

SKRIPSI

**ANALISIS MIE LETHEK SEBAGAI WISATA GASTRONOMI DI DESA
WISATA BENDO NYAWIJI BANTUL**



OLEH

ARUM RAHAYU SITI FATIMAH

NIM: 518100979

PROGRAM STUDI PARIWISATA

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2022

HALAMAN PENGESAHAN

ANALISIS MIE LETHEK SEBAGAI WISATA GASTRONOMI
DI DESA WISATA BENDO NYAWIJI BANTUL.



OLEH

ARUM RAHAYU SITI FATIMAH

NIM: 518100979

Telah disetujui oleh:

Pembimbing I

Dra. Emy Mulyantari, M.M.
NIDN. 0026046101

Pembimbing II

Fian Damasdino, SIP, M.Sc.
NIDN. 0525098901

Mengetahui

Ketua Prodi

Arif Dwi Saputra, S.S., M.M.
NIDN. 0525047001

BERITA ACARA UJIAN

**ANALISIS MIE LETHEK SEBAGAI WISSATA GASTRONOMI
DI DESA WISATA BENDO NYAWIJI, BANTUL**

SKRIPSI

Oleh:

ARUM RAHAYU SITI FATIMAH

518100979

Telah Dipertahankan Oleh tim penguji dan dinyatakan lulus

Pada Tanggal: 17 Juni 2022

TIM PENGUJI

Penguji Utama	: <u>Setyo Prasiyono N., S.ST., M.Sc</u>	
	<u>NIDN.0523098001</u>	
Pembimbing I	: <u>Dra. Enny Mulyantari, M.M.</u>	
	<u>NIDN. 0026046101</u>	
Pembimbing II	: <u>Fian Damardino, SIP, M.Sc.</u>	
	<u>NIDN. 0525098901</u>	

Mengetahui,

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Ampta Yogyakarta


Drs. Kriharno, M.M
NIDN. 0526125901

HALAMAN PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Arum Rahayu Siti Fatimah

NIM : 518100979

Progam Studi : SI Pariwisata

Judul Skripsi : Analisis Mie Lethek Sebagai Wisata Gastronomi di Desa
Wisata Bendo Nyawiji, Bantul

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam skripsi ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar sarjana disusu perguruan tinggi dan sepanjang pengetahuan saya tidak terdapat karya atau pendapat yang ditulis atau diterbitkan oleh orang lain.

Yogyakarta, 17 Juni 2022

Peneliti

Arum Rahayu Siti Fatimah

NIM: 518100979

HALAMAN MOTTO

“Maka sesungguhnya bersama kesulitan ada kemudahan. Sesungguhnya bersama kesulitan ada kemudahan. Maka apabila engkau telah selesai (dari suatu urusan), tetaplah bekerja keras (untuk urusan yang lain)” – Q.S Al-Insyirah:5-7

“It’s not always easy, but that’s life. Be strong cause there are better days ahead”

– Mark Lee (NCT)

“Pasti ada banyak orang yang sedang mengalami masa-masa sulit saat ini. Tetapi dalam hidup, kamu akan selalu mengalami masa masa sulit. Jika masa sulit berlalu, bahagiamu akan diganti menjadi dua kali lipat. Jadi bertahanlah dan semuanya akan baik baik saja” – Huang Renjun (NCT)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Dengan segala kerendahan hati dan penuh rasa syukur kepada Allah SWT. Karya penelitian ini, peneliti persembahkan sebagai wujud rasa hormat dan terimakasih yang tak terhingga kepada orang terdekat dan tercinta. Peneliti mempersembahkan skripsi untuk:

1. Allah SWT yang telah memberikan kesehatan, rahmat dan hidayahnya kepada penulis selama penelitian dan penulisan skripsi.
2. Mamah dan Bapak, kedua orang tua yang sangat penulis cintai. Terimakasih selalu memberi doa, kepercayaan dan dukungan kepada penulis.
3. Kepada Dra. Enny Mulyantari, M.M dan Kepada Fian Damasdino, SIP., M.sc. Terimakasih atas bimbingan dan segala bantuannya.
4. Adik peneliti, Anggita. Terimakasih sudah menemani penelitian yang dilakukan oleh penulis selama bulan puasa.
5. Teman teman peneliti, Fauziyati, Alda, dan Siti. Terimakasih selalu menemani dan mendukung penulis hingga saat ini.
6. *Last but no least, I wanna thank me. I wanna thank me for believing in me. I wanna thank me for doing all this hard work. I wanna thank me for having no days off. I wanna thank me for never quitting.*

KATA PENGANTAR

Puji syukur Penulis kepada Allah SWT yang telah memberi rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan baik. Penyusunan skripsi dengan judul “ANALISIS MIE LETHEK SEBAGAI WISATA GASTRONOMI DI DESA WISATA BENDO NYAWIJI, BANTUL” merupakan syarat untuk mendapat menyelesaikan progam sarjana (S1) pada program studi pariwisata di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Dalam penyusunan skripsi terdapat berbagai rintangan yang dihadapi oleh penulis, namun dapat dilalui berkat bimbingan dan bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Enny Mulyantari. Dra., M.M selaku dosen pembimbing satu yang dengan sabar memberikan bimbingan dan pengarahan dalam penyusunan skripsi.
2. Fian Damasdino, SIP., M.sc. selaku dosen pembimbing dua yang dengan sabar memberikan bimbingan dan pengarahan dalam penyusunan skripsi.
3. Setyo Prasiyono Nugroho, S.ST., M.Sc. selaku dosen penguji utama yang sudah memberikan saran dan pengarahan guna penyempurnaan skripsi.
4. Arif Dwi Saputra, SS., M.M selaku Ketua Jurusan Program Studi Strata Satu (S-1) Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah membantu untuk melengkapi segala dokumen dalam penyusunan skripsi.

5. Drs. Prihatno M.M. selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang menjadi salah satu teladan terbaik seorang pemimpin bagi penulis.
6. Seluruh informan di Pabrik Mie Lethek dan Dusun Bendo yang telah bersedia meluangkan waktu dalam proses penelitian skripsi.
7. Semua pihak yang memberikan dukungan kepada penulis.

Akir kata penulis berharap semoga penelitian ini dapat bermanfaat bagi pembaca. Penulis memohon maaf apabila terdapat berbagai kesalahan dalam penulisan.

Yogyakarta, Juni 2022

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	i
BERITA ACARA UJIAN.....	ii
PERNYATAAN.....	iii
HALAMAN MOTTO	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
ABSTRAK.....	xiii
ABSTRACT.....	xiv
BAB I.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Fokus Masalah	4
C. Batasan Masalah.....	5
D. Tujuan Penelitian	5
E. Manfaat Penelitian	5
BAB II.....	7
A. Teorisasi.....	7
1. Pariwisata	7
2. Gastronomi	10
3. Desa Wisata.....	13
B. Penelitian Terdahulu	16
C. Kerangka Pemikiran.....	21

BAB III.....	23
A. Desain Penelitian.....	23
B. Lokasi dan Waktu	23
C. Teknik Cuplikan atau Subjek Penelitian	24
D. Sumber Data.....	25
E. Metode pengumpulan Data	26
F. Uji Keabsahan Data.....	28
G. Metode Analisis Data.....	29
H. Alur Penelitian	30
BAB IV	31
A. Gambaran Umum.....	31
1. Profil Desa Wisata Bendo Nyawiji.....	31
2. Mie Lethek.....	33
B. Hasil dan Pembahasan.....	34
1. Sejarah dan Asal Usul Mie Lethek	34
2. Cara Membuat Mie Lethek.....	38
3. Potensi Mie Lethek Sebagai Wisata Gastronomi	48
BAB V.....	54
A. KESIMPULAN	54
B. SARAN	55
DAFTAR PUSTAKA	56
LAMPIRAN.....	60

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Penelitian Terdahulu.....	15
-------------------------------------	----

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka Berpikir	21
Gambar 4.1 Gapura Desa Wisata Bendo Nyawiji.....	33
Gambar 4.2 Proses penggilingan bahan mie letheh	34
Gambar 4.3 Salah satu olahan mie letheh	34
Gambar 4.4 Bapak Yasir Pemilik Pakbrik Mie Lethek.....	37
Gambar 4.6 Proses pembuatan tepung gablek	38
Gambar 4.5 Tepung tapioka.....	38
Gambar 4.7 Proses penggilingan tepung tapioka dan tepung gablek.....	40
Gambar 4.8 Sapi yang dimiliki pakbrik	40
Gambar 4.9 Bahan tepung yang sedang digiling menggunakan silinder	41
Gambar 4.10 Adonan yang akan dikukus di oven	41
Gambar 4.11 Proses penggilingan bahan setelah dikukus	42
Gambar 4.12 Proses pengepresan mie	42
Gambar 4.13 Alat pres mie letheh tradisional.....	43
Gambar 4.14 Proses pengepresan mie pada jam dulu.....	43
Gambar 4.15 Adonan mie yang sudah jadi dan siap dikukus	44
Gambar 4.16 Proses pengukusan mie	44
Gambar 4.17 Bahan bakar oven menggunakan kayu bakar.....	45
Gambar 4.18 Proses Penjemuran mie letheh.....	45
Gambar 4.19 Mie letheh yang siap untuk dijual	46
Gambar 4.20 Suasana pakbrik mie letheh saat proses produksi	47
Gambar 4.21 Olahan mie letheh goreng	49
Gambar 4.22 Olahan mie letheh godhog.....	49
Gambar 4.23 Profil paket Wisata Desa Wisata Bendo	53

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Pedoman Wawancara	61
Lampiran 2 Hasil Wawancara	64
Lampiran 3 Surat Ijin Penelitian	79
Lampiran 4 Lembar Bimbingan	81
Lampiran 5 Foto Penelitian	84

ABSTRAK

Gastronomi saat ini menjadi salah satu faktor kunci pengembangan olahan kuliner berbasis makanan tradisional. Salah satu makanan tradisional yaitu mie letek. Mie Lethek berasal dari kata ‘letheke’ yang diambil dari bahasa Jawa yang artinya kotor atau kusam. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui sejarah, asal usul, budaya, proses membuat, mie letek dan upaya pemanfaatan olahan mie letek sebagai produk wisata gastronomi di Desa Wisata Bendo.

Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah penelitian berbasis data kualitatif. Lokasi penelitian berada di Desa Wisata Bendo, Trimurti, Srandakan, Bantul, DIY. Teknik pengambilan data menggunakan wawancara mendalam kepada 6 informan kunci yang terdiri atas pemilik pabrik mie letek, pekerja pabrik, pengelola desa wisata, chef, pembeli dan pejabat dusun.

Dari hasil penelitian, bahwa Mie Lethek memiliki potensi yang dapat dimanfaatkan sebagai produk wisata gastronomi di Desa Wisata Bendo Nyawiji, dari mulai sejarah, asal usul, budaya dan metode memasak. Penelitian ini juga menunjukkan hubungan yang positif antara makanan lokal dan pengembangan pariwisata di desa wisata.

Kata kunci: gastronomi, mie letek, olahan kuliner, desa wisata

ABSTRACT

Gastronomy is currently one of the key factors in the development of traditional food-based culinary preparations. One of the traditional foods is lethekek noodles. Mie Lethekek comes from the word 'lethekek' which is taken from the Javanese language which means dirty or dull. The purpose of this study was to find out the history, origin, culture, process of making lethekek noodles and efforts to use processed lethekek noodles as a gastronomic tourism product in Bendo Tourism Village.

The method used in this research is qualitative data-based research. The research location is in Bendo Tourism Village, Trimurti, Srandakan, Bantul, DIY. The data collection technique used in-depth interviews with 6 key informants consisting of lethekek noodle factory owners, factory workers, tourist village managers, chefs, buyers and village official.

The results showed that Mie Lethekek has the potential to be used as a gastronomic tourism product in Bendo Nyawiji Tourism Village, starting from history, origin, culture and cooking methods. This study also shows a positive relationship between local food and tourism development in tourist villages.

Keywords: gastronomy, lethekek noodles, culinary preparations, tourist village

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pariwisata merupakan salah satu industri terbesar dan tercepat pertumbuhannya di dunia. Salah satunya di negara Indonesia. Di Indonesia pariwisata menjadi salah satu sektor penyumbang devisa terbesar bagi negara. Dalam beberapa dasawarsa terakhir, pariwisata telah menjadi sumber penggerak dinamika masyarakat yang cukup signifikan, dan menjadi salah satu primemover dalam bidang perubahan sosial-budaya (I Gede Pitana 2005: 3-6). Pariwisata merupakan kegiatan yang tidak terpisahkan dari kehidupan manusia termasuk menyangkut sosial dan ekonomi. Menurut Ismayati (2010:1) Pariwisata adalah kegiatan dinamis yang melibatkan banyak manusia serta menghidupkan berbagai bidang usaha. Tidak heran jika Indonesia sedang gencar membangun dan mengembangkan sektor pariwisata di berbagai daerah yang ada di Indonesia, khususnya Daerah yang memiliki potensi wisata yang besar dan baik.

Setiap daerah memiliki daya tarik tersendiri untuk menarik wisatawan agar datang berkunjung. Menurut UU RI No 10 tahun 2009 tentang Kepariwisataan, Daya Tarik adalah segala sesuatu yang memiliki keunikan, keindahan dan nilai berupa keanekaragaman kekayaan alam, budaya dan hasil buatan manusia yang menjadi sarana atau tujuan wisatawan. Terdapat berbagai macam daya tarik wisata seperti; daya tarik

wisata alam, daya tarik wisata buatan, dan daya tarik wisata budaya. Salah satu wisata buatan yang cukup terkenal di kalangan wisatawan adalah wisata kuliner.

Wisata kuliner menurut Besra (2012:82) berasal dari Bahasa asing yaitu *voyages culinaires* (Prancis) atau *culinary travel* (Inggris) yang artinya perjalanan wisata yang berkaitan dengan masak - memasak. Besra juga menjelaskan bahwa menurut Asosiasi Pariwisata Kuliner Internasional (*Internasional Culinary Tourism Association / ICTA*), adalah kegiatan makan dan minum yang unik dilakukan oleh setiap pelancong yang berwisata. Kuliner merupakan bagian dari gastronomi. Wisata gastronomi merupakan tren baru dalam pariwisata. Gastronomi sendiri adalah seni atau usaha pencarian dari kualitas makanan yang baik, termasuk dalam pemilihan, persiapan, pelayanan dan menikmati dari makanan, serta variasi budaya atau gaya masakan, sedangkan wisata kuliner ialah perjalanan yang memanfaatkan masakan dan suasana lingkungan sebagai objek tujuan wisata (Nugroho, 2020:54).

Salah satu daerah tujuan wisata yang terus berkembang adalah Daerah Istimewa Yogyakarta atau yang sering disebut Jogja. Jogja memiliki 4 kabupaten dan 1 kota madya. Yang dimana setiap kabupaten memiliki daya tarik wisata sendiri yang dapat membuat wisatawan berkunjung. Mulai dari wisata alam, wisata budaya, sejarah dan kuliner. Salah satu kabupaten di Jogja yang terdapat banyak wisata yaitu Kabupaten Bantul.

Kabupaten Bantul berada di Selatan Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta. Kabupaten ini memiliki berbagai wisata seperti wisata alam yaitu; hutan pinus dan pantai, wisata budaya/ sejarah, sentra industri kerajinan yaitu batik dan anyaman bambu, wisata kuliner seperti bakpia, wingko, sate klathak dan mie letheck, dan juga terdapat berbagai desa wisata.

Desa Wisata sendiri adalah salah satu tempat wisata yang memiliki atraksi, akomodasi dan fasilitas pendukung yang disajikan dalam suatu struktur kehidupan masyarakat yang menyatu dengan tata cara dan tradisi yang berlaku. Salah satu desa wisata yang berada di Kabupaten Bantul adalah Desa Wisata Bendo Nyawiji, lebih tepatnya terletak di Kalurahan Trimurti, Kapanewon Srandakan, Kabupaten Bantul yang berbatasan langsung dengan Kabupaten Kulon Progo.

Desa Wisata Bendo Nyawiji termasuk desa wisata rintisan yang masih berkembang dan baru diresmikan oleh Dinas Pariwisata pada pertengahan Desember tahun 2021. Desa Wisata ini memiliki aset kekayaan alam yang beragam, kearifan lokal yang masih dijaga hingga saat ini, dan juga masih menerapkan nilai adi luhung dalam kehidupan. Seperti halnya dengan konsep sederhana orang Jawa, bahwa hidup harus berdampingan dengan alam untuk keberlanjutan hidup yang lebih manfaat. Selain pesona alam yang sejuk, asri dan hijau, di Desa Wisata ini juga terdapat berbagai macam usaha daerah yang masih menjunjung tinggi nilai tradisional, seperti usaha pembuatan mie letheck.

Mie lethekek adalah makanan khas Kabupaten Bantul yang memiliki keunikan dan sejarah pada pembuatannya. Pembuatan mie lethekek ini masih menggunakan cara tradisional yaitu menggunakan bantuan tenaga sapi. Tenaga sapi digunakan untuk menggerakkan silinder seberat 1 ton. Silinder berfungsi sebagai alat pengaduk bahan-bahan pembuatan mie. Pakbrik mie lethekek yang terletak di desa wisata ini juga sudah berdiri cukup lama sekitar tahun 1940an. Mie lethekek sendiri berasal dari bahasa Jawa, yaitu “lethekek” yang artinya “kusam”, jadi mie ini dinamakan mie lethekek karena warnanya yang kusam, meskipun berwarna kusam bukan berarti mie ini kotor. Mie ini berwarna kusam karena merupakan warna asli dari tepung tapioka dan gaplek yang dijemur dibawah sinar matahari. Bahkan mie lethekek diakui lebih sehat karna tidak mengandung bahan pengawet dan pemutih saat produksi.

Bedasarkan uraian diatas, penelitian yang akan dilakukan adalah kajian mengenai Analisis Mie Lethekek Sebagai Wisata Gastronomi di Desa Wisata Bendo Nyawiji Bantul.

B. Fokus Masalah

Dalam penelitian ini, peneliti akan menfokuskan masalah terlebih dulu agar permasalahan tidak melebar. Maka dari itu fokus masalah penelitian ini tentang:

1. Bagaimana sejarah atau asal usul, budaya dan cara membuat mie lethekek?

2. Bagaimana potensi mie letek sebagai wisata gastronomi di Desa Wisata Bendo Nyawiji?

C. Batasan Masalah

Koridor kajian *gastronomi* umumnya menekankan kepada empat elemen (Ketaren, 2017) yaitu: Sejarah atau asal usul, Budaya *Lansekap geografis*, dan Metode memasak. Agar penelitian ini dapat dilakukan secara fokus, peneliti membatasi penelitian ini hanya berkaitan tentang “sejarah atau asal usul, budaya, metode memasak dan potensi mie letek sebagai wisata gastronomi di Desa Wisata Bendo Nyawiji”. Sedangkan *lansekap geografis* diteliti dikarenakan *lansekap geografis* sudah termasuk sejarah atau asal usul, terbatasnya informasi dari narasumber.

D. Tujuan Penelitian

Berdasarkan fokus masalah diatas maka tujuan penelitian ini yaitu;

1. Mengetahui sejarah atau asal usul, budaya dan cara membuat mie letek
2. Mengetahui potensi mie letek sebagai wisata kuliner gastronomi di Desa Wisata Bendo Nyawiji

E. Manfaat Penelitian

1. Manfaat bagi STP Ampta Yogyakarta

Penelitian ini diharapkan bisa untuk bahan refrensi bagi mahasiswa STP Ampta khususnya pada prodi pariwisata agar dapat

digunakan menjadi acuan penelitian pada bidang yang sejenis dan sebagai pengembangan penelitian lebih lanjut.

2. Manfaat bagi Pengelola Desa Wisata

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi refresi bagi pengelola untuk mengembangkan mie letek sebagai wisata gastronomi.

3. Manfaat bagi Penulis

Dapat menambah wawasan penulis tentang wisata gastronomi dan potensi wisata gastronomi di Desa Wisata.