendorong perjalanan, McIntosh (1977) dan Murphy (1985) mengatakan bahwa motivasi dapat dikelompokkan menjadi empat kelompok besar yaitu sebagai berikut:

- 1) *Physical or physiological motivation* (motivasi yang bersifat fisik atau fisiologis), antara lain untuk relaksasi, kesehatan, kenyamanan, berpartisipasi dalam kegiatan olah raga, bersantai dan sebagainya.
- 2) *Cultural motivation* (motivasi budaya), yaitu keinginan untuk mengetahui budaya, adat, tradisi dan kesenian daerah lain. Termasuk juga ketertarikan akan berbagai objek peninggalan budaya (bangunan bersejarah).
- 3) *Social motivation* atau *interpersonal motivation* (motivasi yang bersifat sosial), seperti mengunjungi teman dan keluarga, menemui mitra kerja, melakukan hal yang dianggap mendatangkan gengsi (nilai prestise), melakukan ziarah, dan pelarian dari situasi-situasi yang membosankan dan sebagainya.
- 4) *Fantasy motivation* (motivasi karena fantasi), yaitu adanya fantasi bahwa di daerah lain seseorang akan bisa lepas dari rutinitas keseharian yang menjemukan, dan *ego-enhancement* yang memberikan kepuasan psikologis. Motivasi ini disebut juga sebagai *status and prestige motivation*.

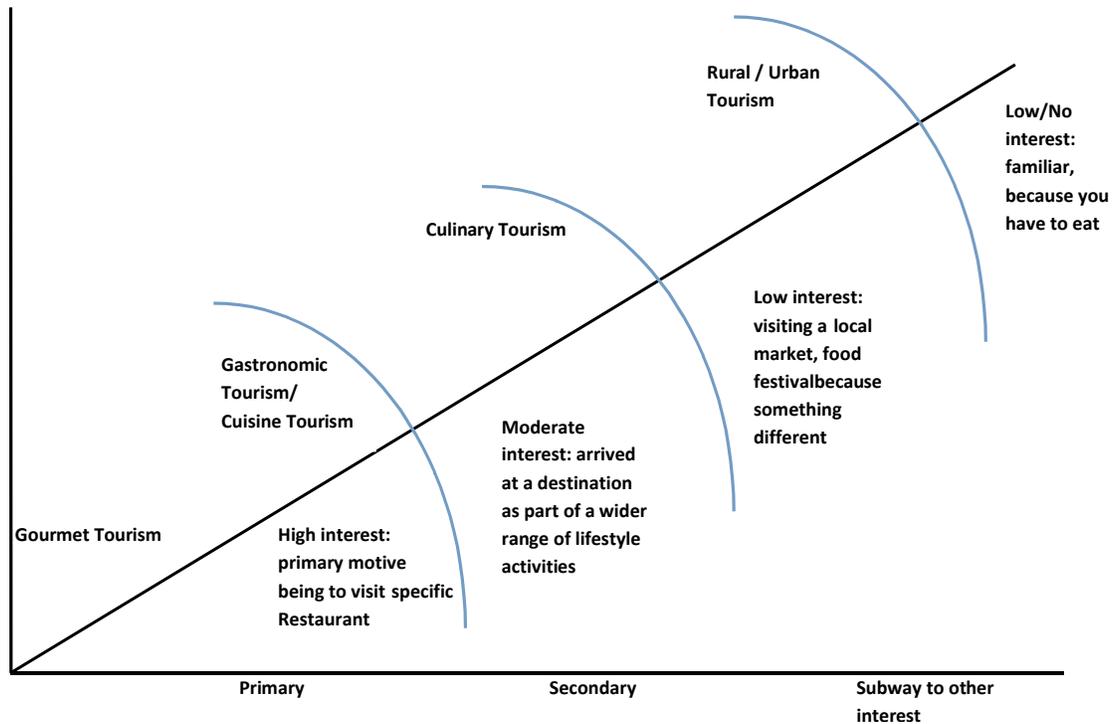
Motivasi perjalanan seseorang dipengaruhi oleh faktor internal wisatawan itu sendiri dan faktor eksternal. Secara intrinsik atau internal, motivasi terbentuk karena adanya kebutuhan dan/atau keinginan manusia itu sendiri, sesuai dengan teori hirarki kebutuhan Maslow. Kebutuhan tersebut dimulai dari kebutuhan fisiologis, kebutuhan keamanan, kebutuhan sosial, kebutuhan prestise dan kebutuhan akan aktualisasi diri. Sedangkan dari faktor ekstrinsik atau faktor

eksternal sendiri dapat dipengaruhi oleh lingkungan, perkembangan zaman, dan *trend* terkini.

Liz Sharples (2003:62-71) menyatakan bahwa motivasi wisatawan dalam melakukan kegiatan wisata kuliner digolongkan menjadi 3 kategori, yaitu:

- 1) *Personal indulgence*. Yaitu kegiatan yang dilakukan untuk mencari pengalaman mencicipi makanan yang baik, agar menjadi bahagia, dan mencari pengalaman dari suasana daerah atau tempat yang dikunjungi.
- 2) *Exploration* atau eksplorasi tempat-tempat yang memiliki nilai sejarah dan tempat penting dalam sejarah atau mengunjungi tempat yang memiliki keajaiban alam.
- 3) *Romance and relaxation* atau kegiatan yang dilakukan untuk beristirahat atau relaksasi untuk kegiatan kekerabatan dan/atau romantis. Tujuan kegiatan ini adalah untuk menghabiskan waktu yang berkualitas dengan keluarga dan/atau pasangan dengan lokasi yang relatif jauh dari tempat tinggal dan bertujuan untuk menjaga keharmonisan hubungan. Lokasi yang relative jauh dapat diartikan juga sebagai lokasi yang tidak dikunjungi dalam keseharian.

Sementara itu, C. Michael Hall dan Liz Sharples merumuskan tingkat motivasi wisatawan kuliner dalam bentuk grafik. Grafik tingkat motivasi wisata kuliner menurut rumusan C. Michael Hall dan Sharples dapat dilihat pada Gambar 2. berikut ini:



Sumber: C. Michael Hall and Liz Sharples (2003:11)

**Gambar 2. Grafik Tingkat Motivasi Wisata Kuliner**

## B. Penelitian yang Relevan

Berikut adalah penelitian yang relevan dengan penelitian **Studi Potensi Wisata Kuliner dan Motivasi Wisatawan di Kabupaten Indramayu Provinsi Jawa Barat:**

1. Penelitian yang dilakukan oleh Lisa Agustina (2012) yang berjudul Studi Potensi Wisata Kuliner dan Karakteristik Wisatawan di Kabupaten Kotawaringin Barat menyatakan bahwa makanan khas Kabupaten Kotawaringin Barat adalah Soto Menggala, Soto Banjar, Nasi Kuning, dan Lontong Sayur; lauk pauk khas Kabupaten Kotawaringin Barat adalah Gangan Asam, Ikan Bakar, Belankas, dan aneka *seafood* lainnya; sambal khas Kabupaten Kotawaringin Barat adalah sambal Cincaluk; kudapan khas Kabupaten Kotawaringin Barat adalah Wadai

Tole-tole, Wadai Cincin, dan Kerupuk Basah; buah-buahan lokal musiman khas Kabupaten Kotawaringin Barat adalah cempedak, durian lokal, krantungan, tangkalis, ketiau, dan terong asam; oleh-oleh khas Kabupaten Kotawaringin Barat adalah kerupuk Amplang dan kerupuk ikan. Wisata kuliner di Kabupaten Kotawaringin Barat dapat dipetakan menjadi 8 (delapan) kawasan, yaitu Mendawai, Sidorejo, Raja, Madurejo, Kampung Baru, Pasir Panjang, Kumai, dan Kubu. Karakteristik wisatawan yang berkunjung adalah usia 15-20 tahun 38%, yang berpendidikan terakhir SMA/ sederajat 45%, dan pekerjaan karyawan swasta 36%. Sebagian besar wisata kuliner lebih dinikmati perempuan 53%, dan wisatawan berasal dari Kabupaten Kotawaringin Barat 82%, memperoleh informasi dari teman atau keluarga 79%, dan teman berkunjung bersama kelompok sebesar 47% dengan penghasilan di bawah Rp 500.000,00 sebesar 25%. Wisatawan melakukan kunjungan dalam 1 bulan kurang dari 3 kali sebesar 58%. Faktor aksesibilitas dan variasi makanan menjadi alasan utama sebagian besar wisatawan.

2. Penelitian yang dilakukan oleh Minta Harsana dan Maria Tri Widayati (2009), yang berjudul "persepsi wisatawan terhadap wisata kuliner di kabupaten Sleman". Hasil menunjukkan bahwa wisatawan yang datang antara lain banyak yang berusia 21-35 tahun, berstatus pelajar dan mahasiswa. Terjadi kecenderungan bahwa wisata kuliner lebih banyak diminati perempuan daripada laki-laki. Berasal dari wilayah Daerah Istimewa Yogyakarta terutama dari wilayah Kabupaten Sleman, berkunjung bersama teman atau keluarga, promosi yang paling efektif adalah dari mulut ke mulut. Mereka kebanyakan datang bersama rombongan. Rata-rata pengunjung datang lebih dari 1 kali. Wisatawan masih

menjadikan harga sebagai mayoritas utama pemilihan tempat makan. Dari semua penjabaran tersebut, disimpulkan bahwa Kabupaten Sleman sangat layak dikembangkan menjadi tujuan wisata kuliner.

3. Penelitian yang dilakukan oleh Fajri Kurniawan (2008), tentang "potensi wisata kuliner dalam pengembangan pariwisata di Yogyakarta", menunjukkan bahwa wisata kuliner memiliki potensi dalam pengembangan pariwisata Yogyakarta. Pemerintah Yogyakarta terus berupaya melakukan pengembangan wisata kuliner, salah satu contohnya adalah dengan diselenggarakannya kembali acara tahunan Festival Makanan Tradisional (FMT) ke 10. Melalui bantuan pemerintah berupa pembinaan untuk mempertahankan dan melestarikan makanan khas Yogyakarta menjadi salah satu produk unggulan. Kesimpulan yang dapat diambil adalah bahwa dengan mengangkat makanan khas sebagai *icon* wisata kuliner menjadi salah satu keunggulan di sektor pariwisata Yogyakarta. Wisata kuliner di Yogyakarta merupakan hasil karya manusia sebagai aset budaya yang perlu dipertahankan dan dilestarikan keberadaannya guna menjadi daya tarik pariwisata. Wisata kuliner mempunyai potensi besar untuk dikembangkan, maka perlu penanganan dan pengelolaan lebih baik lagi dibandingkan ada saat ini dan dilakukan secara profesional.

### **C. Kerangka Berpikir**

Kabupaten Indramayu adalah peleburan dari kebudayaan sunda dan jawa, akulturasi kebudayaan yang terbentuk tentunya menyebabkan banyak keanekaragaman dan keunikan tersendiri di dalamnya, seperti bahasa, dialek, kesenian rakyat, makanan, dan lain sebagainya. Indramayu yang terkenal sebagai

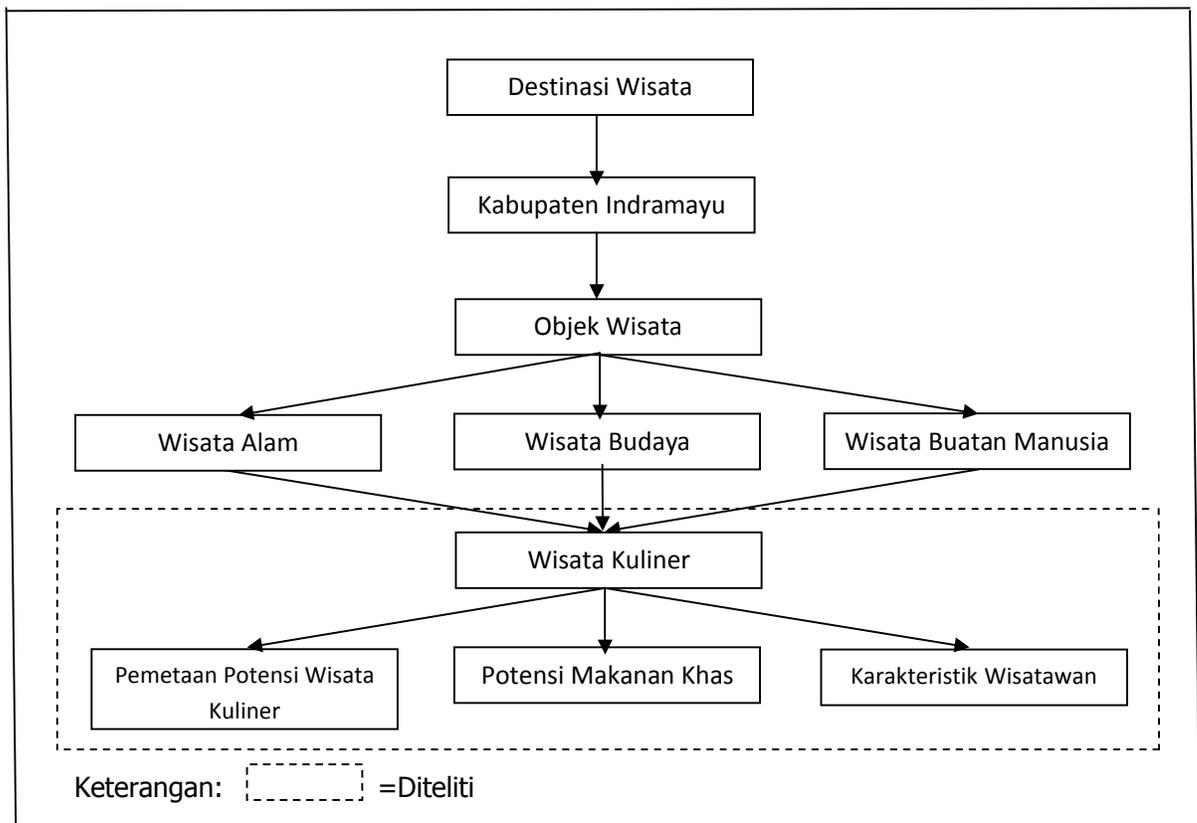
kota mangga tentu saja tidak hanya mangga yang khas dari Indramayu, masih banyak makanan-makanan lain yang ada di Kabupaten ini, masih banyak informasi dan fakta-fakta lain tentang makanan khas yang belum terkuak dan belum muncul ke permukaan. Penelitian ini mencoba untuk mengobservasi makanan-makanan khas lainnya yang mungkin ada di Kabupaten Indramayu.

Pariwisata adalah kegiatan yang berhubungan dengan perjalanan dan tinggal untuk sementara waktu dengan maksud bersenang-senang, bersantai, rekreasi, atau keperluan-keperluan lainnya di luar kegiatan mencari nafkah. Pada masa kini, kegiatan pariwisata telah mengalami perubahan bersamaan dengan perubahan minat dan motivasi wisatawan untuk melakukan perjalanan. Saat ini, motivasi dan minat wisatawan selalu berubah menyesuaikan perkembangan pariwisata, termasuk perkembangan wisata kuliner yang mencakup usaha jasa boga yang menjual produk makanan sebagai objek yang dapat dinikmati oleh para wisatawan atau konsumen.

Produk makanan biasanya tersaji di restoran yang berkelas tinggi hingga warung makan yang produk makanannya yang dijual lebih sederhana dari restoran dan toko atau pusat jajanan yang khusus menjual kudapan. Banyaknya aneka ragam objek wisata kuliner (makanan dan minuman) yang ditawarkan menyebabkan wisatawan memberikan persepsi mereka terhadap hal-hal tersebut, hal ini menyesuaikan karakter wisatawan dan pola perilaku wisatawan.

Karakter wisatawan dilihat dari segi usia, pendidikan, jenis pekerjaan, jenis kelamin, asal atau ras, dan penghasilan. Sedangkan untuk pola perilaku wisatawan terhadap objek wisata dan wisata kuliner dilihat dari segi perolehan informasi tentang tempat wisata, frekuensi kunjungan, budaya jajan, selera jajan, dan oleh-

oleh. Setelah mengetahui hal-hal di atas, maka dapat diketahui bagaimana persepsi wisatawan terhadap wisata kuliner yang dinilai dari beberapa aspek, yaitu aspek harga, aspek variasi, aspek kualitas makanan, aspek penampilan atau suasana tempat, aspek penyajian dan pelayanan, aspek sarana dan prasarana, dan aspek aksesibilitas. Dari aspek ini memegang peranan penting untuk mengetahui bagaimana persepsi wisatawan terhadap wisata kuliner. Sehingga dapat diketahui bagaimana potensi wisata kuliner di Kabupaten Indramayu. Agar lebih memudahkan pemaparan, lihat gambar kerangka berpikir berikut ini:



**Gambar 3. Kerangka Berpikir**

#### **D. Pertanyaan Penelitian**

1. Bagaimana pemetaan potensi wisata kuliner di Kabupaten Indramayu?
2. Apa saja makanan khas Kabupaten Indramayu?
3. Bagaimana karakteristik wisatawan domestik terhadap sentra kuliner di Kabupaten Indramayu?

## **BAB III**

### **METODE PENELITIAN**

#### **A. Metode Penelitian**

Metode penelitian yang digunakan adalah deskriptif kuantitatif dengan pendekatan survey. Menurut Endang Mulyatiningsih (2011:38), data kuantitatif adalah data yang berbentuk angka atau data kualitatif yang telah diberi skor atau nilai, data kuantitatif dapat dianalisis dengan statistik deskriptif atau statistik inferensial yang menggunakan rumus-rumus matematika terapan (statistik).

#### **B. Definisi Operasional Variabel Penelitian**

##### **1. Potensi Wisata Kuliner**

Potensi wisata kuliner yang dimaksud adalah tingkat kemungkinan atau *possibility* tempat-tempat yang memungkinkan adanya potensi perkembangan usaha di bidang kuliner yang masih dalam lingkup pariwisata. Setelah mengetahui tingkat potensi wisata kuliner, maka akan dilakukan pemetaan wisata kuliner di Kabupaten Indramayu Provinsi Jawa Barat.

##### **2. Makanan Khas Kabupaten Indramayu**

Ciri makanan tradisional adalah makanan yang masih menggunakan resep yang diturunkan secara turun-temurun oleh pendahulu masyarakat Kabupaten Indramayu, alat memasak yang digunakan masih menggunakan alat-alat tradisional, dan teknik olah yang digunakan masih sangat sederhana dan khas. Makanan khas juga bisa diartikan makanan yang hanya bisa ditemukan di tempat atau daerah tertentu.

### **3. Karakteristik Wisatawan yang Berkunjung ke Sentra Kuliner Kabupaten Indramayu**

Penelitian terhadap motivasi wisatawan tentu tidak lepas dari penelitian terhadap karakteristik wisatawan pula. Karakteristik yang dimaksud adalah persepsi wisatawan yang dibagi menjadi 3 kategori yaitu secara demografis wisatawan, pola perilaku, dan alasan wisatawan. Alasan wisatawan terhadap pemilihan sentra kuliner meliputi harga, variasi makanan, kualitas makanan, penampilan atau suasana tempat, amenitas, dan aksesibilitas. Motivasi wisatawan yang dimaksud adalah tujuan khusus wisatawan yang meliputi bertujuan untuk mencicipi makanan yang baik dan baru, beristirahat atau relaksasi untuk menghabiskan waktu yang berkualitas bersama keluarga dan/atau pasangan di suatu tempat yang jaraknya jauh dari rumah, dan eksplorasi alam yang indah.

#### **C. Waktu dan Lokasi Penelitian**

##### **1. Waktu Penelitian**

Penelitian ini dilakukan pada bulan Desember tahun 2012 sampai dengan Maret 2014.

##### **2. Lokasi Penelitian**

Lokasi penelitian ini dilakukan di beberapa sentra wisata kuliner dan beberapa destinasi wisata di Kabupaten Indramayu. Penentuan lokasi penelitian dilakukan setelah melakukan konsultasi dengan DISPORABUDPAR Kabupaten Indramayu bidang Pariwisata. Setelah mendapatkan beberapa rekomendasi tempat dari DISPORABUDPAR dilakukan observasi lapangan, yaitu mengamati sentra kuliner di beberapa Kecamatan yang dianggap memiliki potensi wisata kuliner. Kecamatan-

kecamatan tersebut adalah Kecamatan Karangampel, Kecamatan Juntinyuat, Kecamatan Balongan, Kecamatan Indramayu, Kecamatan Jatibarang, dan Kecamatan Sindang.

## **D. Populasi dan Sampel Penelitian**

### **1. Populasi Penelitian**

Populasi penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah pelaku kuliner (wisatawan), Dinas Pariwisata, dan masyarakat Kabupaten Indramayu. Wisatawan yang diambil atau digunakan pada penelitian ini adalah sejumlah wisatawan lokal yang tercatat di Dinas Pemuda, Olah Raga, Kebudayaan dan Pariwisata Kabupaten Indramayu.

### **2. Sampel Penelitian**

Menggunakan teknik *accidental sampling* atau *incidental sampling* yaitu responden diambil dari wisatawan yang ditemui langsung di sentra kuliner tersebut. Menurut Endang Mulyatiningsih (2011), sampling insidental atau aksidental adalah teknik pengambilan sampel yang dilakukan dengan cara memilih sampel yang secara kebetulan ditemui saja. Jumlah sampel yang digunakan adalah jumlah populasi pelaku wisata pada tahun 2010 yang dibagi per bulan atau rata-rata per bulan dari jumlah pengunjung pada tahun 2010. Atau bisa dipaparkan ke dalam rumus:

Jumlah pengunjung per bulan =  $25.681 : 12 = 2140,08$  (dibulatkan = 2140 orang)

Untuk menentukan sampel dengan rumus:

$$n = \frac{N}{1+N(e)^2}$$

$$n = \frac{2140}{1+2140(0.1)^2}$$

$$n = \frac{2140}{1+2140(0.01)}$$

$$n = \frac{2140}{1+21,4}$$

$$n = 95,53$$

Berdasarkan hasil dari penghitungan menggunakan rumus di atas, jumlah sampel yang dibutuhkan untuk penelitian ini adalah sejumlah 96 orang, atau dibulatkan menjadi 100 orang. Maka penelitian ini menggunakan sampel sejumlah minimal 100 orang wisatawan yang ditemukan di beberapa sentra kuliner di Kabupaten Indramayu yang sedang melakukan kegiatan wisata kuliner.

keterangan:

n = ukuran sampel

N = ukuran populasi

e = ukuran tingkat kesalahan, yaitu 10%

## **E. Instrumentasi dan Pengumpulan Data**

### **1. Observasi**

Observasi merupakan metode pengambilan data melalui pengamatan dan pencatatan perilaku subjek penelitian yang dilakukan secara sistematis (Endang Mulyatiningsih, 2011:26). Observasi dapat menggunakan alat berupa lembar pengamatan atau *checklist*. Pada alat tersebut, perilaku atau hal yang akan diamati sudah ditulis sehingga pada saat peneliti melakukan pengamatan, peneliti tinggal member tanda cek atau skor. Observasi dapat dilakukan secara sesaat atau dapat diulang.

Observasi dilakukan sebelum penelitian ini dilakukan dan selama penelitian berlangsung. Observasi dilakukan untuk menentukan kawasan-kawasan mana saja yang memungkinkan memiliki potensi wisata kuliner berdasarkan rekomendasi dari Dinas Pemuda Olahraga Kebudayaan dan Pariwisata Kabupaten Indramayu.

## **2. Kuesioner atau Angket**

Kuesioner atau angket merupakan alat pengumpulan data yang memuat sejumlah pertanyaan atau pernyataan yang harus dijawab oleh subjek penelitian (Endang Mulyatiningsih, 2011:28). Kuesioner yang digunakan pada penelitian ini adalah jenis kuesioner terbuka (*opened ended*). menurut Endang Mulyatiningsih (2011), kuesioner terbuka memiliki ruang terbuka untuk menulis jawaban sendiri. Tipe instrumen menggunakan tipe daftar cocok (*checklist*). Responden dapat memberikan lebih dari 1 jawaban untuk pertanyaan tertentu.

## **3. Wawancara**

Wawancara yang digunakan dalam penelitian ini adalah wawancara kepada Dinas Pariwisata dan kepada beberapa produsen makanan khas yang ada di Kabupaten Indramayu atau praktisi lain yang berkompeten di bidangnya. Wawancara dilakukan menggunakan pedoman wawancara agar wawancara berjalan terarah dan sesuai konsep (pedoman wawancara terlampir). Wawancara digunakan untuk mengetahui informasi yang benar terhadap pertanyaan penelitian agar data yang diperoleh dapat dipertanggungjawabkan keabsahannya.

## **4. Dokumentasi**

Menurut Marsono (2009), dokumentasi adalah cara mengumpulkan data melalui beberapa hal berikut ini:

- a. Dokumen tertulis
- b. Arsip
- c. Buku
- d. Pendapat
- e. Teori
- f. Hukum
- g. Dalil, dll.

Teknik-teknik tersebut di atas adalah beberapa teknik yang akan dilakukan untuk memperoleh data dalam penelitian ini mengenai pariwisata yang ada di Kabupaten Indramayu khususnya wisata kuliner. Dokumentasi juga dapat berarti mendokumentasikan atau mengabadikan kejadian-kejadian tertentu untuk mendukung data yang didapat pada saat penelitian berlangsung.

#### **F. Kisi-kisi Instrumen**

Penelitian ini menggunakan angket atau kuesioner, maka dari itu dalam penelitian ini juga dibutuhkan kisi-kisi instrumen untuk menentukan daftar pertanyaan. Di bawah ini adalah tabel kisi-kisi instrumen penelitian, kisi-kisi instrumen dapat dilihat di Tabel 4. Kisi-kisi Instrumen berikut ini:

**Tabel 4. Kisi-kisi Instrumen**

<b>Variabel</b>	<b>Sub Variabel</b>	<b>Indikator</b>	<b>Sub Indikator</b>	<b>No. Item</b>
Studi Potensi Wisata Kuliner di Kabupaten Indramayu Provinsi Jawa Barat	Wisata Kuliner	1. Potensi Wisata Kuliner	Jenis dan macam makanan khas Pemetaan sentra kuliner	Berdasarkan data DISPORABUDPAR Kab. Indramayu JABAR
		2. Makanan Khas	1. Resep 2. Alat Olah 3. Teknik Olah 4. Pengemasan Produk 5. Pemasaran	Hasil Wawancara, 13-18
		3. Karakteristik Wisatawan	6. Jenis Kelamin	2
			7. Usia	3
			8. Pendidikan Terakhir	4
			9. Pekerjaan	5
			10. Asal Responden	6
			11. Penghasilan	9
			12. Informasi tempat	7
			13. Frekuensi kunjungan	10
4. Alasan wisatawan berkunjung	14. Teman berkunjung	8		
	15. Alasan berkunjung a. variasi makanan b. kuitas makanan c. penyajian makanan d. pelayanan e. harga f. penampillan/ suasana tempat g. amenities/ sarana dan prasarana h. aksesibilitas	11		
	16. Alasan khusus a. Mencicipi makanan b. istirahat dan relaksasi c. eksplorasi alam	12		

### **G. Teknik Analisis Data**

Menurut Endang Mulyatiningsih (2011:38), skala pengukuran dapat menentukan jenis analisis statistik yang dapat digunakan. Data yang akan dianalisis

dengan statistik inferensial (mengambil kesimpulan berdasarkan data sampel yang berlaku untuk seluruh populasi) minimal memiliki skala interval. Statistik inferensial itu sendiri dibedakan menjadi statistik parametris dan non parametris. Analisis data secara deskriptif digunakan untuk mendeskripsikan data penelitian apa adanya dan tidak digunakan untuk mengambil kesimpulan statistik.

Penyajian hasil analisis data deskriptif dapat dilengkapi dengan tabel, grafik, dan diagram (garis, batang, lingkaran). Penyajian data deskriptif bertujuan untuk memberikan gambaran singkat tentang hasil penelitian supaya lebih mudah dibaca dan dipahami. Analisis data statistik dilakukan untuk menjawab rumusan masalah yang telah dinyatakan dalam bentuk pertanyaan penelitian. Analisis data dilakukan untuk menguji apakah hasil yang didapat bisa memenuhi pertanyaan penelitian berdasarkan data yang diperoleh.

#### **H. Pengujian Persyaratan Analisis**

Pengujian validitas instrumen pada penelitian ini menggunakan *construct validity*. Menurut Sugiyono (2009:125), untuk menguji validitas konstruksi dapat digunakan pendapat dari ahli (*judgement experts*). Dalam hal ini, setelah instrumen dikonstruksi tentang aspek yang akan diukur dengan terlandaskan teori tertentu, maka selanjutnya dikonsultasikan dengan ahli. Para ahli diminta pendapatnya tentang instrumen yang telah disusun tersebut.

Pengujian realibilitas instrumen dilakukan dengan uji coba instrumen kepada sejumlah warga asrama KAPMI DIY (Keluarga Pelajar dan Mahasiswa Indramayu Daerah Istimewa Yogyakarta). Pengujian ini dilakukan pada pekan pertama bulan Desember 2013.

## **I. Pengujian Instrumen Penelitian**

Pengujian instrumen penelitian dilakukan dengan cara uji coba kelayakan instrumen, yaitu dengan menyebarkan sejumlah kuesioner kepada warga asrama KAPMI yang berada di Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta sebagai sampel uji coba. Setelah diadakan uji coba, kemudian data diolah. Dari semua butir pertanyaan yang tersedia pada kuesioner, tidak ada butir soal yang gugur. Semua pertanyaan dinyatakan valid oleh ahli, kegiatan ini disebut juga *judgement expert*.

Hasil dari pengujian instrumen penelitian pada warga asrama Keluarga Pelajar dan Mahasiswa Indramayu D.I. Yogyakarta yaitu memiliki karakteristik wisatawan yang berkunjung adalah usia 21-25 tahun 61,3%, yang berpendidikan terakhir SMA/Sederajat 74,2%, dan pekerjaan sebagai pelajar/mahasiswa 78,1%. Sebagian besar wisata kuliner lebih dinikmati oleh laki-laki 62,5%, wisatawan berasal dari Kabupaten Indramayu 64,5%, memperoleh info dari teman/keluarga 77,1%, berkunjung bersama teman, kelompok, atau rombongan 72,7% dengan penghasilan kurang dari Rp 500.000,00 sebanyak 71%. Wisatawan melakukan kunjungan kurang dari 3 kali dalam 1 bulan sebanyak 83,3%. Motivasi khusus wisatawan adalah untuk beristirahat dan relaksasi untuk mengabiskan waktu berkualitas bersama keluarga atau pasangan. Alasan pemilihan sentra kuliner paling banyak adalah karena variasi makanan yang ditawarkan oleh sentra kuliner tersebut sebanyak 35,9%.

## **BAB IV**

### **HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

#### **A. Hasil Penelitian**

Seperti yang sudah diuraikan dalam BAB II tentang masyarakat Kabupaten Indramayu, data dalam penelitian ini juga menggunakan data yang sama yaitu masyarakat Kabupaten Indramayu sebagai objek utama sumber informasi. Karakter manusia mempengaruhi pola perilaku wisatawan dalam melakukan kegiatan wisata kuliner.

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan pada tanggal 19-24 Desember tahun 2013, maka ketiga pertanyaan penelitian dapat terjawab dengan tepat. Penelitian yang dilakukan adalah berupa survey ke berbagai produsen makanan khas, wawancara, penyebaran angket atau kuesioner, kajian pustaka, dan pendokumentasian. Berikut beberapa penjabaran hasil penelitian yang telah dilakukan.

#### **1. Pemetaan Potensi Kuliner**

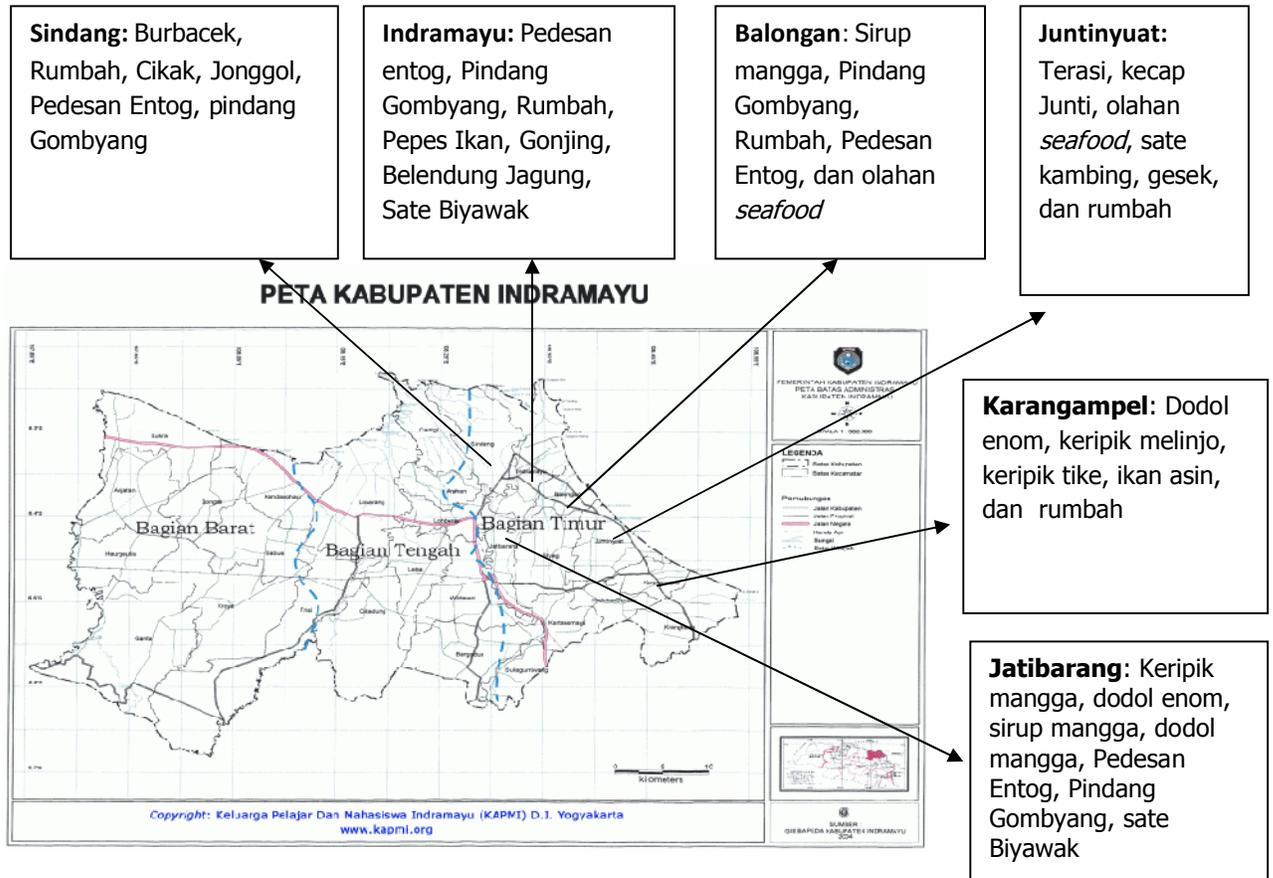
Pemetaan wisata kuliner di Kabupaten Indramayu dapat dikelompokkan menjadi beberapa kecamatan-kecamatan penting di Kabupaten Indramayu. Kecamatan-kecamatan yang menjadi sentra kuliner tersebut adalah kecamatan yang memiliki karakteristik ramai, memiliki kekentalan budaya yang terjaga, dan memiliki potensi alam yang mendukung. Di antaranya adalah Kecamatan Karangampel, Kecamatan Juntinyuat, Kecamatan Balongan, Kecamatan Indramayu, Kecamatan Jatibarang, dan Kecamatan Sindang.

Keunggulan pada kawasan Karangampel adalah karena letaknya yang cukup strategis dan dilalui jalan utama menuju Kota Cirebon. Selain letak yang strategis, kawasan Karangampel juga terdapat banyak Industri Rumah Tangga yang memproduksi Keripik Melinjo. Keunggulan kawasan Juntinyuat adalah keuntungan jalan utama berada dekat garis pantai, sehingga banyak didirikan rumah makan dengan panorama pantai. Di kawasan Juntinyuat juga banyak terdapat Industri Rumah Tangga yang memproduksi terasi dan Kecap Junti yang khas. Keunggulan dari kawasan Balongan hampir sama dengan kawasan Juntinyuat, karena jalan utama kawasan ini berada di dekat garis pantai, di kawasan ini juga ada sentra produksi oleh-oleh khas Kabupaten Indramayu berupa sirup mangga. Kawasan Balongan juga terkenal dengan kilang minyak yang besar atau lebih terkenal dengan nama *Exor* Balongan. Kawasan Indramayu memiliki keunggulan lokasi karena dijadikan sebagai pusat pemerintahan kota, di kawasan ini juga terdapat banyak restoran, hotel, pusat perbelanjaan, dan beberapa objek wisata. Kawasan sindang memiliki keunggulan terdapat banyak situs makam keramat dan situs-situs bersejarah lainnya, serta terdapat objek wisata dan dilalui oleh sungai terlebar di Kabupaten Indramayu yaitu Sungai Cimanuk. Keunggulan kawasan Jatibarang adalah terdapat Stasiun Kereta Api, pasar induk, pusat perbelanjaan, makam keramat, dan sentra oleh-oleh khas Kabupaten Indramayu. Berikut ini akan disajikan tabel pemetaan potensi wisata kuliner di Kabupaten Indramayu Provinsi Jawa Barat. Tabel dapat dilihat pada Tabel 5. di bawah ini:

**Tabel 5. Tabel Pemetaan Wisata Kuliner Kabupaten Indramayu**

<b>No</b>	<b>Kecamatan</b>	<b>Destinasi</b>	<b>Objek</b>	<b>Makanan</b>
1	Karangampel	Desa Sindang, Desa karangampel, Pasar Karangampel	Pusat oleh-oleh	Dodol enom, keripik melinjo, keripik tike, ikan asin, dan rumbah
2	Juntinyuat	Limbangan, Glayem, Tirtamaya, Junti	Sentra produksi industri rumah tangga, RM Perdut, RM Mina Ayu, Sate Mang Rum	Terasi, kecap Junti, olahan <i>seafood</i> , sate kambing, gesek, dan rumbah
3.	Balongan	Balongan	Sentra oleh-oleh khas Kab. Indramayu, RM Balongan	Sirup mangga, Pindang Gombyang, Rumbah, Pedesan Entog, dan oahan <i>seafood</i>
4.	Indramayu	Desa Tambak, Desa Pekandangan, Karangsong, Paoman	Restoran, Toserba, <i>Sport centre</i> , bantaran kali Cimanuk,	Pedesan entog, Pindang Gombyang, Rumbah, Pepes Ikan, Dongprek, Gonjing, Belendung Jagung, sate Biyawak
5	Sindang	Desa Dermayu, <i>waterpark</i> Bojongsari, Dayung	Pusat jajan, Restoran, Rumah Makan,	Burbacek, Rumbah, Cikak, Jonggol, Pedesan Entog, pindang Gombyang
6	Jatibarang	Pawidean, Pasar Jatibarang, Desa Bulak	Pusat Oleh-oleh, Toserba, pasar tradisional	Keripik mangga, dodol enom, sirup mangga, dodol mangga, Pedesan Entog, Pindang Gombyang, sate Biyawak

Berdasarkan tabel di atas, maka dapat dibuat peta wisata kuliner Kabupaten Indramayu. Pemetaan wisata kuliner dibuat untuk mempermudah membaca data hasil penelitian karena disajikan dalam bentuk gambar. Peta wisata kuliner Kabupaten Indramayu dapat dilihat pada Gambar 4. berikut ini:



**Gambar 4. Peta Kuliner Kabupaten Indramayu**

Berdasarkan gambar pada peta kuliner Kabupaten Indramayu, fenomena yang nampak adalah sentra kuliner banyak tersebar di Kabupaten Indramayu bagian Timur. Hal ini bisa dijelaskan karena pusat Pemerintahan Kota berada di wilayah Indramayu bagian Timur.

## 2. Makanan Khas Kabupaten Indramayu

Daerah yang relatif luas membuat Kabupaten Indramayu memiliki beragam makanan khas yang jarang ditemui di Daerah lain. Makanan khas yang ada di Kabupaten Indramayu dibagi menjadi beberapa golongan, yaitu lauk-pauk, makanan sepinggan, makanan insidental, makanan kecil atau kudapan, oleh-oleh

khas, dan sambal khas. Pengelompokan makanan ini bertujuan untuk mempermudah pengkategorian setiap jenis makanan.

Makanan khas yang berkategori lauk-pauk adalah makanan yang dimakan sebagai pendamping karbohidrat berupa nasi, lontong atau sejenisnya, yaitu di antaranya adalah Pindang Gombyang, Pedesan Entog, Sate Biyawak, dan Krecek Urang. Kategori makanan sepinggan yaitu makanan yang biasa disajikan per porsinya tidak melebihi makanan utama, ciri-ciri makanan sepinggan yaitu tidak teralu mengenyangkan, tidak cocok disajikan dengan makanan berkarbohidrat lainnya. Makanan sepinggan khas Kabupaten Indramayu adalah Burbacek, Rumbah, dan Ramusan Remucu. Makanan insidental adalah makanan yang hanya disajikan pada saat-saat tertentu seperti tahilan, hajatan, dan selamatan lainnya. Makanan insidental khas Kabupaten Indramayu di antaranya adalah Rumbah Edan, Cimplo, Bubur Lemu, Lepet, dan Koci. Kudapan adalah makanan kecil yang biasanya sangat cocok disajikan bersama minuman seperti kopi atau teh. Kudapan khas Kabupaten Indramayu adalah Sempora, Blengep, Geblog, Belendung Jagung, Krawu Boled, Gonjing, Limpung, Botok Sarikaya, Ongol-ongol, Buras, Cikak, dan Jalabiya. Oleh-oleh khas Kabupaten Indramayu adalah Keripik Melinjo, Keripik Tike, Dodol Enom, Lara Gudeg, Sirup Mangga, dan Keripik Mangga. Sedangkan sambal khas Kabupaten Indramayu adalah Sambal Gecok. Berikut ini akan disajikan keterangan dari masing-masing makanan dalam tabel berdasarkan masing-masing kategori makanan.

#### **a. Lauk-pauk Khas Kabupaten Indramayu**

Lauk-pauk adalah kelompok makanan pendamping makanan utama yang mengandung karbohidrat seperti nasi, lontong, jagung, singkong, kentang, dan lain

sebagainya. Sebagian besar, lauk-pauk berbahan utama hewani atau bahan makanan lain yang mengandung protein, contohnya daging, telur, ikan, ayam, tempe, tahu, dan sebagainya. Menurut Heny Setyawati (2014) lauk pauk adalah segala macam makanan yang disajikan sebagai peneman utama hidangan nasi, umumnya banyak mengandung protein, baik hewani maupun nabati. Lauk pauk hewani, antara lain daging, unggas, ikan, dll. Sedangkan lauk pauk nabati berupa tahu, tempe, dll.

Berikut ini daftar makanan kategori lauk-pauk khas Kabupaten Indramayu.

Daftar lauk-pauk khas Kabupaten Indramayu dapat dilihat pada Tabel 6. berikut ini:

**Tabel 6. Lauk-pauk Khas Kabupaten Indramayu**

No	Nama dan Gambar Makanan	Deskripsi	Bahan	Teknik
1	Pindang Gombyang 	Makanan ini adalah jenis makanan berkuah yang terbuat dari kepala ikan manyung atau ikan jambal yang berukuran besar. Kuah pindang gombyang berwarna kuning, memiliki cita rasa yang gurih dan berempah.	Kepala ikan jambal, jahe, lengkuas, kunyit, bawang merah, bawang putih, kemiri, cabe rawit, tomat, daun bawang, daun salam, minyak, dan air.	Tumis dan rebus
2	Pedesan Entog 	Jenis makanan semacam gulai tanpa santan. Menggunakan entog atau itik sebagai bahan utamanya. Memiliki cita rasa yang pedas. Proses pemasakan memakan waktu relatif lama untuk menghasilkan tekstur daging itik yang empuk.	Daging itik, kemiri, jahe, lengkuas, bawang merah, bawang putih, daun jeruk, serai, cabe rawit keriting, cabe rawit hijau, cabe merah, lada, garam, gula, kecap manis.	Goreng dan rebus.
3	Sate Biyawak 	Jenis makanan yang terbuat dari daging yang dipotong-potong kemudian ditusuk dan dibakar sampai matang. Menggunakan bahan utama daging biyawak. Disajikan bersama sambal kacang dan kecap.	Daging biyawak, kacang tanah, gula, garam, kecap, cabai rawit, tomat, jeruk limau	Bakar
4	Krecek Urang  sumber: DISPORABUDPAR	Adalah jenis makanan tumisan yang terbuat dari udang tanpa kulit. Memiliki cita rasa pedas dan gurih.	Udang kupas, cabe rawit, kemiri, jahe, lengkuas, bawang merah, bawang putih, minyak, air	Tumis

## b. Makanan Sepinggan Khas Kabupaten Indramayu

Makanan sepinggan adalah makanan yang disajikan dalam porsi yang tidak mengenyangkan. Makanan yang biasanya termasuk dalam kelompok ini adalah makanan yang sudah mengandung sumber karbohidrat dan protein. Berikut ini tabel yang menyajikan makanan sepinggan khas Kabupaten Indramayu. Daftar makanan sepinggan khas Kabupaten Indramayu dapat dilihat pada Tabel 7. berikut ini:

**Tabel 7. Daftar Makanan Sepinggan Khas Kabupaten Indramayu**

No	Nama dan Gambar Makanan	Deskripsi	Bahan	Teknik
1	Rumbah 	Makanan yang menggunakan beberapa jenis sayuran yang direbus. Disajikan bersama sambal asam yang bercita rasa pedas dan asam.	Sayuran (kangkung, genjer, semanggi, daun ubi, kol, kecambah, dsb), kacang tanah, cabai merah, cabai rawit, asam muda, tomat, garam, gula merah	Rebus
2	Burbacek  sumber: DISPORABUDPAR	Makanan sepinggan yang terbuat dari rumbah yang disajikan bersama bubur dan cecek atau kikil. Burbacek adalah kependekan dari bubur, rumbah, dan cecek.	Beras, rumbah, cecek	Rebus
3	Ramusan Remucu  sumber: DISPORABUDPAR	Makanan yang terbuat dari remucu (pisang biji muda) yang direbus. Kemudian diiris-iris dan dicampur sambal dan parutan kelapa.	Remucu, kelapa parut, bawang merah, kencur, cabe rawit, terasi.	Rebus

## c. Makanan Insidental Khas Kabupaten Indramayu

Makanan insidental yang dimaksud adalah makanan yang belum tentu dijumpai di setiap harinya, karena makanan ini khusus diadakan atau dibuat pada saat-saat tertentu saja, misalnya selamatan, hajatan, tahlililan, upacara adat, dan lain sebagainya. Berikut ini daftar makanan insidental khas Kabupaten Indramayu.

Daftar makanan insidental khas Kabupaten Indramayu dapat dilihat pada Tabel 8.

berikut ini:

**Tabel 8. Daftar Makanan Insidental Khas Kabupaten Indramayu**

No	Nama dan Gambar Makanan	Deskripsi	Bahan	Teknik
1	Rumbah Edan  Sumber: Google	Rumbah edan adalah rumbah yang bahan utamanya menggunakan daun mengkudu. Sambal yang digunakan untuk rumbah edan biasanya sambal gecok. Makanan ini untuk upacara 7 hari kelahiran bayi.	Daun mengkudu, kelapa parut, kencur, abai rawit, bawang merah, kacang tanah	Rebus
2	Cimplo 	Adalah makanan musiman yang ada setiap bulan Shafar pada penanggalan Hijriyah. Makanan ini termasuk kue yang menggunakan fermentasi ragi, berwarna putih kecoklatan. Disajikan bersama saus gula merah.	Tepung beras, ragi, baking powder, yeast, air, gula merah, garam, kelapa arut, daun jeruk	Fermentasi, panggang, rebus
3	Bubur Lemu 	Sejenis makanan yang terbuat dari tepung beras yang dikentalkan dengan santan dan sari daun pandan. Disajikan bersama saus gula merah. Bubur emu biasa disajikan saat perayaan tertentu	Tepung beras, gula merah, santan kelapa, daun pandan, garam	Rebus
4	Lepet 	Sejenis kudapan yang terbuat dari beras ketan diampur dengan biji-bijian lainnya yang kemudian dibungkus daun janur yang diikat sedemikian rupa agar tidak bocor. Lepet diibaratkan sebagai simbol pemersatu hubungan kekerabatan	Beras ketan, biji-bijian (kacang hijau/merah/dsb) Garam, baking powder	Rebus
5	Koci 	Makanan kecil yang berbentuk piramida dengan isian enten-enten atau kumbu.	Tepung beras, pewarna hijau, gula merah, kacang hijau, kacang tanah, kelapa. Garam	Kukus

#### **d. Kudapan Khas Kabupaten Indramayu**

Kudapan adalah makanan kecil yang biasa disajikan sebagai sajian pendamping minum kopi atau teh. Kudapan biasa disajikan dalam potongan atau

ukuran yang kecil. Kudapan bisa bercita rasa manis maupun gurih. Berikut ini daftar kudapan khas Kabupaten Indramayu, daftar kudapan dapat dilihat pada Tabel 9. berikut ini:

**Tabel 9. Daftar Kudapan Khas Kabupaten Indramayu**

No	Nama dan Gambar Makanan	Deskripsi	Bahan	Teknik
1	Sempora 	Makanan ini terbuat dari kelapa parut yang dicampur dengan gula dan tepung beras. Kemudian dibungkus dengan daun pisang, lalu dikukus.	Tepung beras, kelapa parut, gula, garam	Kukus
2	Blengep 	Blengep bisa juga disebut Gemblep, terbuat dari singkong yang dikukus kemudian ditumbuk kemudian dicampur dengan irisan keapa yang digoreng. Biasanya berbentuk bulatan pipih	Singkong, kelapa, garam, minyak	Kukus, goreng
3	Geblog  sumber: DISPORABUDPAR	Hampir mirip dengan blengep, namun yang membedakan adalah bentuk penyajiannya dengan serbuk gula merah yang disangrai bersama kelapa parut. Atau ada juga yang saat proses penumbukan dicampur dengan gula, kemudian saat disajikan hanya dengan kelapa parut saja.	Singkong, gula merah, kelapa parut, garam	Kukus, tumbuk
4	Belendung Jagung  sumber: DISPORABUDPAR	Terbuat dari jagung pipil kering. Disajikan bersama parutan kelapa, garam, dan bawang merah goreng.	Jagung pipil kering, kelapa parut, garam, bawang merah.	Rebus/kukus
5	Krawu Boled 	Terbuat dari singkong yang diiris-iris, kemudian dikukus. Disajikan bersama kelapa parut, garam, dan bawang merah goreng.	Singkong, kelapa parut, garam, dan bawang merah goreng	Kukus
6	Gonjing 	Terbuat dari tepung beras yang dicampur santan dan bumbu lain. Menggunakan cetakan yang berbentuk seperti kue pukis.	Tepung beras, santan, kelapa, garam, gula.	Panggang
7	Limpung 	Makanan ini terbuat dari tepung beras yang dicampur dengan sari pandan, air, garam, dan gula. Dibungkus dengan daun pisang, kemudian dikukus. Disajikan dengan parutan kelapa.	Tepung beras, pandan/pewarna makanan, garam, gula, kelapa parut.	Kukus

No	Nama Dan Gambar	Deskripsi	Bahan	Teknik
8	Botok Sari kaya 	Terbuat dari pisang yang ditumbuk, dicampur dengan roti tawar dan telur, serta garam dan gula. Dibungkus daun pisang, kemudian dikukus.	Pisang, roti tawar, telur, garam, gula.	Kukus
9	Ongol-ongol  sumber: DISPORABUDPAR	Makanan ini menggunakan tepung kanji yang dicampur pewarna makanan, gula, dan garam. Dikukus kemudian dipotong-potong. Disajikan bersama parutan kelapa.	Tepung kanji, pewarna makanan, gula, garam, kelapa parut.	Kukus
10	Buras 	Makanan ini terbuat dari beras setengah tanak yang dibubuhi sayuran seperti wortel dan daun bawang, kemudian dibungkus dengan daun pisang. Lalu dikukus hingga matang.	Beras, wortel, daun bawang, lada, bawang merah, bawang putih, garam, gula, minyak	Tumis, kukus
11	Cikak  sumber: DISPORABUDPAR	Terbuat dari tepung kanji yang dicampur dengan pewarna makanan, gula, dan garam. Kemudian dikukus dan dipanggang	Tepung kanji, pewarna makanan, gula, garam	Kukus dan panggang
12	Jalabiya  sumber: DISPORABUDPAR	Terbuat dari tepung beras dan terigu, ditambah garam dan air. Dibentuk bulat kemudian digoreng. Sebelum disajikan, jalabiya goreng dibalut dengan besto karamel.	Tepung terigu, tepung beras, garam, gula pasir	Goreng, karamelisasi
13	Belencong 	Kudapan ini terbuat dari ketan yang dicampur dengan baking powder, kemudian dibungkus menggunakan daun pisang. Kemudian direbus hingga menjadi padat. Disajikan bersama parutan kelapa dan garam.	Ketan, baking powder, parutan kelapa, garam.	Rebus

#### e. Oleh-oleh Khas Kabupaten Indramayu

Oleh-oleh khas Kabupaten Indramayu berupa mangga segar varietas Cengkir, Keripik Melinjo, Keripik Tike, Dodol Enom, Lara Gudeg, Sirup Mangga, Keripik Mangga, Dodol Mangga, dan Terasi Junti. Berikut ini daftar oleh-oleh khas Kabupaten Indramayu. Daftar dapat dilihat pada Tabel 10. berikut ini:

**Tabel 10. Daftar Oleh-oleh Khas Kabupaten Indramayu**

No	Nama dan Gambar Makanan	Deskripsi	Bahan	Teknik
1	Mangga Indramayu (Cengkir) 	Mangga ( <i>Mangifera Indica</i> ) khas Kab. Indramayu adalah jenis cengkir.	-	-
2	Keripik Melinjo 	Makanan ringan yang terbuat dari biji melinjo. Yang digeprek, kemudian digoreng dan diberi bumbu.	Biji melinjo, minyak goreng, bumbu	Sangrai dan goreng
3	Keripik Tike 	Jenis keripik yang terbuat dari umbi rumput tike yang tumbuh di rawa-rawa. Proses pembuatannya adalah dengan melakukan perendaman selama 1 malam, kemudian digeprek, dijemur, lalu digoreng.	Umbi rumput tike, minyak, bumbu	Goreng
4	Dodol Enom 	Dodol yang proses pemasakannya separuh dari waktu dodol kebanyakan. Disajikan bersama "blondo" atau sari pemasakan santan kental.	Santan kental, santan encer, tepung ketan, gula merah, gula pasir, garam.	Rebus
5	Lara Gudeg 	Jenis makanan kecil yang terbuat dari ketan yang disangrai kemudian dihaluskan dan dicampur dengan gula merah. Disajikan bersama tepung ketan sangrai.	Tepung ketan, gula merah	Sangrai
6	Sirup Mangga 	Sirup yang terbuat dari buah mangga yang dihaluskan kemudian dimasak dengan gula lalu disaring.	Buah mangga, gula pasir	Rebus
7	Dodol Mangga 	Terbuat dari buah mangga dan gula yang dimasak hingga kandungan air habis.	Buah mangga, gula	Rebus
8	Keripik mangga 	Buah mangga yang diiris, kemudian diproses menggunakan mesin vacum.	Buah mangga	Vacum
9	Terasi Junti 	Terasi yang dibuat secara tradisional oleh masyarakat Keccamatan Juntinyuat.	Udang rebon, gula merah	Giling, pengeringan

#### f. Sambal Khas Kabupaten Indramayu

Sambal adalah bahan tambahan makanan yang biasanya berasa pedas, umumnya berbentuk cair atau setengah cair (*semi liquid*). Namun seiring perkembangan dunia kuliner, bentuk sambal juga ada yang berbentuk kering atau bubuk, atau ada juga bentuk sambal yang padat. Sambal adalah bahan tambahan makanan yang bertujuan untuk meningkatkan cita rasa suatu makanan. Berikut ini daftar Sambal khas Kabupaten Indramayu. Daftar dapat dilihat pada Tabel 11. berikut ini:

**Tabel 11. Daftar Sambal Khas Kabupaten Indramayu**

No	Nama dan Gambar Makanan	Deskripsi	Bahan	Teknik
1	Gecok  Sumber: Google	Sambal yang terbuat dari kacang tanah, cabe merah, cabe rawit, terasi, kencur, bawang merah, gula, dan garam yang ditumbuk bersama kelapa parut.	kacang tanah, cabe merah, cabe rawit, terasi, kencur, bawang merah, gula, garam, dan kelapa parut	Sangrai, tumbuk

### 3. Karakteristik Wisatawan

Karakteristik wisatawan memiliki peran penting bagi wisatawan dalam melakukan kegiatan wisata kuliner. Berdasarkan data yang diperoleh setelah penelitian, wisatawan sentra kuliner Kabupaten Indramayu Provinsi Jawa Barat memiliki karakteristik sebagai berikut:

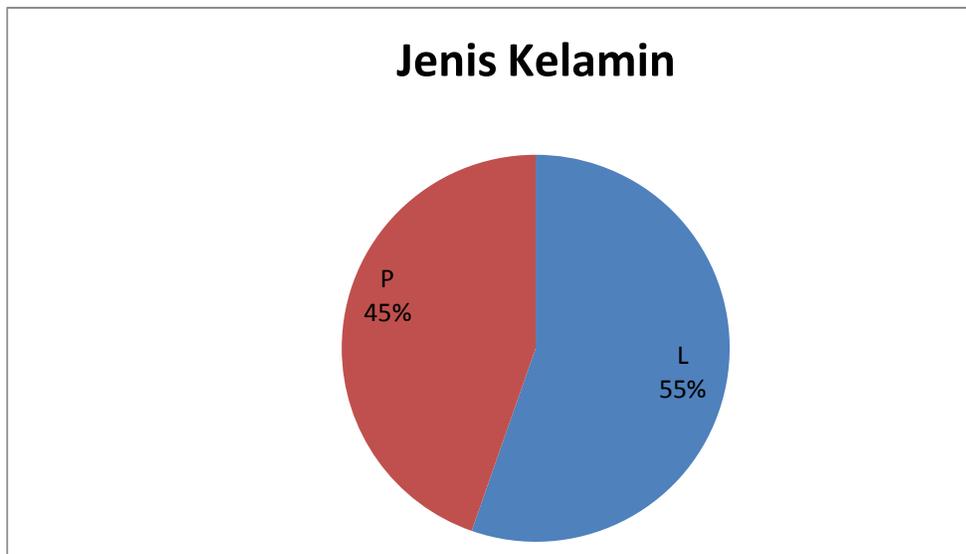
#### a. Jenis Kelamin

Berdasarkan beberapa angket atau kuesioner yang telah dibagikan, menghasilkan data wisatawan yang paling banyak berkunjung ke sentra kuliner Kabupaten Indramayu adalah pria sebanyak 57 orang dan wanita sebanyak 46 orang. Hasil dari kuesioner dapat dilihat pada Tabel 12. di bawah ini:

**Tabel 12. Tabel Jumlah Responden Berdasarkan Jenis Kelamin**

No	Jenis Kelamin	Jumlah Responden	Persentase (%)
1	Pria	57	55,34
2	Wanita	46	44,66
<b>Total</b>		<b>103</b>	<b>100</b>

Dari tabel di atas maka dapat dibuat diagram untuk mempermudah pemahaman data. Berikut ini diagram persentase pengunjung berdasarkan jenis kelamin. Agar lebih mempermudah membaca data, maka berikut ini disajikan data dalam bentuk diagram. Diagram dapat dilihat pada Gambar 5. berikut ini:



**Gambar 5. Diagram Karakteristik Wisatawan Berdasarkan Jenis Kelamin**

Hasil dari penelitian ini justru responden didominasi oleh pria, hal ini menunjukkan perbedaan karakteristik wisatawan berdasarkan jenis kelamin dengan penelitian lain yang relevan. Penelitian lain yang relevan justru responden didominasi oleh wisatawan berjenis kelamin perempuan atau wanita. Berdasarkan hasil penelitian, responden pria sebanyak 55,34% dan responden 44,66%.

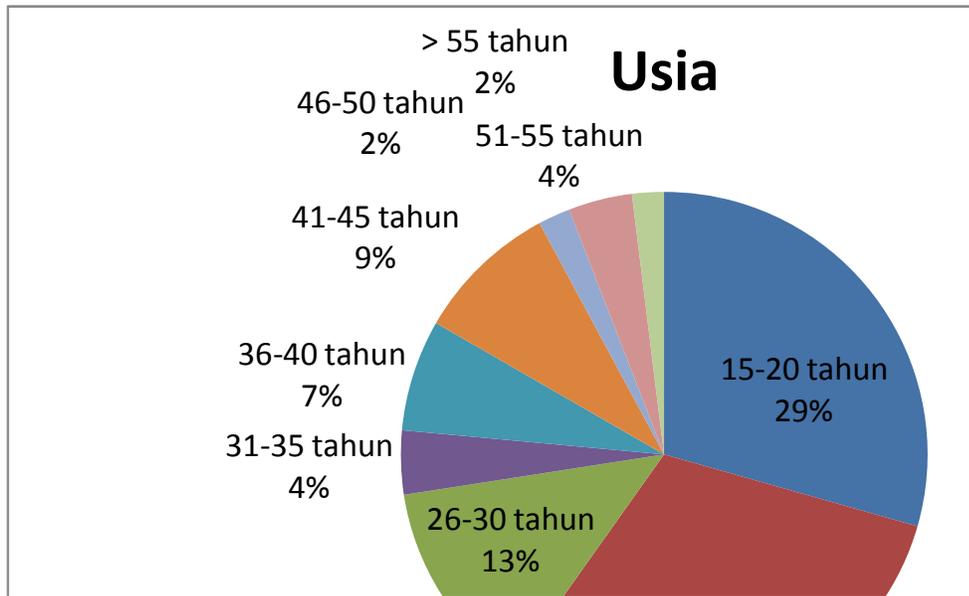
## b. Usia

Pengunjung sentra kuliner di Kabupaten Indramayu paling banyak adalah kisaran umur 21-25 tahun sebanyak 32 orang disusul oleh wisatawan dengan kisaran umur 15-20 tahun sebanyak 30 orang, 26-30 tahun sebanyak 13 orang, kisaran umur 41-45 tahun sebanyak 9 orang, 36-40 tahun sebanyak 7 orang, dan kisaran umur 31-35 tahun sebanyak 4 orang, 46-50 tahun sebanyak 2 orang, 51-55 tahun sebanyak 4 orang, dan lebih dari 55 tahun sebanyak 2 orang. Hasil dari penyebaran angket dapat dilihat pada Tabel 13. berikut ini:

**Tabel 13. Tabel Jumlah Responden Berdasarkan Kisaran Usia**

No	Kisaran Usia (Tahun)	Banyaknya Responden	Persentase (%)
1	15-20	30	29,13
2	21-25	32	31,07
3	26-30	13	12,62
4	31-35	4	3,88
5	36-40	7	6,80
6	41-45	9	8,74
7	46-50	2	1,94
8	51-55	4	3,88
9	>55	2	1,94
<b>Total</b>		<b>103</b>	<b>100</b>

Berdasarkan tabel di atas, maka jumlah responden berdasarkan kisaran usia dapat disajikan dalam bentuk diagram untuk mempermudah tampilan data. Diagram dapat dilihat pada Gambar 6. berikut ini:



**Gambar 6. Diagram Karakteristik Wisatawan Berdasarkan Usia**

Berdasarkan diagram di atas, jumlah responden wisata kuliner Kabupaten Indramayu dapat disimpulkan bahwa kisaran usia 21-25 tahun sebesar 31,07%, kisaran umur 15-20 tahun sebesar 29,13%, kisaran umur 26-30 tahun sebesar 12,62%, kisaran umur 41-45 tahun sebesar 8,74%, kisaran umur 36-40 tahun sebesar 6,8%, kisaran umur 31-35 tahun sebesar 3,88%, kisaran umur 51-55 tahun sebesar 3,88%, kisaran umur 46-50 tahun sebesar 1,94%, dan kisaran umur di atas 55 tahun sebesar 1,94%. Hal ini berarti sebagian besar wisatawan kuliner Kabupaten Indramayu tergolong kelompok usia muda dan dewasa.

### **c. Pendidikan Terakhir**

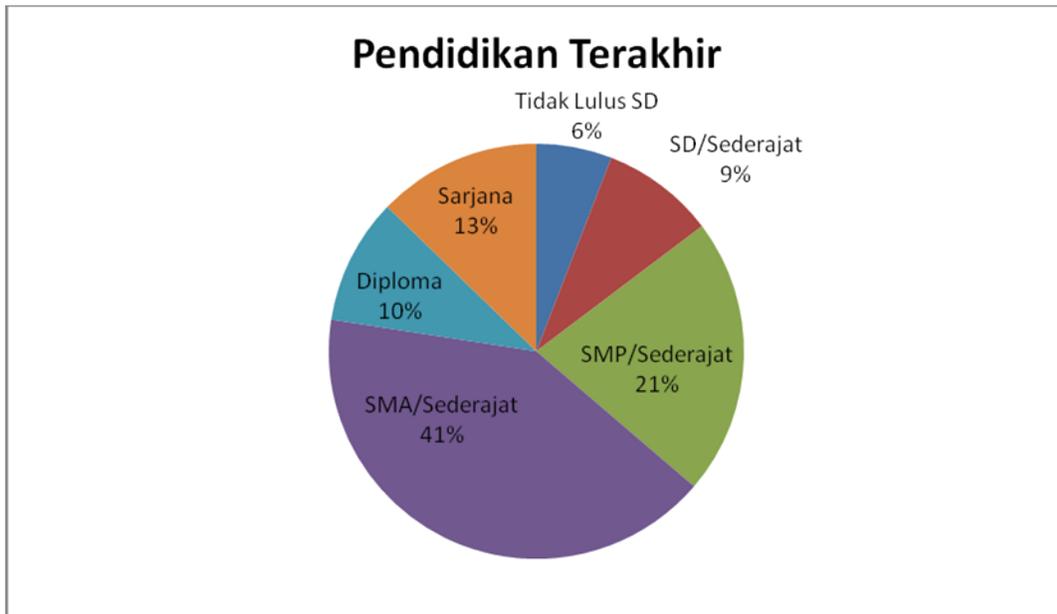
Karakteristik wisatawan selanjutnya adalah pendidikan terakhir. Berdasarkan data, hasil yang diperoleh adalah lulusan SMA/Sederajat 42 orang, SMP/Sederajat 22 orang, Sarjana 14 orang. Kemudian lulusan Diploma, SD/Sederajat, dan tidak lulus SD/Sederajat berturut-turut 10 orang, 9 orang, dan 6

orang. Berikut ini jumlah responden berdasarkan pendidikan terakhir yang disajikan dalam bentuk tabel. Tabel dapat dilihat pada Tabel 14. berikut ini:

**Tabel 14. Tabel Jumlah Responden Berdasarkan Pendidikan Terakhir**

No	Pendidikan Terakhir	Jumlah Responden	Persentase (%)
1	Tidak Lulus SD	6	5,83
2	SD/Sederajat	9	8,74
3	SMP/Sederajat	22	21,36
4	SMA/Sederajat	42	40,78
5	Diploma	10	9,71
6	Sarjana	14	13,59
<b>Total</b>		<b>103</b>	<b>100</b>

Berdasarkan tabel di atas, maka dapat dibuat diagram untuk mempermudah tampilan data. Berikut ini diagram yang menyajikan karakteristik wisatawan berdasarkan pendidikan terakhir. Diagram dapat dilihat pada Gambar 7. di bawah ini:



**Gambar 7. Diagram Karakteristik Wisatawan Berdasarkan Pendidikan Terakhir**

Berdasarkan diagram di atas, maka dapat ditarik simpulan bahwa wisatawan dengan pendidikan terakhir SMA/Sederajat sebesar 40,78%, lulusan jenjang SMP/Sederajat sebesar 21,36%, lulusan jenjang Sarjana sebesar 13,59%, lulusan jenjang Diploma sebesar 9,71%, lulusan jenjang SD/Sederajat sebesar 8,74%, dan tidak lulus SD sebesar 5,83%.

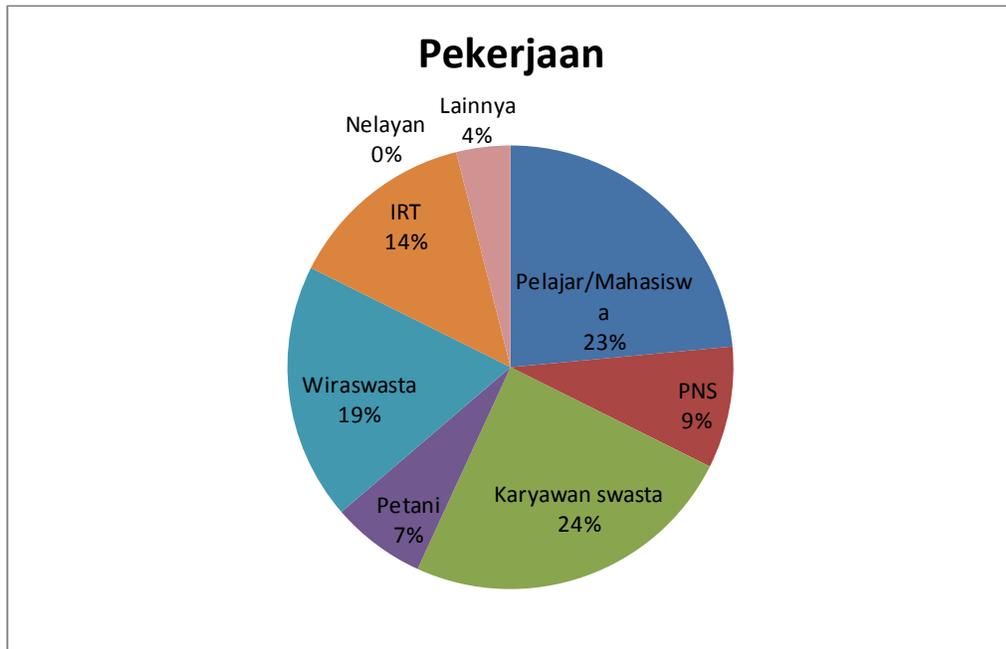
#### d. Pekerjaan

Berdasarkan data yang diperoleh, karakteristik wisatawan berdasarkan pekerjaan adalah karyawan swasta sebanyak 25 orang, pelajar/mahasiswa sebanyak 24 orang, wiraswasta 20 orang, ibu rumah tangga 14 orang. Sedangkan petani sebanyak 7 orang, pekerjaan lainnya sebanyak 4 orang, dan nelayan 0 orang. Jumlah responden berdasarkan pekerjaan dapat dilihat pada Tabel 15. berikut ini:

**Tabel 15. Tabel Jumlah Responden Berdasarkan Pekerjaan**

No	Pekerjaan	Banyaknya Responden	Persentase (%)
1	Pelajar/Mahasiswa	24	23,30
2	PNS	9	8,74
3	Karyawan Swasta	25	24,30
4	Petani	7	6,80
5	Wiraswasta	20	19,42
6	Ibu Rumah Tangga	14	13,59
7	Nelayan	0	0
8	Lainnya	4	3,88
<b>Total</b>		<b>103</b>	<b>100</b>

Berikut ini diagram yang menyajikan persentase karakteristik wisatawan berdasarkan pekerjaan yang diolah berdasarkan tabel di atas. Gambar dapat dilihat pada Gambar 8. berikut ini:



**Gambar 8. Diagram Karakteristik Wisatawan Berdasarkan Pekerjaan**

Berdasarkan diagram pada Gambar 7. di atas, maka dapat disimpulkan bahwa wisatawan dengan pekerjaan karyawan swasta sebesar 24,3%, pelajar/mahasiswa sebesar 23,3%, wiraswasta sebesar 19,42%, Ibu Rumah Tangga sebesar 13,59%, Pegawai Negeri Sipil sebesar 8,74%, Petani sebesar 6,8%, pekerjaan lain sebesar 3,88%, dan nelayan 0%.

#### **e. Asal Responden**

Berdasarkan data, karakteristik wisatawan berdasarkan asal responden adalah berasal dari Kabupaten Indramayu sebanyak 73 orang, luar Kabupaten Indramayu masih Provinsi Jawa Barat sebanyak 18 orang, luar Provinsi Jawa Barat (Pulau Jawa) sebanyak 7 orang, dan luar Pulau Jawa sebanyak 5 orang. Jumlah responden berdasarkan asal responden dapat dilihat pada Tabel 16. berikut ini:

**Tabel 16. Jumlah Responden Berdasarkan Asal Responden**

No	Asal Responden	Banyaknya Responden	Persentase (%)
1	Kabupaten Indramayu	73	70,87
2	Luar Kab. Indramayu (Jabar)	18	17,48
3	Luar Jabar (P. Jawa)	7	6,80
4	Luar P. Jawa	5	4,85
<b>Total</b>		<b>103</b>	<b>100</b>

Berikut ini diagram karakteristik wisatawan berdasarkan asal responden, diagram ini diolah berdasarkan tabel jumlah responden di atas.. Diagram dapat dilihat pada Gambar 9. berikut ini:



**Gambar 9. Diagram Karakteristik Wisatawan Berdasarkan Asal Responden**

Berdasarkan diagram di atas, maka dapat ditarik simpulan bahwa wisatawan dengan asal responden dari dalam Kabupaten Indramayu sebesar 70,87%, dari luar Kabupaten Indramayu (Provinsi Jawa Barat) sebesar 17,48%, luar Provinsi Jawa Barat (Pulau Jawa) sebesar 6,8%, dan wisatawan yang berasal dari luar Pulau Jawa (Indonesia) sebesar 4,85%.

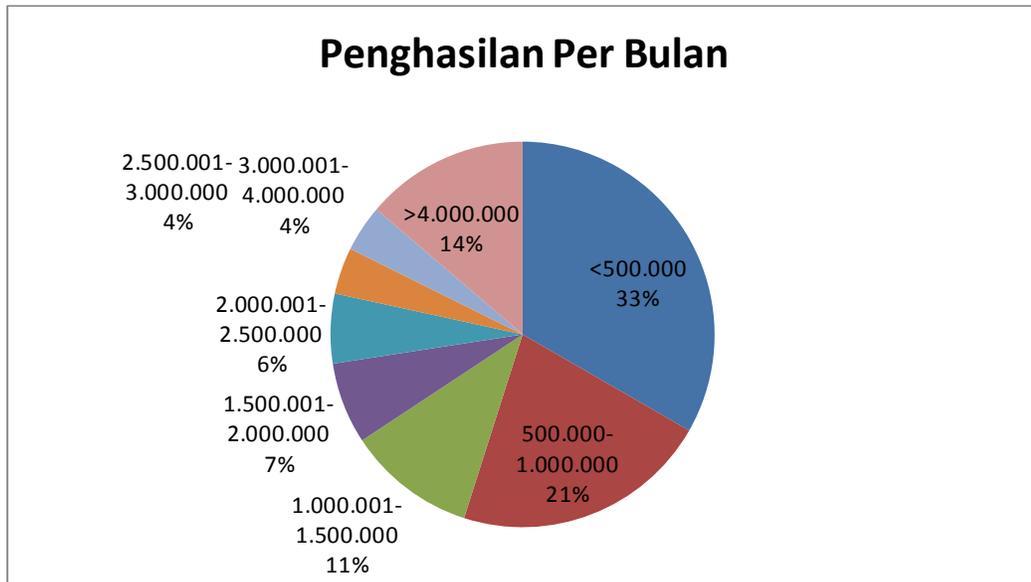
#### f. Penghasilan Perbulan

Berdasarkan data yang diperoleh, karakteristik wisatawan menurut penghasilan perbulan adalah kurang dari Rp 500.000,00 sebanyak 34 orang, Rp 500.000,00-1.000.000,00 22 orang, lebih dari Rp 4.000.000,00 sebanyak 15 orang, Rp 1.000.001,00-1.500.000,00 sebanyak 11 orang, Rp 1.500.001,00-2.000.000,00 sebanyak 7 orang, Rp 2.000.001,00-2.500.000,00 sebanyak 6 orang, Rp 2.500.001,00-3.000.000,00 sebanyak 4 orang, dan Rp 3.000.001,00-4.000.000,00 sebanyak 4 orang. Jumlah responden berdasarkan penghasilan perbulan dapat dilihat pada Tabel 19. berikut ini:

**Tabel 19. Tabel Jumlah Responden Berdasarkan Penghasilan Perbulan**

No	Penghasilan Perbulan	Banyaknya Responden	Persentase (%)
1	< Rp 500.000,00	35	33,98
2	Rp 500.000,00-1.000.000,00	22	21,36
3	Rp 1.000.001,00-1.500.000,00	11	10,68
4	Rp 1.500.001,00-2.000.000,00	7	6,80
5	Rp 2.000.001,00-2.500.000,00	6	5,83
6	Rp 2.500.001,00-3.000.000,00	4	3,88
7	Rp 3.000.001,00-4.000.000,00	4	3,88
8	>Rp 4.000.000,00	14	13,59
<b>Total</b>		<b>103</b>	<b>100</b>

Berdasarkan tabel di atas, maka dapat dibuat diagram untuk mempermudah memahami data. Berikut ini diagram karakteristik wisatawan berdasarkan penghasilan per bulan responden. Diagram dapat dilihat pada Gambar 10. berikut ini:



**Gambar 10. Diagram Karakteristik Wisatawan Berdasarkan Penghasilan Perbulan**

Diagram di atas menunjukkan bahwa wisatawan yang berpenghasilan kurang dari Rp 500.000,00 sebesar 33,98%, Rp 500.000,00 – 1.000.000,00 sebesar 21,36%, lebih dari Rp 4.000.000,00 sebesar 13,59%, Rp 1.000.001,00 – 1.500.000,00 sebesar 10,68%, Rp 1.500.001,00 – 2.000.000,00 sebesar 6,8%, Rp 2.000.001,00 – 2.500.000,00 sebesar 5,83%, Rp 2.500.001,00 – 3.000.000,00 sebesar 3,88%, dan Rp 3.000.001,00 – 4.000.000,00 sebesar 3,88%.

#### **g. Informasi Tempat**

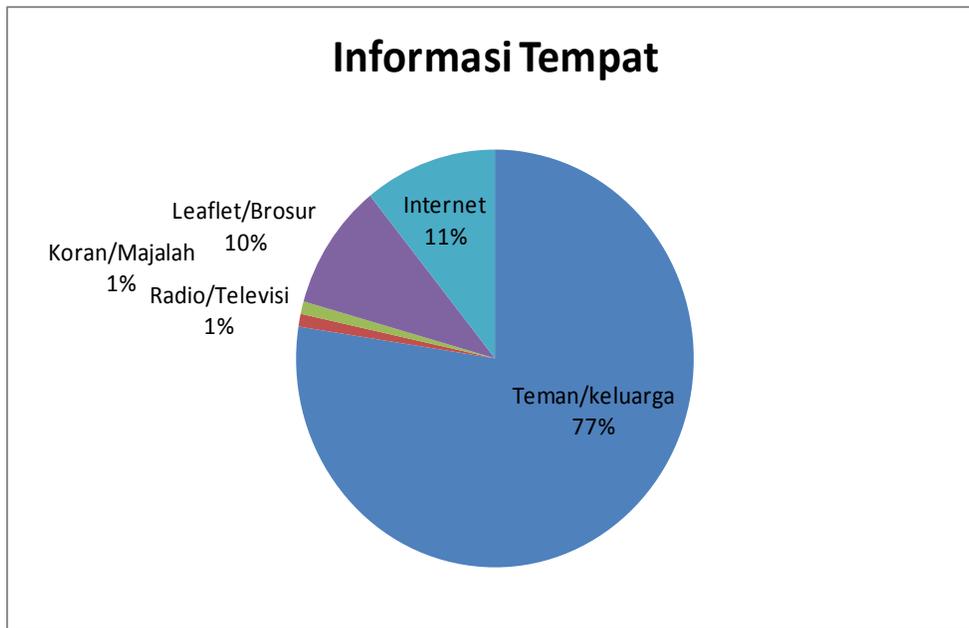
Berdasarkan data yang diperoleh, karakteristik wisatawan yang berkunjung ke beberapa sentra kuliner, wisatawan mendapatkan informasi tentang tempat dari teman/keluarga sebanyak 79 orang, internet (*website, blog, facebook, twitter, dsb*) sebanyak 14 orang, *leaflet*/brosur sebanyak 10 orang, koran/majalah sebanyak 1

orang, dan radio/televisi sebanyak 1 orang. Jumlah responden berdasarkan sumber informasi tempat dapat dilihat pada Tabel 17. berikut ini:

**Tabel 17. Tabel Jumlah Responden Berdasarkan Sumber Informasi**

No	Sumber Informasi	Banyaknya Responden	Persentase (%)
1	Teman/Keluarga	79	76,70
2	Radio/Televisi	2	1,94
3	Koran/Majalah	1	0,97
4	Leaflet/Brosur	10	9,71
5	Internet	11	10,68
<b>Total</b>		<b>103</b>	<b>100</b>

Berikut ini diagram karakteristik wisatawan berdasarkan informasi tempat keberadaan sentra kuliner yang diolah berdasarkan tabel di atas. Diagram dapat dilihat pada Gambar 11. berikut ini:



**Gambar 11. Karakteristik Wisatawan Berdasarkan Informasi Tempat**

Informasi lokasi atau keberadaan tempat bagi responden terhadap sentra kuliner di Kabupaten Indramayu adalah bersumber dari teman/keluarga sebesar 76,7%, melalui internet (*website, blog, facebook, twitter, dsb.*) sebesar 10,68%,

melalui *leaflet*/brosur sebesar 9,71%, melalui radio/televisi sebesar 1,94%, dan melalui koran/majalah sebesar 0,97%.

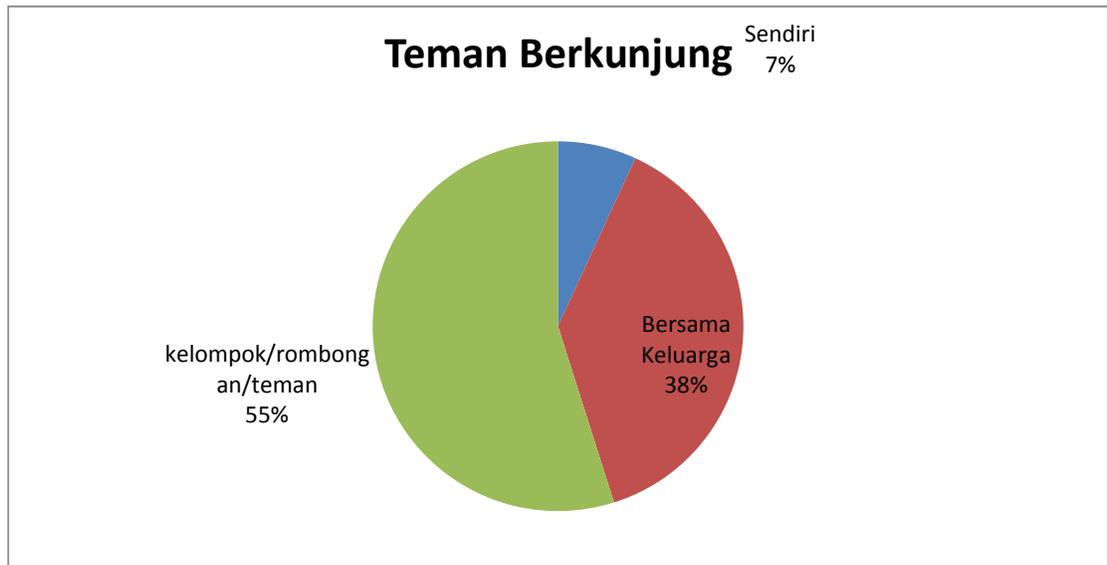
#### **h. Teman Berkunjung**

Berdasarkan data yang diperoleh, karakteristik wisatawan berdasarkan teman berkunjung ke sentra kuliner Kabupaten Indramayu adalah datang bersama rombongan/kelompok/teman sebanyak 57 orang, datang bersama keluarga sebanyak 39 orang, dan datang sendiri sebanyak 7 orang. Jumlah responden berdasarkan teman berkunjung ke sentra kuliner dapat dilihat pada Tabel 18. berikut ini:

**Tabel 18. Tabel Jumlah Responden Berdasarkan Teman Berkunjung**

<b>No</b>	<b>Teman Berkunjung</b>	<b>Jumlah Responden</b>	<b>Persentase (%)</b>
1	Sendiri	8	7,77
2	Bersama Keluarga	39	37,86
3	Bersama Teman/Kelompok/Rombongan	56	54,37
<b>Total</b>		<b>103</b>	<b>100</b>

Berdasarkan tabel di atas, maka data dapat dibuat dalam bentuk diagram untuk mempermudah pemahaman data. Berikut ini diagram karakteristik wisatawan berdasarkan teman berkunjung ke sentra kuliner. Diagram dapat dilihat pada Gambar 12. berikut:



**Gambar 12. Diagram Karakteristik Wisatawan Berdasarkan Teman Berkunjung**

Berdasarkan diagram di atas, maka dapat ditarik simpulan bahwa teman berkunjung wisatawan ke sentra kuliner Kabupaten Indramayu yang datang bersama kelompok/rombongan/teman sebesar 54,37%, bersama keluarga sebesar 37,86%, dan datang sendirian sebesar 7,77%.

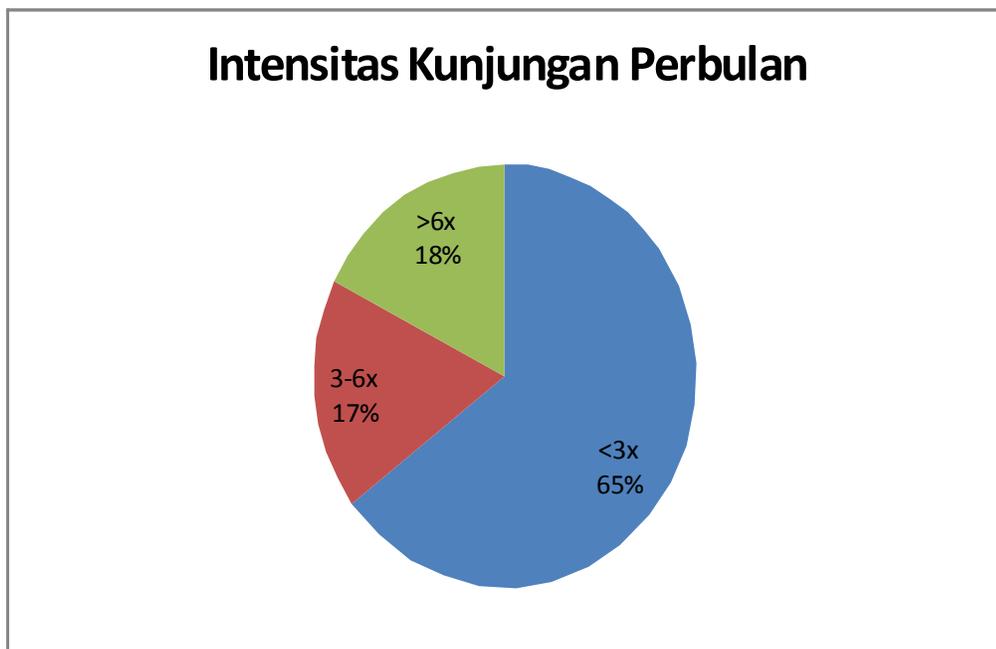
#### **i. Intensitas Kunjungan**

Berdasarkan data yang diperoleh, karakteristik wisatawan berdasarkan intensitas kunjungan dalam 1 bulan terakhir adalah kurang dari 3 kali dalam 1 bulan terakhir sebanyak 67 orang, lebih dari 6 kali dalam 1 bulan terakhir sebanyak 19 orang, dan 3-6 kali dalam 1 bulan terakhir sebanyak 17 orang. Jumlah responden berdasarkan intensitas kunjungan dalam 1 bulan terakhir dapat dilihat pada Tabel 20. berikut ini:

**Tabel 20. Tabel Jumlah Responden Berdasarkan Intensitas Kunjungan**

No	Intensitas Kunjungan	Banyaknya Responden	Persentase (%)
1	< 3 kali	66	64,08
2	3-6 kali	18	17,48
3	>6 kali	19	18,45
<b>Total</b>		<b>103</b>	<b>100</b>

Tabel jumlah responden di atas, dapat dibuat menjadi diagram untuk mempermudah memahami data. Berikut ini diagram yang menunjukkan angka intensitas kunjungan responden ke sentra kuliner. Diagram dapat dilihat pada Gambar 13. berikut ini:



**Gambar 13. Diagram Karakteristik Wisatawan Berdasarkan Intensitas Kunjungan Perbulan.**

Diagram di atas dapat dijabarkan sebagai berikut: wisatawan yang datang kurang dari 3 kali dalam 1 bulan terakhir sebesar 64,08%, wisatawan yang datang lebih dari 6 kali dalam 1 bulan terakhir sebesar 18,45%, dan wisatawan yang datang 3-6 kali dalam 1 bulan terakhir sebesar 17,48%.

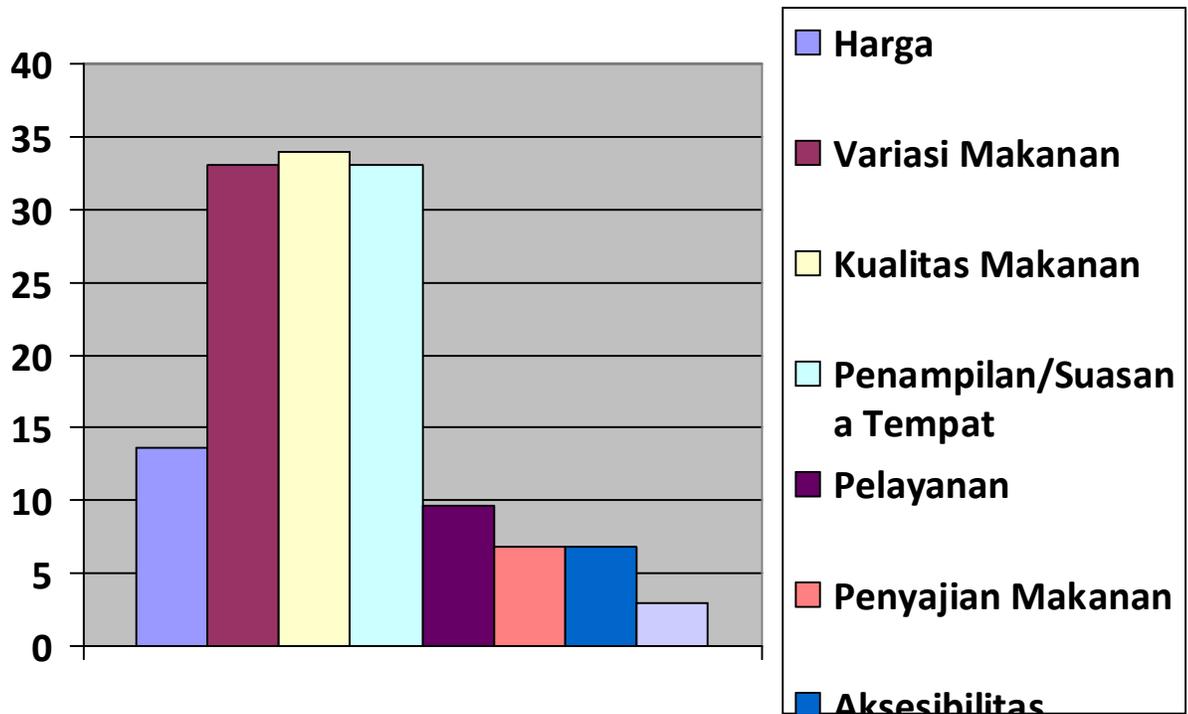
#### **j. Alasan Berkunjung**

Berdasarkan data yang dihimpun, alasan wisatawan datang ke sentra kuliner sangat beragam. Butir pertanyaan ini memberikan keleluasaan responden untuk memilih jawaban lebih dari 1, sehingga dari 103 responden didapat sebanyak 144 jawaban. Alasan wisatawan mengunjungi sentra kuliner adalah karena kualitas makanan sebanyak 35 jawaban, pertimbangan penampilan/suasana tempat 34 jawaban, variasi makanan 34 jawaban, pertimbangan harga yang ditawarkan sejumlah 14 jawaban, pelayanan dari sentra kuliner sejumlah 10 jawaban, penyajian makanan di sentra kuliner sebanyak 7 jawaban, aksesibilitas atau kemudahan menjangkau tempat/lokasi sejumlah 7 jawaban, dan amenities atau sarana dan prasarana sebanyak 3 jawaban. Jumlah jawaban responden berdasarkan alasan berkunjung dapat dilihat pada Tabel 21. berikut ini:

**Tabel 21. Tabel Jumlah Responden Berdasarkan Alasan Berkunjung**

<b>No</b>	<b>Alasan Berkunjung</b>	<b>Jumlah Jawaban</b>	<b>Jumlah Responden</b>	<b>Persentase (%)</b>
1	Harga	14	<b>103</b>	13,59
2	Variasi makanan	34		33,01
3	Kualitas makanan	35		33,98
4	Penampilan/suasana tempat	34		33,01
5	Pelayanan	10		9,71
6	Penyajian makanan	7		6,80
7	Aksesibilitas	7		6,80
8	Amenitas	3		2,91
<b>Total</b>		<b>144</b>		<b>139,81</b>

Berikut ini diagram yang menyajikan angka alasan wisatawan berkunjung ke sentra kuliner Kabupaten Indramayu. Diagram dapat dilihat pada Gambar 14. berikut ini:



**Gambar 14. Diagram Alasan Wisatawan Berkunjung**

Diagram di atas dapat dijabarkan secara rinci bahwa alasan wisatawan berkunjung ke sentra kuliner dengan pertimbangan kualitas makanan sebesar 33,98%, penampilan atau suasana tempat sebesar 33,01%, variasi makanan sebesar 33,01%, pertimbangan harga sebesar 13,59%, pelayanan sebesar 9,71%, penyajian makanan sebesar 6,8%, aksesibilitas atau kemudahan menjangkau tempat sebesar 6,8%, dan pertimbangan amenities atau sarana dan prasarana sebesar 2,91%. Dalam hal ini, sebagian wisatawan berkunjung ke sentra kuliner dengan pertimbangan kualitas makanan dan penampilan atau suasana tempat menjadi alasan yang paling banyak.

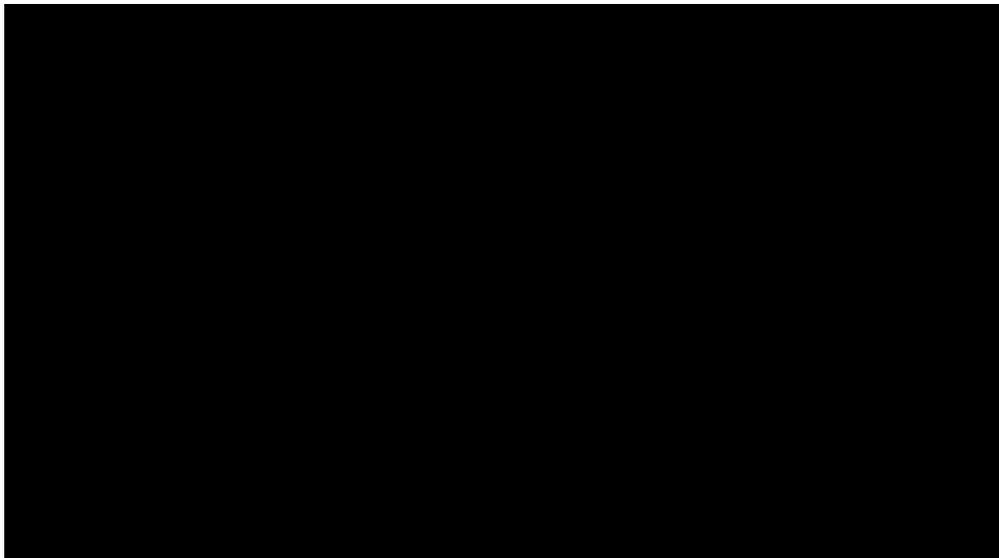
### k. Alasan Khusus

Berdasarkan data yang diperoleh, motivasi wisatawan datang ke sentra kuliner adalah pengalaman menicipi makanan yang baik dan baru sebanyak 62 orang, relaksasi sebanyak 30 orang, dan eksplorasi alam sebanyak 11 orang. Jumlah responden berdasarkan motivasi dapat dilihat pada Tabel 22. berikut ini:

**Tabel 22. Tabel Jumlah Responden Berdasarkan Alasan Khusus**

No	Alasan Khusus	Jumlah Responden	Persentase (%)
1	Pengalaman	62	60,19
2	Eksplorasi	11	10,68
3	Relaksasi	30	29,13
<b>Total</b>		<b>103</b>	<b>100</b>

Berikut ini diagram yang menunjukkan angka motivasi wisatawan berkunjung ke sentra kuliner Kabupaten Indramayu. Diagram dapat dilihat pada Gambar 15. berikut ini:



**Gambar 15. Diagram Alasan Khusus Wisatawan**

Dari diagram di atas, maka dapat ditarik simpulan bahwa wisatawan yang datang untuk mencari pengalaman mencicipi makanan yang baru dan baik sebesar 60,19%, wisatawan yang datang dengan alasan khusus untuk berelaksasi atau beristirahat sebesar 29,13%, dan wisatawan yang memiliki alasan khusus untuk eksplorasi sebesar 10,68%.

Hal ini dapat diartikan bahwa sebagian besar wisatawan yang datang ke sentra kuliner di Kabupaten Indramayu memiliki motivasi berwisata kuliner yang tinggi karena termasuk *personal indulgence*, yaitu kegiatan wisata kuliner yang bertujuan untuk mendapatkan pengalaman mencicipi makanan yang baru dan baik, untuk mendapatkan rasa bahagia, dan pengalaman menikmati daerah yang dikunjungi.

## **B. Pembahasan Hasil Penelitian**

Kabupaten Indramayu Provinsi Jawa Barat yang terdiri dari 31 Kecamatan yang terbagi lagi atas 315 Desa atau Kelurahan memiliki potensi wisata yang baik. Wisata yang paling baik di Kabupaten Indramayu adalah wisata alam dan wisata ziarah. Bentuk wisata lainnya yaitu wisata kuliner. Sentra kuliner Kabupaten Indramayu Provinsi Jawa Barat dapat dibagi menjadi 6 kawasan, yaitu kawasan Karangampel, kawasan Juntinyuat, Kawasan Balongan, Kawasan Indramayu, kawasan Sindang, dan kawasan Jatibarang.

Kawasan Karangampel, destinasi sentra kulinerinya adalah pasar tradisional Karangampel, simpang 3 Karangampel, dan lapangan Benda dengan pilihan makanan khas yang ditawarkan seperti Dodol Enom, Keripik Melinjo, Keripik Tike, Ikan asin, dan Rumbah. Kawasan Juntinyuat dengan destinasi wisata pantai

dengan pilihan kuliner khas seperti Terasi, kecap Junti, olahan *seafood*, sate kambing, gesek, dan rumbah. Kawasan Balongan dengan destinasi wisata pantai, kuliner khas seperti Sirup mangga, Pindang Gombyang, Rumbah, Pedesan Entog, dan olahan *seafood*.

Kawasan Indramayu dengan destinasi wisata yang banyak seperti *Sport centre*, bantaran kali Cimanuk, toserba, dsb. Menawarkan kuliner khas seperti Pedesan entog, Pindang Gombyang, Rumbah, Pepes Ikan, Dongprek, Gonjing, Belendung Jagung, sate Biyawak. Kawasan Sindang dengan pilihan kuliner khas seperti Burbacek, Rumbah, Cikak, Jonggol, Pedesan Entog, dan pindang Gombyang. Sedangkan kawasan Jatibarang kuliner khasnya adalah Keripik mangga, dodol enom, sirup mangga, dodol mangga, Pedesan Entog, Pindang Gombyang, sate Biyawak.

Makanan Khas Kabupaten Indramayu kategori lauk-pauk adalah Pindang Gombyang, Pedesan Entog, Sate Biyawak, dan Krecek Urang. Pindang Gombyang adalah jenis makanan berkuah yang terbuat dari kepala ikan manyung atau ikan jambal yang berukuran besar. Kuah pindang gombyang berwarna kuning, memiliki cita rasa yang gurih dan berempah; Pedesan Entog adalah jenis makanan semacam gulai tanpa santan yang menggunakan entog atau itik sebagai bahan utamanya, memiliki cita rasa yang pedas, proses pemasakan memakan waktu relatif lama untuk menghasilkan tekstur daging itik yang empuk; Sate Biyawak adalah jenis makanan yang terbuat dari daging yang dipotong-potong kemudian ditusuk dan dibakar sampai matang, menggunakan bahan utama daging biyawak yang disajikan

bersama sambal kacang dan kecap; dan Krecek Urang adalah jenis makanan tumisan yang terbuat dari udang tanpa kulit memiliki cita rasa pedas dan gurih.

Kategori makanan sepinggan khas Kabupaten Indramayu adalah Burbacek, Rumbah, dan Ramusan Remucu. Rumbah adalah makanan yang menggunakan beberapa jenis sayuran yang direbus kemudian disajikan bersama sambal asam yang bercita rasa pedas dan asam; Burbacek adalah makanan yang terbuat dari rumbah yang disajikan bersama bubur dan cecek atau kikir, Burbacek adalah kependekan dari bubur, rumbah, dan cecek; sedangkan Ramusan Remucu adalah makanan yang terbuat dari remucu (pisang biji/kelutuk muda) yang direbus kemudian diiris-iris dan dicampur sambal dan parutan kelapa.

Kategori makanan insidental khas Kabupaten Indramayu adalah Rumbah Edan yaitu rumbah yang bahan utamanya menggunakan daun mengkudu atau pace. Sambal yang digunakan untuk Rumbah Edan biasanya sambal Gecok. Makanan ini untuk upacara 7 hari kelahiran bayi; Cimplo adalah makanan musiman yang ada setiap bulan Shafar pada penanggalan Hijriyah. Makanan ini termasuk kue yang menggunakan fermentasi ragi, berwarna putih kecoklatan. Disajikan bersama saus gula merah; Bubur Lemu adalah sejenis makanan yang terbuat dari tepung beras yang dikentalkan dengan santan dan sari daun pandan atau pewarna makanan hijau lainnya. Disajikan bersama saus gula merah. Bubur Lemu biasa disajikan saat perayaan tertentu; Lepet adalah sejenis kudapan yang terbuat dari beras ketan yang dicampur dengan biji-bijian lainnya yang kemudian dibungkus daun janur yang diikat sedemikian rupa agar tidak bocor. Lepet diibaratkan sebagai simbol pemersatu hubungan kekerabatan; dan Koci adalah makanan kecil yang berbentuk piramida dengan isian enten-enten atau kumbu.

Kudapan khas Kabupaten Indramayu adalah Sempora makanan ini terbuat dari kelapa parut yang dicampur dengan gula dan tepung beras. Kemudian dibungkus dengan daun pisang, lalu dikukus. Blengep bisa juga disebut Gemblep, terbuat dari singkong yang dikukus kemudian ditumbuk dan dicampur dengan irisan kelapa yang digoreng. Biasanya berbentuk bulatan pipih; Geblog hampir mirip dengan Blengep, namun yang membedakan adalah bentuk penyajiannya dengan serbuk gula merah yang disangrai bersama kelapa parut. Atau ada juga yang saat proses penumbukan dicampur dengan gula, kemudian saat disajikan hanya dengan kelapa parut saja; Belendung Jagung terbuat dari jagung pipil kering yang direndam dan dikukus. Disajikan bersama parutan kelapa, garam, dan bawang merah goreng., Krawu Boled terbuat dari singkong yang diiris-iris, kemudian dikukus. Disajikan bersama kelapa parut, garam, dan bawang merah goreng; Gonjing Terbuat dari tepung beras yang dicampur santan dan bumbu lain. Menggunakan cetakan yang berbentuk seperti kue pukis; Limpung adalah makanan yang terbuat dari tepung beras yang dicampur dengan sari pandan, air, garam, dan gula. Dibungkus dengan daun pisang, kemudian dikukus. Disajikan dengan parutan kelapa; Botok Sarikaya terbuat dari pisang yang ditumbuk, dicampur dengan roti tawar dan telur, serta garam dan gula. Dibungkus daun pisang, kemudian dikukus; Ongo-ongol adalah makanan yang menggunakan tepung kanji yang dicampur dengan pewarna makanan, gula, dan garam. Dikukus kemudian dipotong-potong. Disajikan bersama parutan kelapa; Buras adalah makanan yang terbuat dari beras setengah tanak yang dibubuhi sayuran seperti wortel dan daun bawang, kemudian dibungkus dengan daun pisang. Lalu dikukus hingga matang; Cikak terbuat dari tepung kanji yang dicampur dengan pewarna makanan, gula, dan garam. Kemudian

dikukus dan dipanggang. Jalabiya terbuat dari tepung beras dan terigu, ditambah garam dan air. Dibentuk bulat dan berlubang di tengahnya (seperti donat) kemudian digoreng. Sebelum disajikan, jalabiya goreng dibalut dengan besto karamel; dan Belencong terbuat dari ketan yang dicampur dengan *baking powder*, kemudian dibungkus menggunakan daun pisang. Kemudian direbus hingga menjadi padat. Disajikan bersama parutan kelapa dan garam.

Oleh-oleh khas Kabupaten Indramayu adalah Mangga segar varietas Cengkir, Keripik Melinjo, Keripik Tike, Dodol Enom, Lara Gudeg, Sirup Mangga, Keripik Mangga, dan Terasi Junti.

Sambal khas Kabupaten Indramayu adalah Sambal Gecok, yaitu sambal yang menggunakan bahan cabe, terasi, garam, gula, kencur, bawang merah, dan parutan kelapa. Sambal Gecok adalah bahan makanan pendukung untuk Rumbah Edan atau makanan lainnya.

Karakteristik wisatawan kuliner domestik di Kabupaten Indramayu adalah dengan responden berjenis kelamin pria sebanyak 55,34%, kisaran usia antara 21-25 tahun sebesar 31,07%, berpendidikan terakhir SMA/Sedrajat sebesar 40,78%, bekerja sebagai karyawan swasta sebesar 24,30%, dengan penghasilan kurang dari Rp 500.000,00 sebesar 33,98%, asal responden sebesar 70,87% dari Kabupaten Indramayu, datang ke sentra kuliner bersama teman/kelompok/rombongan sebesar 54,37%, intensitas kunjungan kurang dari 3 kali dalam sebulan terakhir sebesar 64,08%. Karakteristik wisatawan membuktikan kajian teori bahwa wisatawan pria menyukai jenis wisata yang berhubungan dengan alam dan budaya, kelompok usia muda yang memiliki ketertarikan dan permintaan pelayanan yang tinggi, tingkat pendidikan menengah ke atas yang memiliki standar kebutuhan yang lebih tinggi.

Alasan mengunjungi sentra kuliner dengan pertimbangan kualitas makanan 33,98% dan dengan pertimbangan variasi makanan dan penampilan/suasana tempat masing-masing sebesar 33,01%. Alasan khusus wisatawan yang datang ke sentra kuliner di Kabupaten Indramayu memiliki motivasi yang termasuk *personal indulgence*, yaitu kegiatan wisata kuliner yang bertujuan untuk mendapatkan pengalaman mencicipi makanan yang baru dan baik, untuk mendapatkan rasa bahagia, dan pengalaman menikmati daerah yang dikunjungi sebesar 60,19%. Hal ini dapat disimpulkan bahwa wisatawan memiliki motivasi berwisata kuliner yang tinggi dan baik.

## **BAB V**

### **SIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Simpulan**

Berdasarkan hasil dan pembahasan penelitian pada BAB IV, penelitian ini menghasilkan simpulan berikut ini:

1. Pemetaan wisata kuliner Kabupaten Indramayu dibagi menjadi 6 kawasan, yaitu Kawasan Karangampel, Kawasan Juntinyuat, Kawasan Balongan, Kawasan Indramayu, Kawasan Sindang, dan Kawasan Jatibarang. Kecamatan-kecamatan tersebut letaknya berada di wilayah bagian Timur Kabupaten Indramayu yang berdekatan dengan pusat kota Indramayu.
2. Makanan Khas Kabupaten Indramayu kategori lauk-pauk adalah Pindang Gombyang, Pedesan Entog, Sate Biyawak, dan Krecek Urang. Kategori makanan sepinggan khas Kabupaten Indramayu adalah Burbacek, Rumbah, dan Ramusan Remucu. Kategori makanan insidental khas Kabupaten Indramayu adalah Rumbah Edan, Cimplo, Bubur Lemu, Lepet, Koci, dan Belencong. Kudapan khas Kabupaten Indramayu adalah Sempora, Blengep, Geblog, Belendung Jagung, Krawu Boled, Gonjing, Limpung, Botok Sarikaya, Ongo-ongol, Buras, Cikak, Jalabiya, dan Belencong. Oleh-oleh khas Kabupaten Indramayu adalah Mangga segar varietas Cengkir, Keripik Melinjo, Keripik Tike, Dodol Enom, Lara Gudeg, Sirup Mangga, Keripik Mangga, dan Terasi Junti. Sedangkan sambal khas Kabupaten Indramayu adalah Sambal Gecok.
3. Karakteristik wisatawan kuliner di Kabupaten Indramayu adalah dengan responden berjenis kelamin pria sebanyak 55,34%, kisaran usia antara 21-25 tahun sebesar 31,07%, berpendidikan terakhir SMA/Sedrajat sebesar 40,78%,

bekerja sebagai karyawan swasta sebesar 24,30%, dengan penghasilan kurang dari Rp 500.000,00 sebesar 33,98%, asal responden sebesar 70,87% dari Kabupaten Indramayu, datang ke sentra kuliner bersama teman/kelompok/rombongan sebesar 54,37%, intensitas kunjungan kurang dari 3 kali dalam sebulan terakhir sebesar 64,08%. Alasan mengunjungi sentra kuliner dengan pertimbangan kualitas makanan 33,98% dan 33,01% dengan pertimbangan variasi makanan dan penampilan/suasana tempat. Alasan khusus wisatawan yang datang ke sentra kuliner di Kabupaten Indramayu memiliki motivasi yang termasuk *personal indulgence*, yaitu kegiatan wisata kuliner yang bertujuan untuk mendapatkan pengalaman mencicipi makanan yang baru dan baik, untuk mendapatkan rasa bahagia, dan pengalaman menikmati daerah yang dikunjungi sebesar 60,19%. Hal ini dapat disimpulkan bahwa wisatawan memiliki motivasi berwisata kuliner yang tinggi dan baik.

## **B. Implikasi**

Berdasarkan hasil penelitian dan simpulan, penelitian ini menghasilkan dampak positif atau implikasi sebagai berikut:

1. Dengan dilakukannya penelitian ini, wisatawan kuliner Kabupaten Indramayu menjadi paham bahwa ada beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam melakukan kegiatan wisata, khususnya kegiatan wisata kuliner.
2. Menambah wawasan produsen makanan di Kabupaten Indramayu yang menjadi obyek penelitian.

3. Beberapa produsen makanan khas maupun pembuat makanan khas merasa dihargai karena adanya penelitian mengenai makanan tradisional khas Kabupaten Indramayu ini.

### **C. Keterbatasan Penelitian**

Sesuai dengan penelitian yang sudah dilakukan dan mengetahui secara langsung kondisi sentra kuliner dan keberadaan makanan khas Kabupaten Indramayu, maka dapat dijabarkan keterbatasan dalam penelitian ini, yaitu:

1. Luasnya daerah penelitian menyebabkan jangkauan peneliti kurang mampu menjangkau semua daerah yang tersebar di Kabupaten Indramayu.
2. Belum dilakukannya hak paten terhadap makanan-makanan khas Kabupaten Indramayu sebagai produk asli Kabupaten Indramayu menyebabkan beberapa makanan kemungkinan dapat dijumpai juga di daerah-daerah lainnya.
3. Aksesibilitas menuju sentra kuliner di Kabupaten Indramayu kurang baik, sehingga menghambat proses penelitian.
4. Banyak makanan tradisional yang sudah jarang diproduksi atau yang keberadaannya sudah langka, sehingga menyulitkan pendokumentasian terhadap beberapa makanan tradisional tersebut.
5. Makanan insidental khas Kabupaten Indramayu yang memang hanya dapat dijumpai pada waktu-waktu tertentu membuat peneliti sulit mendapatkan beberapa dokumentasi terhadap makanan insidental khas Kabupaten Indramayu tersebut.

6. Kurangnya kesadaran wisatawan kuliner Kabupaten Indramayu dalam memperbaiki kualitas dan kuantitas sentra kuliner Kabupaten Indramayu melalui pengisian kuesioner yang ditawarkan oleh peneliti.

#### **D. Saran**

Penelitian ini menghasilkan beberapa saran yang diajukan kepada Dinas-dinas terkait dengan pariwisata Kabupaten Indramayu Provinsi Jawa Barat, produsen makanan khas, maupun untuk pihak-pihak lain yang terkait. Saran-saran yang dimaksud adalah:

1. Makanan khas Kabupaten Indramayu yang ada sebaiknya segera dipatenkan agar menjadi kekayaan budaya Kabupaten Indramayu dan tidak diklaim oleh Daerah atau Kabupaten lain, baik itu makanan yang termasuk kategori lauk-pauk, makanan sepinggan, makanan insidental, kudapan, oleh-oleh, maupun sambal khas.
2. Pemerintah Daerah khususnya Dinas Pemuda, Olah Raga, Kebudayaan, dan Pariwisata Kabupaten Indramayu sebaiknya sering mengadakan pameran makanan tradisional khas Kabupaten Indramayu secara berkala dan kontinyu (berkesinambungan) agar menjaga kelestarian makanan tradisional khas Kabupaten Indramayu dan memberikan informasi baik kepada generasi muda maupun pihak lainnya.
3. Dinas Pemuda, Olah Raga, Kebudayaan, dan Pariwisata Kabupaten Indramayu agar mencari strategi yang baik dan tepat untuk meningkatkan animo masyarakat luas untuk mengunjungi sentra kuliner di Kabupaten Indramayu.

4. Aksesibilitas menuju sentra kuliner Kabupaten Indramayu agar diperbaiki untuk meningkatkan jumlah wisatawan yang berkunjung, baik wisatawan domestik maupun wisatawan mancanegara.
5. Amenitas atau sarana dan prasarana sentra kuliner di Kabupaten Indramayu agar diperbaiki untuk meningkatkan motivasi wisatawan mengunjungi sentra kuliner di Kabupaten Indramayu.
6. Pempublikasian sentra-sentra kuliner Kabupaten Indramayu lebih ditingkatkan lagi melalui berbagai media agar dapat mendatangkan wisatawan baik wisatawan domestik maupun wisatawan asing semakin banyak lagi.
7. Produk-produk makanan khas Kabupaten Indramayu agar ditingkatkan lagi kualitas, pengemasan atau penyajian, variasi makanan, dan aspek lainnya yang memungkinkan akan meningkatkan nilai jual produk-produk tersebut.
8. Produsen makanan agar lebih meningkatkan bentuk promosi agar meningkatkan jumlah permintaan konsumen.
9. Masyarakat Kabupaten Indramayu agar lebih melestarikan makanan khas Kabupaten Indramayu karena makanan khas Kabupaten Indramayu adalah warisan budaya yang tidak ternilai.

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonim, *Babad Dermayu*
- C. Michael Hall, et. al. 2003. *Food Tourism Around The World: Development, management, and markets*. Amsterdam: Butterworth-Heinemann
- Direktorat Pemberdayaan Masyarakat. 2011. *Panduan Syarat Kecakapan Khusus (SKK) dan Tanda Kecakapan Khusus (TKK) Saka Pariwisata*. Direktorat Jenderal Pengembangan Destinasi Pariwisata Kementerian Kebudayaan Pariwisata.
- Endang Mulyatiningsih. 2011. *Riset Terapan Bidang Pendidikan dan Teknik*. Yogyakarta: UNY Press
- Fajri Kurniawan. 2008. *Potensi Wisata Kuliner dalam Pengembangan Pariwisata di Yogyakarta*. Abstrak Skripsi. Solo: Universitas Sebelas Maret
- Heny Setyawati. 2014. (<http://henysetyawati.weebly.com/menu-lauk-pauk.html>) diakses pada 4 Maret 2014 pukul 23:31 WIB.
- Ismayanti. 2010. *Pengantar Pariwisata*. Jakarta: Grasindo
- Kedung Dharma Romansha. 2011. *Naskah Teater: Dermayu*. (Naskah Drama)
- Kotler P. 2002. *Manajemen Pemasaran I*. Jakarta: Prenhallindo
- Dinas Pemuda, Olah Raga, Kebudayaan, dan Pariwisata. 2012. *Studi Pola Rekreasional dan Manfaat Rekreasi Masyarakat Indramayu*. (Laporan Akhir Tahun 2012)
- Liga Suryadana. 2009. *Obyek dan Daya Tarik Wisata*.
- Lisa Agustina. 2012. *Studi Potensi Wisata Kuliner dan Karakteristik Wisatawan Di Kabupaten Kotawaringin Barat Provinsi Kalimantan Timur*. Yogyakarta (Skripsi)
- Marliyanti SA, Hastuti D, Sinaga T. 2013. Eco-Culinary Tourism in Indonesia. Di dalam: Teguh F, Avenzora R, editor. *Ecotourism and Sustainable Development in Indonesia: The Potentials, Lessons and Best Practices*. Jakarta (ID): Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia. Hlm. 251-301.

Minta Harsana dan Maria Tri Widayati. 2007. *Pengembangan Taman Kuliner Condong Catur sebagai Tujuan Wisata Kuliner di Kabupaten Sleman*. Yogyakarta (Skripsi)

Pedoman Tugas Akhir Skripsi UNY Edisi 2013. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta

Sugiyono. 2006. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta

\_\_\_\_\_. 2009. *Statistika untuk Penelitian*. Bandung: Alfabeta

Tim Dapur Esensi. 2008. *Camilan Manis Nusantara*. Jakarta: Esensi

Undang-undang Republik Indonesia No. 10 Tahun 2009. *Tentang Kepariwisataaan*. 2009. Bogor: Suluh Media

UNWTO. 2010. *Tourism Highlight*.

[www.Indramayu.go.id/profile/48-visi-misi.html](http://www.Indramayu.go.id/profile/48-visi-misi.html). Diakses pada 13 Maret 2014 pukul 13:01 WIB

**STUDI POTENSI WISATA KULINER DAN MOTIVASI WISATAWAN  
DI KABUPATEN INDRAMAYU PROVINSI JAWA BARAT**

---

Wisatawan yang terhormat, saat ini Anda tengah memegang angket penelitian oleh mahasiswa Pendidikan Teknik Boga Universitas Negeri Yogyakarta tentang studi potensi wisata kuliner dan motivasi wisatawan di Kabupaten Indramayu. Mohon mengisi angket ini dengan sejujur-jujurnya demi memperbaiki kualitas sentra kuliner di Kab. Indramayu.

**Petunjuk Pengisian** : isi dan pilihlah jawaban yang paling sesuai dengan Anda

1. **Nama** : ..... (boleh tidak diisi)
2. **Jenis Kelamin** : Laki-laki/Perempuan \*)
3. **Usia** :
  - a. 15-20 tahun
  - b. 21-25 tahun
  - c. 26-30 tahun
  - d. 31-35 tahun
  - e. 36-40 tahun
  - f. 41-45 tahun
  - g. 46-50 tahun
  - h. 51-55 tahun
  - i. > 55 tahun
4. **Pendidikan Terakhir** :
  - a. Tidak lulus SD
  - b. SD/Sederajat
  - c. SMP/Sederajat
  - d. SMA/Sederajat
  - e. Diploma (D1/D2/D3) \*)
  - f. Sarjana (S1/S2/S3) \*)
5. **Pekerjaan** :
  - a. Pelajar/Mahasiswa
  - b. Pegawai Negeri Sipil
  - c. Karyawan Swasta
  - d. Petani
  - e. Wiraswasta
  - f. Ibu Rumah Tangga
  - g. Nelayan
  - h. Lainnya, sebutkan.....
6. **Asal Responden** :
  - a. Kabupaten Indramayu
  - b. Luar Kab. Indramayu (Jawa Barat), sebutkan.....
  - c. Luar Jawa Barat, sebutkan .....
  - d. Luar Pulau Jawa, Sebutkan .....
7. **Dari mana Anda memperoleh informasi tentang sentra kuliner ini?**
  - a. Teman/Keluarga
  - b. Radio/Televisi
  - c. Koran/Majalah
  - d. Leaflet/Brosur
  - e. Internet (*website, blog, facebook, dsb*)
8. **Dengan siapa Anda datang ke sentra kuliner ini?**
  - a. Sendiri
  - b. Bersama Keluarga
  - c. Bersama kelompok/ rombongan/ teman
9. **Penghasilan rata-rata per bulan:**
  - a. < Rp 500.000,00
  - b. Rp 500.000,00 – 1.000.000,00
  - c. Rp 1.000.001,00 – 1.500.000,00
  - d. Rp 1.500.001,00 – 2.000.000,00
  - e. Rp 2.000.001,00 – 2.500.000,00
  - f. Rp 2.500.001,00 – 3.000.000,00
  - g. Rp 3.000.001,00 – 4.000.000,00
  - h. > Rp 4.000.000,00
10. **Berapa kali Anda rata-rata berkunjung ke tempat ini dalam 1 bulan?**
  - a. Kurang dari 3 kali
  - b. 3-6 kali
  - c. Lebih dari 6 kali

\*) coret yang tidak perlu

- 11. Apa alasan Anda tertarik terhadap tempat / sentra kuliner ini? (jawaban boleh lebih dari 1)**
- a. Variasi makanan
  - b. Kualitas makanan
  - c. Penyajian makanan
  - d. Pelayanan
  - e. Harga yang ditawarkan
  - f. Penampilan / suasana tempat
  - g. Amenitas / sarana dan prasarana
  - h. Aksesibilitas/kemudahan menjangkau tempat
- 12. Apa motivasi khusus Anda mengunjungi tempat / sentra kuliner ini?**
- a. Mencari pengalaman mencicipi makanan yang baik, kenyamanan, dan pengalaman suasana daerah yang dikunjungi
  - b. Eksplorasi tempat yang memiliki potensi alam yang indah
  - c. Istirahat atau relaksasi untuk menghabiskan waktu yang berkualitas bersama keluarga atau pasangan
- 13. Apa hidangan favorit Anda di sentra kuliner ini? (jawaban boleh lebih dari 1)**
- a. Rumbah
  - b. Burbacek
  - c. Pedesan Entog
  - d. Bubur Soto
  - e. Sate Biyawak
  - f. Olahan sapi/kambing, sebutkan .....
  - g. Olahan unggas, sebutkan .....
  - h. Olahan ikan air tawar, sebutkan .....
  - i. Olahan seafood, sebutkan .....
  - j. Olahan telur, sebutkan .....
  - k. Makanan sepinggan (soto/bakso/mie ayam)
  - l. Hidangan lain, sebutkan .....
- 14. Apa minuman favorit Anda di sentra kuliner ini? (jawaban boleh lebih dari 1)**
- a. Teh
  - b. Jus buah
  - c. Olahan minuman instan
  - d. *Soft drink*
  - e. Kelapa muda
  - f. Air putih (air mineral)
  - g. Es campur
  - h. Minuman lain, sebutkan .....
- 15. Apa kudapan khas yang paling Anda sukai? (jawaban boleh lebih dari 1)**
- a. Surabi
  - b. Gonjing
  - c. Krawu jagung
  - d. Krawu boled
  - e. Blengep
  - f. Klepon
  - g. Geblog
  - h. Kudapan lain, sebutkan .....
- 16. Makanan musiman (hanya ada pada waktu tertentu) apa yang paling Anda sukai? (jawaban boleh lebih dari 1)**
- a. Cimplo
  - b. Koci
  - c. Nagasari/ pipis
  - d. Rumbah edan
  - e. Bubur lemu
  - f. Lepet
  - g. Makanan lain, sebutkan .....
- 17. Apa sambal khas yang paling Anda sukai? (jawaban boleh lebih dari 1)**
- a. sambal terasi
  - b. sambal tomat
  - c. sambal goreng
  - d. Sambal garing
  - e. Sambal gecok
  - f. Sambal lain, sebutkan .....
- 18. Apa oleh-oleh khas Kab. Indramayu yang paling Anda sukai? (jawaban boleh lebih dari 1)**
- a. mangga segar
  - b. Dodol mangga
  - c. olahan mangga lain, sebutkan .....
  - d. Keripik/emping melinjo
  - e. Dodol enom
  - f. Keripik tike
  - g. Ikan asin
  - h. Terasi
  - i. Kerupuk udang
  - j. Oleh-oleh lainnya, sebutkan .....

## PEDOMAN WAWANCARA DINAS PARIWISATA

### A. Identitas Responden

1. Nama :
2. Umur :
3. Jenis Kelamin :
4. Jabatan :
5. Pendidikan terakhir :

### B. Pertanyaan

1. Potensi wisata apa yang ada di Kabupaten Indramayu?
  - a. Alam
  - b. Budaya
  - c. Buatan manusia
2. Bagaimana aksesibilitas menuju tempat wisata di Kabupaten Indramayu?
  - a. Sangat memadai
  - b. Cukup memadai
  - c. Tidak memadai
3. Apa saja makanan khas Indramayu yang memiliki potensi untuk dikembangkan dan menjadi kekayaan kuliner Kab. Indramayu?
4. Di mana sajakah destinasi wisata kuliner di Kabupaten Indramayu?
5. Apa alat transportasi yang paling banyak digunakan wisatawan untuk menjangkau tempat wisata?
6. Di mana sajakah wisatawan dapat memperoleh info tentang objek wisata/ *event* pariwisata yang akan atau sedang dilakukan?
7. Bagaimana keadaan sarana dan prasarana/ utilitas yang saat ini tersedia sebagai faktor penunjang kegiatan pariwisata?
  - a. Sangat memadai
  - b. Cukup memadai
  - c. Tidak memadai
8. Lembaga apa sajakah yang terkait dengan pariwisata?
9. Berapa jumlah SDM/lembaga yang menjual produk wisata dan pelayanan?
10. Apa saja SDM/lembaga yang menjual produk wisata dan pelayanan?
11. Bagaimana PAD sektor pariwisata di Kabupaten Indramayu pada tahun 2002 s.d 2012?
12. Apa dan bagaimana bentuk dukungan Pemerintah Daerah untuk pengembangan kawasan wisata kuliner di Kabupaten Indramayu?
13. Apakah lingkungan daerah objek wisata sudah layak?
  - a. Sangat layak
  - b. Cukup layak
  - c. Kurang layak
14. Apa saja makanan khas di Kabupaten Indramayu?
15. Apa saja sambal khas di Kabupaten Indramayu?
16. Apa saja minuman khas di Kabupaten Indramayu?
17. Apa saja kudapan khas di Kabupaten Indramayu?
18. Apa saja makanan musiman atau makanan khusus yang ada di Kabupaten Indramayu?
19. Apa saja oleh-oleh khas Kabupaten Indramayu?

**PANDUAN WAWANCARA DENGAN PRODUSEN MAKANAN KHAS  
KABUPATEN INDRAMAYU**

**1. Identitas Responden**

- a. Nama :
- b. Umur :
- c. Jenis Kelamin :
- d. Pekerjaan :
- e. Pendidikan terakhir :
- f. Produk makanan :
- g. Alamat :

**2. Bahan Baku**

- a. Dari mana Anda/perusahaan Anda mendapatkan bahan baku untuk pembuatan produk Anda?
- b. Seperti apa spesifikasi bahan baku sesuai dengan kriteria Anda?
- c. Jika Anda tidak mendapatkan bahan baku yang sesuai dengan kriteria Anda, apakah Anda akan menggunakan bahan baku lain yang mungkin kualitasnya tidak sesuai dengan kriteria Anda? Jika tidak, apa yang akan Anda lakukan?
- d. Apakah Anda pernah mengganti bahan utama dengan bahan lain yang memiliki sifat yang hampir sama, misalnya beda varietas?

**3. Pengolahan Produk**

- a. Bagaimana proses pembuatan produk saudara?
- b. Apakah proses pembuatan produk ini membutuhkan waktu yang relatif lama? Berapa lama waktu yang dibutuhkan untuk proses pembuatannya?
- c. Dalam proses produksi ini, apakah Anda menggunakan mesin atau masih manual menggunakan tenaga manusia?
- d. Apa saja faktor yang menyebabkan kegagalan dalam pembuatan produk ini?

**4. Penyajian Produk**

- a. Seperti apakah bentuk penyajian atau pengemasan dari produk Anda?
- b. Berapa lama keawetan produk yang Anda buat?
- c. Apakah kemasan yang Anda gunakan dalam pengemasan ini cukup aman?
- d. Apakah pada kemasan dicantumkan tanggal produksi dan tanggal kadaluwarsa?
- e. Apakah Anda pernah mengkreasikan bentuk penyajian atau pengemasan lain yang lebih menarik?



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
**FAKULTAS TEKNIK**

Alamat : Kampus Karangmalang, Yogyakarta, 55281  
Telp. (0274) 586168 psw. 276,289,292 (0274) 586734 Fax. (0274) 586734  
website : <http://ft.uny.ac.id> e-mail: [ft@uny.ac.id](mailto:ft@uny.ac.id) ; [teknik@uny.ac.id](mailto:teknik@uny.ac.id)



Certificate No. QSC 00592

nomor : 4142/UN34.15/PL/2013  
amp. : 1 (satu) bendel  
sifat : Permohonan Ijin Penelitian

11 Desember 2013

kepada :

1. Gubernur Provinsi DIY c.q. Ka. Badan Kesatuan Bangsa Dan Perlindungan Masyarakat Provinsi DIY
2. Wali Gubernur Provinsi Jawa Barat c.q. Ka. Badan KESBANGLINMAS Propinsi Jawa Barat
3. Bupati Indramayu c.q. Kepala Badan Pelayanan Perizinan Terpadu Kabupaten Indramayu
4. Kepala Dinas Pendidikan, Pemuda dan Olahraga Propinsi Jawa Barat
5. Kepala Dinas Pendidikan Kabupaten Indramayu
6. Kepala / Direktur/ Pimpinan : Dinas PORABUDPAR Kab. Indramayu

Dalam rangka pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi kami mohon dengan hormat bantuan Saudara memberikan ijin untuk melaksanakan penelitian dengan judul "STUDI POTENSI WISATA KULINER DAN MOTIVASI WISATAWAN DI KABUPATEN INDRAMAYU PROVINSI JAWA BARAT", bagi mahasiswa Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta tersebut di bawah ini:

No.	Nama	NIM	Jurusan/Prodi	Lokasi Penelitian
1	Wiwin Al Akbar	09511241013	Pend. Teknik Boga - S1	DINAS PORABUDPAR KAB. INDRAMAYU

Dosen Pembimbing/Dosen Pengampu : Badraningsih L., M.Kes  
NIP : 19600625 198601 2 001

Adapun pelaksanaan penelitian dilakukan mulai tanggal 11 Desember 2013 sampai dengan selesai.

Demikian permohonan ini, atas bantuan dan kerjasama yang baik selama ini, kami mengucapkan terima kasih.



Dr. Sunaryo Soenarto  
NIP 19580630 198601 1 001

Tembusan:  
Ketua Jurusan



PEMERINTAH DAERAH DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA  
BADAN KESATUAN BANGSA DAN PERLINDUNGAN MASYARAKAT  
( BADAN KESBANGLINMAS )

Jl. Jenderal Sudirman No 5 Yogyakarta - 55233  
Telepon : (0274) 551136, 551275, Fax (0274) 551137  
YOGYAKARTA

Yogyakarta, 12 Desember 2013

Nomor : 074 / 2299 / Kesbang / 2014  
Perihal : Rekomendasi Izin Penelitian

Kepada Yth. :  
Gubernur Jawa Barat  
Up. Kepala Badan Kesbangpol  
Provinsi Jawa Barat  
di  
BANDUNG

Memperhatikan surat :

Dari : Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta  
Nomor : 4142/UN34.15/PL/2013  
Tanggal : 11 Desember 2013  
Perihal : Permohonan Ijin Penelitian

Setelah mempelajari surat permohonan dan proposal yang diajukan, maka dapat diberikan surat rekomendasi tidak keberatan untuk melaksanakan penelitian dalam rangka penyusunan Skripsi dengan judul proposal : **"STUDI POTENSI WISATA KULINER DAN MOTIVASI WISATAWAN DI KABUPATEN INDRAMAYU PROVINSI JAWA BARAT"**, kepada:

Nama : WIWIN AL AKBAR  
NIM : 09511241013  
Prodi/Jurusan : Pendidikan Teknik Boga-S1  
Fakultas : Teknik UNY Yogyakarta  
Lokasi : Dinas Porabudpar Kab. Indramayu, Provinsi Jawa Barat  
Waktu : 11 Desember 2013 s.d Maret 2014

Sehubungan dengan maksud tersebut, diharapkan agar pihak yang terkait dapat memberikan bantuan / fasilitas yang dibutuhkan.

Kepada yang bersangkutan diwajibkan :

1. Menghormati dan mentaati peraturan dan tata tertib yang berlaku di wilayah riset / penelitian;
2. Tidak dibenarkan melakukan riset / penelitian yang tidak sesuai atau tidak ada kaitannya dengan judul riset / penelitian dimaksud;
3. Melaporkan hasil riset / penelitian kepada Badan Kesbanglinmas DIY.

Rekomendasi Ijin Riset / Penelitian ini dinyatakan tidak berlaku, apabila ternyata pemegang tidak mentaati ketentuan tersebut di atas.

Demikian untuk menjadikan maklum.



Tembusan disampaikan Kepada Yth :

1. Gubernur DIY (sebagai laporan);
2. Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta;
3. Yang bersangkutan;



**PEMERINTAH KABUPATEN INDRAMAYU**  
**DINAS PEMUDA OLAHRAGA KEBUDAYAAN DAN PARIWISATA**

Jalan Gatot Subroto No. 04 Telp/Fax. (0234) 272325 INDRAMAYU

**REKOMENDASI**

Nomor : 556 / 1116 / Disporabudpar

**TENTANG**  
**STUDI POTENSI WISATA KULINER DAN MOTIVASI WISATAWAN**  
**DI KABUPATEN INDRAMAYU PROVINSI JAWA BARAT**

Dipermaklumkan dengan hormat, memenuhi surat Badan Kesatuan Bangsa, Politik dan Perlindungan Masyarakat Kabupaten Indramayu Nomor : 074/2299/Kesbang/2014 tertanggal 12 Desember 2013 perihal : Ijin Penelitian.

Kepala Dinas Pemuda, Olahraga, Kebudayaan dan Pariwisata Kabupaten Indramayu, pada prinsipnya kami memberikan Rekomendasi untuk Melakukan Penelitian dalam rangka penyusunan Skripsi dengan Judul Studi Potensi Wisata Kuliner dan Motivasi Wisatawan di Kabupaten Indramayu Jawa Barat kepada :

**N a m a** : WIWIN AL AKBAR  
**Tempat Tgl.lahir** : Indramayu, 1 Desember 1990  
**Pendidikan Terakhir** : SMA  
**Alamat** : Desa Mundu Rt. 16 Rw.08 Kecamatan Karangampel, Kabupaten Indramayu.

Selanjutnya kami harapkan bahwa yang bersangkutan dapat melaksanakan penelitiannya dengan baik khususnya dibidang kepariwisataan.

Demikian Surat Rekomendasi ini kami buat, untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Indramayu, 19 Desember 2013

**KEPALA DINAS PEMUDA, OLAHRAGA,  
KEBUDAYAAN DAN PARIWISATA  
KABUPATEN INDRAMAYU**

**Drs. UMAR BUDI KARYADI**  
Pembina Utama Muda  
NIP. 19580407 198301 1 010

Tembusan :  
Yth. Bupati Indramayu (Sebagai laporan)



PEMERINTAH KABUPATEN INDRAMAYU  
DINAS PEMUDA OLAHRAGA KEBUDAYAAN DAN PARIWISATA

Jl. Gatot Subroto No. 4 Telp./Fax. (0234) 272325 Indramayu 45213

Indramayu, 24 Desember 2013.

N o m o r : 800/1123 /Disporabudpar.  
Lampiran : -  
Perihal : Surat Keterangan.

K e p a d a ,

Yth. Dekan Fakultas Teknik  
Universitas Negeri Yogyakarta  
di -

YOGYAKARTA.

Yang bertanda tangan di bawah ini, Kepala Dinas Pemuda, Olahraga, kebudayaan dan Pariwisata Kabupaten Indramayu, menerangkan bahwa :

N a m a : WIWIN AL AKBAR  
Tempat Tgl.Lahir : Indramayu, 01 Desember 1990  
Pendidikan/Jurusan : Pendidikan Teknik Boga S.1 Universitas Negeri Yogyakarta.  
Alamat Rumah : Desa Mundu Rt.16/08 Kecamatan Karangampel Kabupaten Indramayu.

Yang bersangkutan telah selesai melakukan Penelitian dalam rangka Tugas Akhir Skripsi dengan Judul " **Studi Potensi Wisata Kuliner dan Motivasi Wisatawan** " di Kabupaten Indramayu pada Dinas Pemuda, Olahraga, Kebudayaan dan Pariwisata Kabupaten Indramayu, dari tanggal 19 Desember s/d 24 Desember 2013.

Demikian surat keterangan ini kami buat, untuuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

KEPALA DINAS PEMUDA, OLAHRAGA,  
KEBUDAYAAN DAN PARIWISATA  
KABUPATEN INDRAMAYU



**Drs. UMAR BUDI KARYADI**  
Pembina Utama Muda  
NIP. 19580407 198103 1 010

Tembusan :

1. Yth. Bupati Indramayu (sebagai laporan).
2. Yth. Ketua Jurusan PTBB Universitas Negeri Yogyakarta.

# FORMAT REVISI

Nama : Wiwin Al Albar  
 No. Mahasiswa : 09511241013  
 Judul TA / TABS / TAS : Studi Potensi Wisata Kuliner dan Motwan Wisatawan di Kabupaten Indramayu Provinsi Jawa Barat

Ujian Tanggal : 3 Maret 2014  
 Batas Akhir Refisi : 3 April 2014

REVISI	MATERI	SUBTANSI MATERI REVISI	KONSULTASI
BABI	1.3 Tujuan - wisatawan domestik + lain identifikasi masalah motwan Wisatawan - Kuliner	1.3 tujuan bertitik di perbaikan wisatawan domestik.	f
BABII	Penggunaan referensi sbg Sumber Kajian → diponbantu - gunaan sumber yg valid		f
BABIII	Ditunjuk Operasional. Kles - Kles instrumen, instrumen pengumpul data, dikelaskan ut pengamblian data apa. yg validitas & Reliabilitae		f
BABIV	Pengajian data Scarcaban dg tujuan penelitian		f
BABV	Menyebutkan tujuan dan hasil penelitian. Hasil olahan data prosentase yg.		f
LAIN-LAIN	Abstrak, Sumber referensi, tata tulis, daftar pustaka, cover, kata Kunci		f

Yogyakarta, 3/3/2014  
 Ketua,

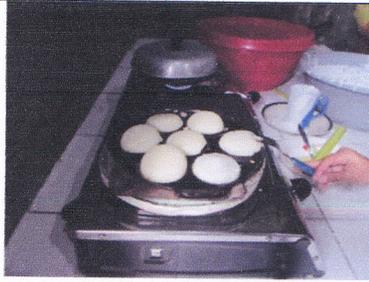
Sekretaris,

(Badraningsih Hastaringsih; M.Kes)

(Satriyah Purwanti; M.S)

14/3  
 14/3-2014

# Dokumentasi



**Proses pembuatan  
Cimplo 1**



**Proses pembuatan  
Cimplo 2**



**Proses pembuatan Lepet**



**Produsen Pindang  
Gombyang dan Produk**



**Produsen Keripik Tike  
dan produk**



**Produsen Sate Biyawak  
dan produk**



**Pengrajin Terasi Junti 1**



**Pengrajin Terasi Junti 2**



**Produsen Terasi Junti  
dan produk**



**Proses Pembuatan  
Keripik Mangga dengan  
mesin vacuum**



**Pengrajin Keripik  
Mangga**



**Produsen Oleh-oleh Khas  
dan berbagai produk**



**Produsen Dodol Enom dan Lara Gudog**



**Produsen Keripik Melinjo dan produk**



**Pengrajin Keripik Melinjo**



**Wisatawan Kuliner yang sedang mengisi angket 1**



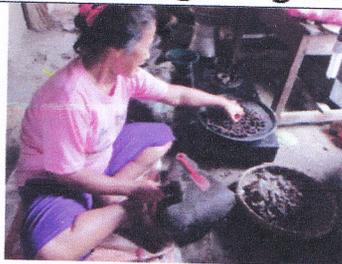
**Wisatawan Kuliner yang sedang mengisi angket 2**



**Produsen Pedesan Entog**



**Transaksi penjualan Makanan tradisional**



**Pengrajin keripik Tike**



**Pedagang Rumbah dan produk**



**Beberapa contoh makanan di sentra kuliner**



**Penyerahan Vendel Kepala Dinas Pemuda Olah Raga Kebudayaan dan Pariwisata Kab. Indramayu**



**Penyerahan Vendel Kepala Bidang Pariwisata Kabupaten Indramayu**