

SKRIPSI

KEUNIKAN SURABI SEBAGAI WISATA KULINER

DI KOTA BANDUNG



OLEH

FRISCA PUTRI KANIA

NIM 519101191

PROGRAM STUDI PARIWISATA

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2023

HALAMAN JUDUL

SKRIPSI

KEUNIKAN SURABI SEBAGAI WISATA KULINER

DI KOTA BANDUNG



Untuk Memenuhi Persyaratan Guna Memperoleh Gelar Sarjana Pariwisata

Di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta

OLEH

FRISCA PUTRI KANIA

NIM 519101191

PROGRAM STUDI PARIWISATA

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2023

HALAMAN PENGESAHAN

SKRIPSI

**KEUNIKAN SURABI SEBAGAI WISATA KULINER DI KOTA
BANDUNG**



OLEH

FRISCA PUTRI KANIA

NIM 519101191

Telah disetujui oleh :

Pembimbing I

**Dr.Hj. Saryani, M.Si
NIDN. 0517066001**

Pembimbing II

**Setyo Prasiyono Nugroho, S.ST., M.Sc
NIDN.0523098001**

**Mengetahui,
Ketua Program Studi**

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

BERITA ACARA UJIAN

KEUNIKAN SURABI SEBAGAI WISATA KULINER

DI KOTA BANDUNG

SKRIPSI

DISUSUN OLEH:
FRISCA PUTRI KANIA
519101191

Telah Di Pertahankan Didepan Tim
Penguji Dan Dinyatakan LULUS
Pada Tanggal: 19 Desember 2023

TIM PENGUJI

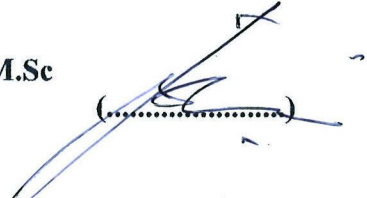
Penguji Utama : Drs. Prihatno, M.M
NIDN. 0526125901


(.....)

Penguji I : Dr.Hj. Saryani, M.Si
NIDN. 0517066001


(.....)

Penguji II : Setyo Prasiyono Nugroho, S.ST., M.Sc
NIDN.0523098001


(.....)

Mengetahui,
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta



Drs. Prihatno, M.M
NIDN. 0526125901

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Frisca Putri Kania

NIM : 519101191

Program Studi : S1 Pariwisata

Judul Skripsi : Keunikan Surabi Sebagai Daya Tarik Wisata Gastronomi Di Kota Bandung.

Menyatakan dengan sebenar – benarnya bahwa skripsi yang berjudul “ Keunikan Surabi Sebagai Daya Tarik Wisata Gastronomi Di Kota Bandung”. Adalah benar hasil karya asli saya sendiri dan bukan merupakan plagiarism, pencurian hasil karya milik orang lain, hasil kerja orang lain. Jika dikemudian hari terbukti merupakan duplikat, tiruan atau dibuat oleh orang lain secara keseluruhan atau Sebagian besar, maka skripsi ini dan yang di peroleh karenanya batal demi hukum.

Yogyakarta, 19 Desember 2023

Yang menyatakan



Frisca Putri Kania
NIM 519101191

HALAMAN MOTO

“Hatiku tenang karena bahwa apa yang melewatkanmu tidak akan pernah menjadi takdirku, dan apa yang di takdirkan untukmu tidak akan pernah melewatkanmu”

(Umar Bin Khattab)

“Sesungguhnya setelah kesulitan itu ada kemudahan. Maka apabila kamu telah selesai (dari suatu urusan), kerjakanlah dengan sungguh-sungguh (urusan yang lain)”.

(Qs. Al-Insyirah:6-7)

“Allah tidak akan membebani seseorang melainkan sesuai dengan kesanggupannya”

(Qs. Al- Baqarah: 286)

“tidak ada sesuatu yang mustahil untuk dikerjakan. Hanya saja tidak ada sesuatu yang mudah”

(Napoleon Bonaparte)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Puji dan syukur saya panjatkan kepada Allah SWT, Karna atas kemudahan dan karunia yang diberikan sehingga akhirnya saya dapat di berikan kesempatan untuk menyelesaikan tahap skripsi ini. Penelitian ini tidak akan berjalan baik apabila tidak adanya dukungan dari berbagai pihak.

Persembahan kepada :

1. Kepada kedua orang tua tercinta bunda dan ayah saya ucapkan terimakasih atas dukungan yang telah diberikan kepada saya, support yang selalu di berikan kepada saya dan juga doa-doa yang selalu diberikan, dukungan, suport dan doa dari bunda (Wulan) dan ayah (Eko) yang selalu memberikan kasih sayang, yang selalu memberikan semangat untuk mewujudkan cita-cita saya serta terima kasih telah mendidik dan mengajarkan saya untuk selalu sabar dan semangat untuk mengahapi semua ujian yang ada.
2. Kepada bapak dan ibu dosen pembimbing yang telah membimbing peneliti, dan juga penguji saya ucapkan terimakasih yang sebesar- besarnya yang sudah sabar membimbing saya dan meluangkan waktu untuk membimbing. Dan terima kasih saya ucapkan khusus untuk bapak dan ibu dosen pembimbing yang selalu memberikan masukan serta ilmu – ilmu yang berharga dan juga motivasi yang sangat berharga sehingga peneliti dapat menyelesaikan penyusunan skripsi ini.

3. Kepada Teman-temanku, kak rere, Stephani, Mifta, Sani dan lainnya. Terima kasih atas dukungan yang di berikan, terima kasih selalu memberikan motivasi, terimakasih telah menjadi teman yang baik semoga kebaikan yang kalian berikan kepada saya akan dibalas lebih dari yang kalian berikan kepada saya.

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah segala puji dan syukur kita panjatkan kepada Allah SWT. Yang telah memberikan limpahan ilmu dan juga karunianya kepada kita sehingga peneliti dapat menyelesaikan laporan skripsi dengan judul “Keunikan Surabi Sebagai Daya Tarik Wisata Gastronomi Di Kota Bandung. Sebagai syarat untuk menyelesaikan Program Sarjana (S1) Jurusan Pariwisata di Sekolah Tinggi Ampta Yogyakarta. Tanpa adanya dukungan dan dorongan dari pembimbing peneliti tidak dapat menyelesaikan skripsi ini. Oleh karena itu pada kesempatan ini peneliti ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Dosen Pembimbing I. yang terhormat Ibu Dr. Saryani, M,Si. Yang telah memberikan waktu dan juga ilmu dalam membimbing dan memberikan masukan dalam penyusunan skripsi ini.
2. Dosen Pembimbing II. Yang terhormat Bapak Setyo Prasiyono Nugroho, S.ST, M.Sc. yang telah sabar membimbing dan memberukan arahan dalam penulisan skripsi ini.
3. Drs. Prihatno , M.M selaku ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan kelancaran penelitian dalam penyusunan skripsi ini.
4. Arif Dwi Saputra, S.S,M.M, selaku ketua Program Studi Pariwisata yang telah memberikan arahan dan kelancaran bagi peneliti dalam proses menyelesaikan skripsi ini.

5. Semua pihak yang telah membantu dalam proses penelitian ini yang tidak dapat di sebutkan satu per satu.

Saya menyadari bahwa dalam penulisan skripsi ini masih jauh dari kata sempurna oleh karena itu kritik dan saran yang membangun sangat penulis harapkan dari semua pihak untuk menyempurnakan skripsi ini. Peneliti berharap hasil karya ini dapat bermanfaat bagi semua pihak serta peneliti berharap skripsi ini mampu menjadikan salah satu bahan acuan atau referensi dalam pembuatan skripsi selanjutnya akan menjadi lebih baik.

Yogyakarta, 19 Desember 2023

Peneliti

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI.....	iv
HALAMAN MOTO	v
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	vi
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR TABEL.....	xiii
ABSTRAK	xiv
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Fokus Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Landasan Teori.....	6
1. Makanan Tradisional.....	6
2. Wisata Kuliner.....	6
3. Surabi	7
4. Keunikan	8
B. Penelitian Terdahulu	10
C. Kerangka Pemikiran	16
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Metode penelitian.....	18
B. Lokasi dan Waktu	18
C. Teknik Cuplikan.....	19

D. Sumber Data.....	20
E. Metode Pengumpulan data.....	21
F. Uji Keabsahan Data	23
G. Metode Analisis Data.....	25
H. Alur Penelitian	27
BAB IV ANALISIS DAN PEMBAHASAN	
A. Profil Surabi Cihapit	29
1. Profil Surabi Cihapit.....	29
B. Pembahasan.....	34
1. Keunikan Surabi “Surabi Cihapit.....	34
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan	56
B. Saran	61
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Surabi Bandung	7
Gambar 2.2 Bagan Kerangka Pemikiran.....	17
Gambar 4.1 Tampak Depan Surabi Cihapit	29
Gambar 4.2 Fasilitas Kursi dan Meja Makan Yang di Gunakan	31
Gambar 4.3 Tampak Menu Dari Surabi Cihapit	32
Gambar 4.4 Struktur Organisasi Surabi Cihapit	33
Gambar 4.5 Penampilan Surabi Varian Oncom Telur	36
Gambar 4.6 Warna Pada Surabi	42
Gambar 4.7 Bentuk Surabi Dengan Taburan <i>Topping</i>	47
Gambar 4.8 Tekstur Pada Surabi Cihapit.....	49

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Subjek Penelitian / <i>Key Informan</i>	20
---	----

ABSTRAK

Surabi adalah salah satu kue dari tanah sunda yang masih eksis hingga saat ini. Namun penggunaan alat yang digunakan Surabi Cihapit ini sudah mengalami perubahan dikarenakan untuk mengefisiensi waktu yang digunakan untuk proses memasak surabi. Selain itu Surabi Bandung juga memiliki keunikan yaitu dari bahan dasar yang digunakan dan juga varian *topping* yang beragam seperti Surabi oncom, oncom merupakan salah satu kuliner yang berasal dari Kota Bandung sehingga hal tersebut menjadi salah satu daya tarik bagi wisatawan yang berkunjung untuk mencicipi surabi. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis keunikan Surabi sebagai daya tarik wisata gastronomi. Pendekatan dalam penelitian ini menggunakan jenis metode kualitatif. Teknik pengumpulan data yaitu wawancara mendalam, dokumentasi, observasi dan studi literatur. *Key informan* dalam penelitian ini adalah ahli gastronomi (*Chef*) sedangkan informan tambahan adalah pemilik, karyawan dan konsumen. Pendekatan dalam penelitian ini menggunakan teori dari Sutaguna (2022:276) dengan teknik analisis yang dikemukakan oleh Miles dan Hubberman (dalam Sugiyono, 2018:246) yang terdiri dari reduksi data, penyajian data, pengambilan kesimpulan dan verifikasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa surabi cihapit merupakan salah satu kuliner khas Kota Bandung yang memiliki keunikan, dimana keunikan tersebut dapat dijadikan daya tarik bagi para wisatawan atau pengunjung yang datang ke Kota Bandung. Daya tarik surabi tersebut terlihat pada indikator keunikan. Dimana, keunikan surabi cihapit terletak pada bahan dasar dan juga topping yang digunakan. Hal tersebut yang menjadikan surabi cihapit memiliki keunikan yang dapat dijadikan daya tarik wisata kuliner di Kota Bandung.

Kata kunci: Surabi, Keunikan, Daya Tarik Wisata, Makanan Tradisional

ABSTRACT

Surabi is one of the cakes from the land of Sunda that still exists today. However, the use of the tool used by Surabi Cihapit has changed because it is to save the time used for the surabi cooking process. In addition, Surabi Bandung also has a uniqueness, namely from the basic ingredients used and also various topping variants such as Surabi oncom, oncom is one of the culinary origins from the city of Bandung so that it becomes one of the attractions for tourists who visit to taste surabi. The purpose of this study was to analyze the uniqueness of Surabi as a gastronomic tourist attraction. The approach in this study uses a type of qualitative method. Data collection techniques are in-depth interviews, documentation, observation and literature study. Key informants in this study are gastronomic experts (Chefs) while additional informants are owners, employees and consumers. The approach in this study uses theory from Sutaguna (2022: 276) with analytical techniques proposed by Miles and Hubberman (in Sugiyono, 2018: 246) which consists of data reduction, data presentation, conclusion making and verification. The results showed that surabi cihapit is one of the typical culinary of Bandung City that has uniqueness, where the uniqueness can be used as an attraction for tourists or visitors who come to the city of Bandung. The attractiveness of such surabi can be seen in the indicator of uniqueness. Where, the uniqueness of surabi cihapit lies in the basic ingredients and toppings used. This is what makes surabi cihapit has a uniqueness that can be used as a culinary tourism attraction in the city of Bandung.

Keywords: Surabi, Uniqueness, Tourist Attraction, Traditional Food

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kota Bandung selain dikenal karena sejarahnya dan juga bangunan yang berdiri pada jaman *Belanda (Historical Building)* dikenal juga sebagai kota dengan sejuta ragam sajian kuliner yang menarik seperti kuliner tradisional, modern dan percampuran antara keduanya. Kota yang juga memiliki sebutan “Kota Kembang” atau *Paris Van Java* ini memiliki keindahan alam yang sangat memanjakan mata karena kota ini dikelilingi oleh pegunungan. Namun, daya tarik yang ditawarkan oleh kota ini tidak hanya dari wisata alamnya saja, tetapi juga dari berbagai macam potensi wisata yang ada seperti wisata budaya, wisata pertanian, wisata minat khusus, serta wisata buatan dan juga wisata kuliner yang menjadikan Bandung menjadi tujuan berlibur wisatawan.

Wisata kuliner memang menjadi salah satu daya tarik utama Kota Bandung. Berbagai macam produk kuliner yang ditawarkan Kota Bandung yang khas mampu memberikan sebuah petualangan baru bagi para wisatawan. Menu dengan ciri khas yang unik seperti yang ada di Kota Bandung dengan makanan tempo dulu. Sajian kuliner Kota Bandung juga didukung oleh inovasi kreatif yang dilakukan terus menerus oleh para pelaku bisnis. Produk kuliner yang awalnya hanya sekedar makanan atau jajanan tradisional, dikemas secara apik dan modern, hingga pada akhirnya mampu dikenal luas di antara wisatawan domestik maupun mancanegara.

Untuk itu perlu dibuat sebuah usaha untuk meningkatkan potensi ekonomis ini dengan memberikan sentuhan atau dukungan untuk dapat menarik wisatawan lokal atau asing dalam menikmati kuliner asli daerah. Berbagai pengembangan di dalam dunia kuliner telah mendorong ketertarikan dan minat berbagai kalangan masyarakat dan wisatawan khususnya, untuk merasakan makanan – makanan unik atau produk makanan asli dari suatu daerah. Hal ini begitu banyak terjadi, sehingga orang-orang sering bepergian ke suatu destinasi atau daerah, khusus untuk merasakan masakan lokal atau mencicipi hidangan kuliner tradisional. Deden dan Marta (2018:1).

Salah satu makanan khas Bandung yang memiliki keunikan tersendiri yaitu Surabi. Surabi yang dulunya hanya jajanan tradisional sekarang telah berinovasi dengan seiringnya perkembangan jaman. Surabi ini adalah salah satu kue dari tanah sunda yang masih eksis sampai saat ini. Makanan kue Surabi ini sudah ada sejak tahun 1923. Dalam sejarahnya, Surabi berasal dari bahasa sunda yaitu “*sura*” yang artinya besar. Namun, kata itu bukan mengacu pada ukurannya, melainkan untuk apa dan untuk siapa makanan tersebut disajikan. Karena zaman dahulu, Surabi memang hanya disajikan untuk para raja. Surabi sering disebut mirip dengan *pancake* yang berasal dari *Belanda*. Jika *pancake* menggunakan tepung dan telur, asal muasal Surabi sendiri awalnya di buat dari tepung beras, pandan, vanilla, gula, santan kelapa dan garam tanpa bahan pengawet. Dwi (2014:1)

Menurut Sutaguna (2022:276) bahwa keunikan dapat dilihat dari *balance, colours, shape, texture* dan *flavor*. Surabi Bandung memiliki tekstur yang kenyal dan juga lembut dengan bentuk yang tebal. Terdapat dua jenis rasa Surabi yaitu Surabi manis yang menggunakan kinca (gula merah cair dan santan kelapa) dan Surabi asin dengan taburan oncom yang sudah dimasak sebelumnya pada bagian atas Surabi. Kriteria makanan tradisional dapat dilihat dengan adanya penggunaan bahan baku lokal yang unik dan khas. Karena bahan dan bumbu yang unik, maka cita rasa dan aroma yang dihasilkan menjadi unik.

Dahulu surabi hanyalah jajanan tradisional pasar yang dianggap sebagai makanan yang ketinggalan zaman, namun seiring perkembangan zaman yang semakin maju khususnya di bidang kuliner. Kue olahan Surabi sudah berkembang begitu pesat, hal ini berhasil mengangkat kue Surabi sebagai makanan tradisional yang sering dianggap makanan kuno menjadi kue Surabi yang di gemari berkat kreatifitas dan inovasi yang dilakukan dalam membuat kue Surabi. Surabi kini disajikan dengan berbagai macam rasa, tidak hanya rasa original, saus kinca dan juga oncom, namun sekarang surabi memiliki banyak varian rasa. Seperti keju, coklat, green tea dan varian rasa lainnya. Hal ini dapat mendukung daya tarik wisata gastronomi di Bandung semakin bertambah.

Berdasarkan gambaran latar belakang di atas, maka muncul rasa ketertarikan untuk menganalisis, menggali dan mengangkat potensi keunikan kue Surabi sebagai salah satu daya tarik gastronomi. Sehingga

meningkatkan ketertarikan wisatawan terhadap kuliner tradisional yang inovatif sebagai bentuk daya tarik. Dan juga dapat membantu melestarikan wisata gastronomi di Kota Bandung. Sehingga diharapkan dapat berdampak pada peningkatan kunjungan dan perekonomian di Kota Bandung.

B. Fokus Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang masalah diatas, maka fokus masalah pada penelitian ini adalah “Bagaimanakah Keunikan Surabi Sebagai Wisata Kuliner di Kota Bandung”, melalui pendekatan Sutaguna (2022:276). Dimana ia menjelaskan bahwa keunikahan surabi tercermin pada pada lima indikator seperti *balance*, *colour*, *shapes*, *teksture* dan *flavour*.

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan masalah yang telah dipaparkan di atas maka tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui “Untuk Mengetahui Keunikan Surabi Sebagai Wisata Kuliner di Kota Bandung”, melalui pendekatan Sutaguna (2022:276). Dimana keunikahan surabi tercermin pada pada lima indikator seperti *balance*, *colour*, *shapes*, *teksture* dan *flavour*.

D. Manfaat Penelitian

Manfaat yang dapat diperoleh dari penelitian ini dapat dijadikan bahan informasi dalam mengembangkan daya tarik wisata gastronomi dalam pengembangan sektor pariwisata.

1. Manfaat Teoritis

- a. Dapat dijadikan informasi apakah olahan Surabi dapat menjadi daya tarik wisata gastronomi di Kota Bandung.
- b. Dapat menjadi bahan acuan bagi penelitian yang akan datang.

2. Manfaat Praktis

- a. Memberikan motivasi bagi masyarakat yang mengembangkan makanan yang lebih kreatif di masa yang akan datang
- b. Memperkenalkan makanan tradisional yang berinovasi dari Kota Bandung sebagai wisata gastronomi kepada masyarakat luas.