

**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

**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<br>Ketua Penguji/ Pembimbing | .....        | .....   |
| Sutriyati Purwanti, M.Si<br>Sekretaris              | .....        | .....   |
| Dewi Eka Murniati, M.M.<br>Penguji                  | .....        | .....   |

**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<br>Kunjungan Perbulan..... | 70             |
| Gambar 14. Diagram Alasan Wisatawan Berkunjung .....   | 71             |
| Gambar 15. Diagram Alasan Khusus .....   | 73             |