

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. *Balance* (keseimbangan)

Berdasarkan hasil analisis yang sudah dilakukan pada bab sebelumnya bahwa pengelola Surabi Cihapit telah menggunakan piring yang lebih besar dari hidangan utamanya, hal ini dimaksudkan agar para konsumen yang akan menikmati Surabi Cihapit tidak kesulitan pada saat mereka ingin menikmati Surabi. Selain itu, bahan utama yang digunakan dalam pembuatan Surabi Cihapit menggunakan tepung beras sebagai bahan dasar utama pembuatan surabi dan juga ada sedikit campuran tepung terigu serta santan kental. Tepung beras yang digunakan dalam pembuatan surabi ini dibuat sendiri oleh Pengelola Surabi Cihapit, dengan alasan agar Surabi yang dihasilkan memiliki kualitas yang bagus dibandingkan dengan penggunaan tepung instan. Santan yang digunakan juga merupakan santan yang diperas secara langsung pada saat mencampurkan bahan dasar Surabi agar rasa gurih yang dihasilkan lebih terasa. Dan juga menurut para konsumen Surabi Cihapit menganggap bahwa Surabi Cihapit ini memiliki daya tarik tersendiri, dimana daya tarik tersebut dilihat dari penggunaan saus durian pada varian surabinya. Sehingga dapat dipahami bahwa *balance* menjadi salah satu indikator dari keunikan Surabi Cihapit yang terdiri dari keseimbangan antara besar piring,

makanan utama, saus dan hidangan penyerta/hiasan yang dapat menarik minat pengunjung karena elemen tersebut dapat dijadikan daya tarik tersendiri bagi para pecinta kuliner khususnya pecinta kuliner Surabi.

2. *Colours* (Warna)

Berdasarkan hasil analisis yang sudah dilakukan pada bab sebelumnya bahwa warna pada Surabi Cihapit menghasilkan dua warna yaitu warna putih dan juga warna coklat gelap. Warna putih dihasilkan dari campuran bahan utama surabi yang terdiri dari tepung beras, tepung terigu dan juga santan. Sedangkan warna coklat pada bagian bawah surabi, dihasilkan dari proses pemanggangan surabi sehingga bagian bawah pada surabi terkena panas langsung yang menghasilkan warna coklat gelap dibagian bawah Surabi. pemberian *topping* pada surabi menjadikan daya tarik bagi para konsumen yang berkunjung karena pemberian *topping* disurabi Cihapit ini terbilang banyak, sehingga hal tersebut yang menjadi daya tarik bagi para konsumen yang berkunjung seperti *topping* oncom disurabi cihapit. Sehingga dapat dipahami bahwa *colours* menjadi salah satu indikator keunikan yang terdiri dari warna antara makanan utama, saus dan penyerta/hiasan atau *topping*. Yang dapat menarik minat para konsumen untuk berkunjung ke Surabi Cihapit sehingga element tersebut dapat dijadikan daya tarik bagi para konsumen yang berkunjung ke Surabi Cihapit

3. *Shape* (Bentuk)

Berdasarkan hasil analisis yang sudah dilakukan pada bab sebelumnya bahwa bentuk bulat pada surabi ini dihasilkan dari tungku yang digunakan sehingga surabi memiliki bentuk yang bulat seperti mangkuk. selain itu pinggiran pada Surabi Cihapit dibuat tipis dan kering agar memberikan kesan garing dan krispi saat konsumen menyantap surabi ini. selain itu surabi juga memiliki campuran warna dari penggunaan *topping* pada bagian atas surabi, selain bentuknya yang menarik warna yang dihasilkan dari penggunaan *topping* juga memberikan warna yang bervariasi sehingga dapat membuat penampilan surabi lebih menarik. Sehingga dapat dipahami bahwa *shape* menjadi salah satu indikator keunikan pada surabi cihapit yang terdiri dari bentuk makanan yang terdiri dari beberapa macam lebih menarik sebagaimana juga warnanya yang dapat menarik minat pada konsumen untuk berkunjung mencicipi makanan tradisional Surabi ini. Karena elemen tersebut dapat dijadikan daya tarik bagi para konsumen yang datang berkunjung ke surabi cihapit

4. *Texture* (Tekstur)

Berdasarkan hasil analisis yang sudah dilakukan pada bab sebelumnya bahwa tekstur dari Surabi Cihapit ini memang berbeda dengan surabi pada umumnya. Karena adanya penambahan kelapa muda yang di parut kedalam campuran bahan dasar surabi yang bertujuan untuk menjaga kualitas tekstur yang dihasilkan oleh surabi.

dan para konsumen berpendapat bahwa penambahan parutan kelapa kedalam campuran bahan dasar surabi ini menjadi ciri khas bagi Surabi Cihapit sehingga hal tersebut menjadi daya tarik Surabi Cihapit terhadap minat pada konsumen. Sehingga dapat dipahami bahwa tekstur menjadi salah satu indikator dari keunikan yang terdiri dari makanan yang tidak tampak dengan jelas dan hanya dapat dibuktikan dengan sentuhan dan sangat perlu juga untuk memperhatikan agar tidak menghidangkan makanan yang semuanya bertekstur lembut. Dapat dilihat bahwa tekstur yang ada pada surabi cihapit ini sangat beragam karena adanya tekstur dari campuran kelapa muda pada bahan dasar surabi dan juga campuran *topping* yang beragam sehingga elemen tersebut dapat dijadikan daya tarik bagi para wisatawan pecinta kuliner Surabi.

5. *Flavour* (Aroma)

Berdasarkan hasil analisis yang sudah dilakukan pada bab sebelumnya bahwa aroma yang dihasilkan oleh surabi ini lebih dominan pada aroma santan karena santan merupakan salah satu bahan dasar yang digunakan pada pembuatan adonan surabi dan juga karena adanya campuran kelapa muda pada bahan dasar surabi, membuat surabi ini lebih beraroma santan. Sehingga membuat aroma santan pada Surabi ini lebih tercium aromanya.

Selain itu juga aroma lain yang dihasilkan dari surabi yaitu aroma dari penggunaan *topping* dimana *topping* yang digunakan akan

menghasilkan aroma yang khas. Sehingga dapat dipahami bahwa flavor menjadi salah satu indikator keunikan Surabi Cihapit yang terdiri dari aroma makanan yang bervariasi di dalam satu piring akan membuat makanan lebih menarik. Hal tersebut menjadi salah satu daya tarik bagi para konsumen karena aroma yang dihasilkan surabi ini beragam dengan penggunaan *topping* sehingga elemen tersebut dapat dijadikan daya tarik bagi para konsumen yang ingin membeli Surabi.

Sehingga berdasarkan hasil yang telah dijelaskan dapat dilihat bahwa surabi dapat dijadikan daya tarik gastronomi di Kota Bandung karena surabi merupakan salah satu kuliner tradisional yang masih berkembang hingga saat ini dan memiliki banyak penggemar berkat kreativitas dari para produsen yang mengembangkan surabi menjadi lebih modern.

B. Saran

1. Seharusnya pengelola Surabi Cihapit masih mempertahankan ketradisionalannya yang ada dikarenakan itu adalah salah satu hal yang wajib dipertahankan sebagai makanan tradisional.
2. Seharusnya penggunaan tungku yang terbuat dari tanah liat masih digunakan karena hal tersebut merupakan salah satu daya tarik tersendiri bagi wisatawan yang berkunjung.
3. Seharusnya fasilitas penunjang seperti meja makan dan kursi ditambahkan jumlahnya agar jika ada lonjakan konsumen yang

berkunjung untuk meja dan kursi telah disediakan dengan layak dan jika tidak adanya penambahan pada fasilitas meja dan juga kursi maka sudah seharusnya meja untuk konsumen di rubah rubah atau diperbaiki agar terlihat lebih bagus dan juga terlihat lebih nyaman bagi konsumen yang ingin makan di tempat.

4. Diharapkan pengelola Surabi Cihapit dapat menciptakan inovasi bagi makanan tradisional Surabi cihapit ini agar dapat terus berkembang seiring berkembangnya jaman.

DAFTAR PUSTAKA

- Anton, (2012), "*Analisis Good Governance Terhadap Kinerja Keuangan Perusahaan*". Majalah Ilmiah Informatika, Volume 3, Nomor1.
- Damanik, Janianton dan Weber, Helmut. (2006). *Perencanaan Ekowisata Dari Teori Ke Aplikasi*. Yogyakarta: PUSPAR UGM dan Andi
- Danang, Sunyoto. (2012), *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta: PT Buku Seru.
- Muktar. (2013). *Metode Praktis Penelitian Deskriptif Kualitatif*. Jakarta: Refrensi (GP Press Group).
- Sugiyono. (2011). *Metode Penelitian Kualitatif Kuantitatif Dan R & D*. Bandung PT Alfabet.
- _____. (2018). *Metode Penelitian Kualitatif Kuantitatif Dan R & D*. Bandung Alfabet.
- _____. (2019). "*Metode Penelitian Kualitatif*". Bandung Alf.
- Surwadi. E (2018) *Metodologi penelitian: gastronomi sastra*/oleh Prof. Dr. Suwardi Endraswara, M. Hum Yogyakarta
- Suyitno. (2018). "*Metode Penelitian Kualitatif Konsep, Prinsip Dan Operasionalnya*. Akademia Pustaka
- Tjiptono, Fandy dan Chandra, Gregorius. (2011). *Service, Quality & Satisfaction*. Edisi Ketiga, Yogyakarta: ANDI.
- Abela .A & Paryoto. (2020). *Pemanfaatan Ragi Dalam Pembuatan Kue Serabi*. Universitas Akademik Pariwisata Indonesia Jakarta.
- Afni, Nur. (2018). *Pengaruh Variasi Penambahan Sari Kulit Buah Naga Merah (hylocerus plyhizus) Terhadap Mutu Fisik dan Mutu Kimia Kue Serabi Mocaf*.
- Ariifah. (2014), *Mempelajari Tekstur Makanan*.
- Ayu .N. (2015). *Pengaruh Wisata Gastronomi Makanan Tradisional Sunda Terhadap Keputusan Wisatawan Berkunjung Ke KOTA BANDUNG*.
- Deden F.S.R dan Marta D.N (2018). "*Image Bandung Culinary Travel Destination From The Preception Of Tourist To The City Of Bandung*". *Jurnal Wancana Ekonomi*, 126-138.

- Prayogi, D. (2017). Pengembangan potensi wisata kuliner Kota Malang berbasis sumber daya lokal. *Jurnal Pariwisata Pesona*, 2(1), 13.
- Didin. S, Chairil. M & Acep. R. (2018) Memaknai Kuliner Lokal Sebagai Daya Tarik Wisata Kota Bandung.
- Dwi M. (2014). Analisis Pengaruh Harga, Kualitas Produk Surabi Terhadap Kepuasan Wisatawan Domestik Se-Kota Bandung. Universitas Pendidikan Indonesia.
- Fauziah Tabriani. (2013). Analisis Kuaitas Produk Surabi Berbasis Organoleptik Pada Pedagang Surabi Di kota Bandung. Universitas Pendidikan Indonesia.
- Favalli, S., Skov, T., dan Byrne, D, V. (2013). Sensory Perception And Understanding Of Food Uniqueness. *From The Traditional To The Novel, Food Research International* 50 (13), pp.176-188.
- Harsana.M.(2018). Potensi Makanan Tradisional Kue Klombeng Sebagai Daya Tarik Wisata Di Daerah Istimewa Yogyakarta.
- Ignatov, E., Smith S. (2006).Segmenting Canadian Culinary Tourist. *Current issue In Tourism*
- Karolyn Kisner Lynn Allen Colby. (2007). *Therapeulic Exercise*, Fifth Edition, (Philadelpia :F.A. Davis Company).
- Khonsa M. (2020). Place Branding In Tourist Local Food Shops (Surabi Enhai Bandung). Universitas Pendidikan Indonesia.
- Mandradhitya K.M. (2021) “Identitas Gastronomi Dan Perspektif Pariwisata Yang Berkelanjutan”. *Jurnal Ilmiah Pariwisata*.
- Marlina, Fitriani & Rivera (2020). “Gambaran Penampilan Makanan Dan Daya Tarik Makanan Lunak Di Rumah Sakit Pusat Otak Nasional Jakarta”, *Poltekes Kemenkes Riau*.
- Nugroho, Mulyantari, Prasetyanto. (2021)” Potensi Makanan Tradisional Mie Lethek Sebagai Daya Tarik Wisata Di Daerah Istimewa Yogyakarta”, *Seminar Nasional Kepariwisata*, Vol. 2, No. 1, 202.
- Paryoto. (2019). Pengaruh Fortifikasi Tepung Ganyong Terhadap Kandungan Serat Dan Kue Srabi Sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Culinaria*, 1(1), 62–87.

Putri, Permana, Subhan. (2021). Strategi Pemasaran makanan tradisional Tiwul sebagai Destinasi wisata kuliner di Gunung Kidul Jogja. *Jurnal Pemasaran Kompetitif*. Volume 4 Nomor 3.

Shauma. S.(2019). *Fotografi Dokumenter Surabi Melalui Metode EDFAT*.

Sri Purwati, (2017). *Pelestarian Gepuk Sebagai Warisan Gastronomi Jawa Barat*.

Sutaguna. (2022). *Gastronomi Hidangan Pesan Tlengis Sebagai Daya Tarik Wisata Di Desa Werdi Bhuwana Bali*. *Economic and Business Management International Journal*.

T. Kartika., & Z. Harahap (2019). "The Culinary Development of Pempek As a Gastronomic Tourist Attraction in Palembang, Sumatera Selatan Tour *Jurnal Culinaria*.

Taqwani, M.D. 2012. *Analisis Kebudayaan Gastronomi dan Tindak Tutur dalam Kajian Pragmatik pada Film Ratatoulie*,55

Turgarini, D. (2013). "Inventorikan, lestarikan, manfaatkan dan kembangkan Gastronomi Unggulan Jawa Barat"

<https://id.wikipedia.org/wiki/Serabi> (di akses 9 Januari 2023).

<https://ksmtour.com/wisata-kuliner/kuliner-bandung/surabi-enhainikmatnya-surabi-khas-sunda-di-bandung.html> (di akses 10 Januari 2023).

<https://www.informatif.id/2021/02/pengertian-definisi-kuliner-dan-wisata.html> (di akses 10 Januari 2023).

<http://repository.stei.ac.id/2172/4/BAB%20III.pdf> (di akses 10 Januari 2023).

http://staffnew.uny.ac.id/upload/131930136/pengabdian/4_Browsing+dan+Searching+Internet.pdf (di akses 6 maret 2023).

https://ppid.bandung.go.id/?media_dl=9872 PPID Kota Bandung (Pejabat Pengelola Informasi Dan Dokumentasi) di akses pada 23 mei 2022

<https://repository.upi.edu/102437/> (di akses pada 12 desember 2023)

<https://seminar.unmer.ac.id/index.php/senorita/senorita2/paper/viewFile/918/448> (di akses pada 12 desember 2023)

<https://publikasi.dinus.ac.id/index.php/uncle/article/view/4674/2444> (di akses pada 12 desember 2023)

https://www.researchgate.net/profile/Erwin-Permana/publication/352536285_Strategi_Pemasaran_bisnis_makanan_tradisional_Tiwul_sebagai_Destinas_i_wisata_kuliner_di_Gunung_Kidul_Jogja/links/60d2d8f045851566d583bf77/Strategi-Pemasaran-bisnis-makanan-tradisional-Tiwul-sebagai-Destinas-i-wisata-kuliner-di-Gunung-Kidul-Jogja.pdf (diakses pada 12 desember 2023)

<https://serupa.id/teknik-analisis-data-penelitian-kualitatif-dan-kuantitatif/> (di akses pada 12 desember 2023)

LAMPIRAN

LAMPIRAN 1 PEDOMAN WAWANCARA

PEDOMAN WAWANCARA

A. Responden: pengelola Surabi Cihapit:

1. Bagaimana sejarah Surabi Cihapit ?
2. Bagaimana penggunaan piring pada surabi cihapit ini ?
3. Bisa dijelaskan untuk bahan dasar yang digunakan untuk pembuatan surabi cihapit ini ?
4. Bagaimana untuk rasa favorit bagi para pengunjung ?
5. Bagaimana untuk warna yang ada pada surabi cihapit ini ?
6. Bagaimana penggunaan warna topping terhadap surabi cihapit ?
7. Bagaimana bentuk dari surabi cihapit ?
8. Bagaimana tekstur pada surabi cihapit ini ?
9. Bagaimana aroma yang dihasilkan oleh surabi ?

B. Responden: Karyawan Surabi Cihapit.

1. Sudah berapa lama anda berkeja di surabi cihapit ini?
2. Apakah ada wisatawan dari luar kota yang berkunjung ke surabi cihapit ini dan berapa banyak wisatawan yang berkunjung dari luar kota
3. Berapa banyak wisatawan yang datang perharinya ?
4. Apa rasa favorit yang digemari oleh konsumen surabi cihapit?
5. berapa banyak adonan yang dibutuhkan setiap harinya untuk penjualan surabi cihapit ini ?
6. mulai pukul berapa surabi cihapit berjualan ?

C. Responden: chef Nina dari SMK Negeri 9 Bandung.

1. Apakah surabi termasuk kedalam kuliner tradisional ?
2. Bagaimana warna pada surabi ?
3. Bagaimana tekstur pada surabi ?

D. Responden: konsumen Surabi Cihapit.

1. Sudah berapa kali anda datang ke Surabi Cihapit dan kenapa memilih surabi cihapit?
2. Bagaimana penggunaan piring pada Surabi Chapit ?
3. Apa perbedaan Surabi Cihapit dengan surabi lainnya dan varian rasa favorit apa yang dipesan di Surabi Cihapit ini?
4. Bagaimana penggunaan warna pada Surabi ?
5. Bagaimana penampilan bentuk dari Surabi Cihapit ?
6. Bagaimana Tekstur dari Surabi Cihapit ?
7. Bagaimana Aroma yang dihasilkan oleh Surabi ?

E. Responden tambahan: Pengunjung Surabi Cihapit

1. Bagaimana anda tahu surabi cihapit ini dan kenapa memilih surabi cihapit?

LAMPIRAN 2 SURAT PENELITIAN



YAYASAN PENDIDIKAN KARYA SEJAHTERA
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA

Jl. Laksa Adisucipto Km.6 (Tempel, Caturtunggal, Depok, Sleman) Yogyakarta 55281
Telp / fax : (0274) 485115 - 489514 Website : www.ampta.ac.id Email : info@ampta.ac.id, ampta@yahoo.co.id

Nomor : 726/Q.AMPTA/V/2023

15 Mei 2023

Lampiran : 1 bendel

Hal : Permohonan Penelitian

Yth. *Pengelola Warung Surabi Cihapit*
Jalan Sabang No. 65 Cihapit, Kecamatan Bandung Wetan
Kota Bandung Jawa Barat

Dengan Hormat,

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan penelitian di Warung Surabi Cihapit Kota Bandung selama 2 bulan terhitung mulai tanggal 17 Mei 2023 sampai dengan tanggal 16 Juli 2023, bagi mahasiswa/i kami dari Jurusan Pariwisata :

Nama Mahasiswa : Frisca Putri Kania

No. Induk Mahasiswa : 519101191

Semester : VIII

Besar harapan kami bahwa Bapak/Ibu berkenan memberikan izin pada mahasiswa kami untuk melaksanakan penelitian, sehingga dapat menyusun skripsi yang berjudul :

Keunikan Surabi sebagai Daya Tarik Wisata Gastronomi di Kota Bandung (proposal penelitian terlampir).

Atas kerjasama dan bantuan Bapak/Ibu, kami ucapkan terimakasih.



Hormat kami,
Ketua

Drs. Prihatno, M.M

LAMPIRAN 3 LEMBAR BIMBINGAN

LEMBAR BIMBINGAN



NAMA MAHASISWA : Elisa Patti kamia
 NO. MAHASISWA : 2410191
 JUDUL PENELITIAN : keunikan warabi sebagai daya tarik gastronomi

NAMA PEMBIMBING I : DR. Saryoni, M.Si

NAMA PEMBIMBING II : Setyo Prasetyo Nugroho, S.T., M.Sc.

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1		Memahami spesifikasi ke buah buah	f
2	3/2 2023	menyebutkan masalah	f
3	8/2 23	hasil juga mendefinisikan revisi = lebih baik tahu masalah tindakan / bagaimana tindakan sistem - penemuan termanas - kegelisahan leher bungkus lebih polusi timbul - after pollution	f

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1	7/23	- tujuan - Rumusan - Kegunaan penelitian - Gambarkan prosedur - Jelaskan juga - komunikasi	f
2.	8/23	- Metode penelitian - Lembar kerja form - Uji statistik Mak - Data hasil dan - dan	f

LEMBUR Bimbingan



NAMA MAHASISWA: Frisca Putri Kania
NO. MAHASISWA : 5191011
JUDUL PENELITIAN : Keunikan surabi sebagai daya tarik gastronomi di Kota Bandung.

NAMA PEMBIMBING I : Dr. Saryani, M.Si

NAMA PEMBIMBING II : sergo Prasiyono Nugroho, S.ST, M.Sc.

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
5	1/2 2023	Revisi	[Signature]
6	1/5 2023	Revisi	[Signature]
7	1/5 2023	Aku	[Signature]
-	-	Album lengkap	[Signature]
-	-	Map Jember	[Signature]
-	-	map belum ad	[Signature]
-	-	map baru	[Signature]

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
3	4/23	- Gambar susunan - Map Pemesan sangat	[Signature]
-	-	- Teknik Pengemasan - Lembe	[Signature]
4	17/23	- Tabel Anggar - tabel Melele	[Signature]
-	-	pengantar dasar	[Signature]
1	24/23	- foto tulis & pasta - Teknik Analisa	[Signature]
-	-	- Gambar Tesi Rumpun	[Signature]

LEMBAGA BIMBINGAN



NAMA MAHASISWA: Pipico Putri Kanis
NO. MAHASISWA: 51910191
JUDUL PENELITIAN: keumikan surab sebagai daya tarik wisata gastronomi di kota Bandung

NAMA PEMBIMBING I: Dr. saryani .n.s

NAMA PEMBIMBING II: seruo Prasnyand ngaraha, s.st: M,SC

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
	14/23/24	pers	k
		Ace 9 per	k
		produk	

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
6	19/23/24	Ace postaris	
1	12/16/23	# foto tulis	
		# penelitian Rumbia	
		# Alina	
2	19/23/24	# Analisis & per	
		din log pada	
		log. Lembar	

LEMBAGA Bimbingan



NAMA MAHASISWA :
 NO. MAHASISWA :
 JUDUL PENELITIAN :

NAMA PEMBIMBING I :

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
		Lap. K	

NAMA PEMBIMBING II :

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
3	16/6/23	* Top 2 most known S per dalam su- takan kon-ti per Wawancara	
4	20/6/23	* Top 2 most known ber-kon-pulan * Cetele-lan per (Cem-pulan per * Duga per & s' mana?)	
	15/7	Ace Laporan	