

SKRIPSI

KUE TRADISIONAL *TOLPHIT* SEBAGAI WISATA GASTRONOMI

DI BANTUL, YOGYAKARTA



OLEH

STEPHANIE NADYA LITA

519101091

PROGRAM STUDI PARIWISATA

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2023

SKRIPSI
KUE TRADISIONAL *TOLPHIT* SEBAGAI WISATA GASTRONOMI
DI BANTUL, YOGYAKARTA



Untuk Memenuhi Persyaratan Guna Memperoleh Gelar Sarjana Pariwisata
Di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta

OLEH
STEPHANIE NADYA LITA
519101091

PROGRAM STUDI PARIWISATA
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
2023

HALAMAN PENGESAHAN
SKRIPSI
KUE TRADISIONAL *TOLPHIT* SEBAGAI WISATA GASTRONOMI
DI BANTUL, YOGYAKARTA



OLEH
STEPHANIE NADYA LITA
519101091

Telah disetujui oleh :

Pembimbing I

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

Pembimbing II

Setyo Prasiyono Nugroho, S.S.T., M.Sc
NIDN.0523098001

Mengetahui
Ketua Prodi Pariwisata

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

BERITA ACARA UJIAN
KUE TRADISIONAL *TOLPHIT* SEBAGAI WISATA GASTRONOMI
DI BANTUL, YOGYAKARTA
SKRIPSI

Oleh
STEPHANIE NADYA LITA
519101091
Telah dipertahankan di depan 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.S.T., M.Sc
NIDN.0523098001

(.....)

(.....)

(.....)

Mengetahui
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta


Drs. Prihatno, M.M
NIDN.0526125901

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Stephanie Nadya Lita

NIM : 519101091

Program Studi : Pariwisata

Menyatakan bahwa Skripsi yang berjudul “Kue Tradisional *Tolphi* Sebagai Wisata Gastronomi di Bantul, Yogyakarta” adalah benar-benar merupakan hasil karya sendiri, dan seluruh sumber yang dikutip maupun dirujuk telah saya nyatakan dengan benar.

Yogyakarta, 19 Desember 2023



Stephanie Nadya Lita

HALAMAN MOTTO

“Tidak ada mimpi yang terlalu tinggi. Tidak ada mimpi yang patut untuk diremehkan. Lambungkan setinggi yang kamu inginkan dan gapailah dengan selayaknya yang kamu harapkan”.

(Proverbs 3:5-6)

“Trust in the Lord with all your heart, and do not lean on your own understanding. In all your ways acknowledge Him, and He will make straight your paths”.

(Penulis)

“Stop thinking about what they’re thinking about you”.

(Tim McGraw)

“Chase your dreams, but always know the road that’ll lead you home again”.

HALAMAN PERSEMBAHAN

Dengan segala puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa dan atas dukungan serta doa dari orang-orang terkasih, akhirnya skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik. Skripsi ini saya persembahkan untuk diri saya sendiri yang telah berjuang dan berusaha selama ini. Terimakasih atas kerja kerasnya. Mari tetap berdoa dan berusaha serta jangan menyerah untuk kedepannya.

Halaman persembahan ini juga ditujukan sebagai ungkapan terimakasih kepada keluarga saya: Bapak, Mami, Bunda, Mas, Mbak, Adik, juga Keponakan yang telah mendoakan dan memberikan dukungan penuh selama perjuangan menempuh pendidikan. Terimakasih juga kepada teman-teman yang telah menemani saya selama menempuh pendidikan dan memotivasi saya dalam penyelesaian skripsi ini. Terimakasih banyak untuk semuanya yang telah mendukung dan menyemangati dalam perjuangan ini.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan atas berkat, rahmat dan lindungan yang diberikan oleh Tuhan Yang Maha Esa sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan skripsi dengan judul **“Kue Tradisional *Tolphit* Sebagai Wisata Gastronomi di Bantul, Yogyakarta”**. Penulisan skripsi ini merupakan syarat untuk menempuh ujian skripsi sehingga penulis dapat memperoleh gelar Sarjana Pariwisata pada Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Penulis menyadari bahwa penulisan skripsi ini tidak akan terwujud tanpa bantuan dan dorongan dari berbagai pihak. Pihak yang membantu baik secara moril, materil, masukan, diskusi, serta saran dalam rangka menyelesaikan skripsi ini. Penulis mengucapkan terima kasih dan memberikan penghargaan sebesar-besarnya kepada:

1. Dr. Hj. Saryani, M.Si selaku Dosen Pembimbing I yang telah meluangkan waktu, pikiran, tenaga dan bentuk kasih sayang berupa motivasi, perhatian dan bimbingan kepada Penulis dalam penyusunan skripsi ini hingga selesai.
2. Setyo Prasiyono Nugroho, S.T, M.Sc selaku Dosen Pembimbing II yang dengan penuh kesabaran dan perhatian membimbing Penulis dalam menyelesaikan proses penulisan skripsi ini.
3. Drs. Prihatno, M.M selaku dosen penguji skripsi dan Ketua STP AMPTA Yogyakarta yang telah meluangkan waktunya untuk memberikan arahan dalam penulisan skripsi serta untuk menguji skripsi Penulis.
4. Arif Dwi Saputra, S.S., M.M selaku Ketua Prodi Jurusan Pariwisata STP AMPTA Yogyakarta serta seluruh dosen dan staff STP AMPTA Yogyakarta

yang telah memberikan bantuan dan ilmu pengetahuan yang tak ternilai selama Penulis menempuh pendidikan di STP AMPTA Yogyakarta.

5. Bapak Risman Supandi selaku Kepala Bidang Warisan Budaya Dinas Kebudayaan Bantul yang telah memberikan dukungan dan izin bagi Penulis untuk melakukan wawancara penelitian.
6. Ibu Satini selaku pemilik dan pengelola Rumah Produksi Adrem Mawar Merah Mbak Tini yang telah memberi izin bagi Penulis untuk melakukan penelitian

Semoga bantuan dan dukungan dari Bapak/Ibu dicatat sebagai amal ibadah oleh Tuhan Yang Maha Esa.

Akhir kata, penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan dan kesalahan yang diperbuat pada saat menyusun skripsi ini. Maka penulis memohon maaf atas kekurangan dan kesalahan yang ada, dengan harapan yang besar semoga penelitian ini dapat bermanfaat bagi banyak pihak.

Yogyakarta, 27 Desember 2023

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
PERNYATAAN KEASLIAN.....	iv
HALAMAN MOTTO	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
ABSTRAK	xvi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Fokus Masalah	5
C. Batasan Masalah	5
D. Tujuan Penelitian	5
E. Manfaat Penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Landasam Teori	7
1. Pariwisata	7

2. Wisata Gastronomi.....	8
3. Wisata Kuliner	10
4. Makanan Tradisional.....	12
5. Kue Adrem “ <i>Tolphit</i> ”	13
B. Penelitian Terdahulu	14
C. Kerangka Pemikiran	19

BAB III METODE PENELITIAN

A. Metode dan Desain Penelitian	21
1. Desain Penelitian.....	21
2. Metode Penelitian.....	21
3. Partisipan Penelitian.....	22
4. Sumber Data.....	23
5. Teknik Pengambilan Data	24
6. Uji Keabsahan Data.....	27
7. Teknik Analisis Data.....	29
8. Analisis Peluang dan Tantangan	31

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Profil “Adrem Mawar Merah Mbak Tini”	32
B. Makanan Tradisional Adrem “ <i>Tolphit</i> ”	33
1. Sejarah atau Asal-Usul Adrem.....	34
2. Analisis Peluang dan Tantangan “ <i>Tolphit</i> ” Sebagai Wisata Gastronomi.....	59

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan65

B. Saran66

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Subjek Penelitian/Key Informan.....	23
---	----

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Hidangan Adrem	14
Gambar 2.2	Bagan Kerangka Pemikiran.....	20
Gambar 4.1	Struktur Organisasi Adrem Mawar Merah Mbak Tini.....	33
Gambar 4.2	Ragam Jenis Nyamikan/Cemilan	39
Gambar 4.3	Proses Penjepitan Adrem.....	43
Gambar 4.4	Pencampuran Gula Jawa dan Air	53
Gambar 4.5	Proses Mencampur Parutan Kelapa.....	53
Gambar 4.6	Air Rebusan Yang Tercampur Rata	53
Gambar 4.7	Tepung Beras Yang Dicampur Terigu	54
Gambar 4.8	Menuangkan Air Rebusan Gula Merah.....	54
Gambar 4.9	Proses Pengadukan Adonan	55
Gambar 4.10	Adonan Yang Sudah Tercampur Rata.....	55
Gambar 4.11	Proses Memasukkan Adonan ke Penggorengan.....	57
Gambar 4.12	Adonan yang sudah Ditekan dan Dibalik.....	57
Gambar 4.13	Proses Penjepitan Adrem.....	58
Gambar 4.14	Adrem Yang Ditriskan	58

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 : Pedoman dan Hasil Wawancara

Lampiran 2 : Surat Permohonan Penelitian dari STP AMPTA Yogyakarta

Lampiran 3 : Surat Balasan Izin Penelitian dari Dinas Kebudayaan Kabupaten

Bantul

Lampiran 4 : Lembar Bimbingan

ABSTRAK

Adrem atau “*Tolphit*” merupakan makanan tradisional khas Bantul yang cukup unik dan memiliki nilai sejarah asal-usul, budaya, *landscape* geografis, dan metode memasak yang cukup dalam. Kue tradisional ini seringkali disuguhkan dalam berbagai acara upacara adat dan hajatan atau sebagai makanan pendamping teh dan kopi ketika sedang bersantai. Penelitian ini dilaksanakan dengan metode penelitian deskriptif dengan pendekatan kualitatif. Teknik pengumpulan data yaitu dengan wawancara mendalam, observasi, dokumentasi dan studi pustaka. *Key informan* dalam penelitian ini adalah sejarawan dan ahli gastronomi yang memahami tentang keberadaan kue tradisional Adrem, sedangkan informan tambahan dalam penelitian ini adalah para pedagang yang memproduksi kue tradisional Adrem. Teknik analisis pada penelitian ini menggunakan pendekatan yang meliputi reduksi data, penyajian data, pengambilan kesimpulan dan verifikasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sejarah asal-usul, budaya, *landscape* geografis, dan metode memasak makanan tradisional Adrem dapat dijadikan sebagai wisata gastronomi dan daya tarik wisata kuliner di Bantul. Selain itu, peran pedagang dan UMKM dalam melestarikan kue tradisional Adrem sangat diperhitungkan, karena mereka dapat mendongrak nama kue tradisional Adrem lebih di kenal tidak hanya di wilayah Bantul namun juga di wilayah sekitarnya.

Kata Kunci: Makanan Tradisional, *Tolphit*, Wisata Gastronomi, Wisata Kuliner

ABSTRACT

Adrem or "Tolphit" is a typical traditional dish of Bantul that is quite unique and has a historical value of origin, culture, geographical landscape, and methods of cooking quite in depth. These traditional cakes are often served in various customary ceremonies and devotions or as a meal accompanying tea and coffee while relaxing. This research is carried out using descriptive research methods with a qualitative approach. Data collection techniques include in-depth interviews, observations, documentation and library studies. The key informants in this study are historians and gastronomists who understand about the existence of traditional Adrem cakes, while the additional informers in this research are traders who manufacture Adrem traditional cakes. The analysis techniques in the study use an approach that includes data reduction, data presentation, conclusion making and verification. The results show that the history of origin, culture, geographical landscape, and methods of cooking traditional food Adrem can be used as a gastronomic tour and culinary tourist attraction in Bantul. In addition, the role of traders and MSMEs in preserving traditional Adrem cakes is very much taken into account, because they can raise the name of the traditional cake Adrem is better known not only in Bantul region but also in the surrounding region.

Keywords: Culinary Tourism, Gastronomic Tourism, Tolphit, Traditional Food

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pariwisata adalah kegiatan dinamis yang melibatkan banyak manusia serta menghidupkan berbagai jenis usaha (Ismayani, 2010:1). Menurut Undang-undang Republik Indonesia No. 10 tahun 2009 tentang Kepariwisataan, Pariwisata adalah berbagai macam kegiatan wisata dan didukung fasilitas serta layanan yang disediakan masyarakat, pengusaha, Pemerintah, dan Pemerintah Daerah. Kegiatan wisata terdiri dari tiga komponen utama yaitu wisatawan yang menjadi aktor dalam kegiatan wisata, geografi yang merupakan pergerakan wisatawan dari daerah asal wisatawan, daerah transit dan daerah tujuan wisata, dan industri pariwisata yang menyediakan daya tarik, jasa dan sarana pariwisata (Ismayani, 2010:2-3). Kegiatan Pariwisata meliputi beragam orang, aktifitas, dan fasilitas. Segmen spesifik dari pariwisata terdiri dari atraksi dan hiburan, *food and beverage*, transportasi, *travel agent*, akomodasi, dan destinasi (Cook, Hsu, & Marqua, 2014:1-3).

Pariwisata adalah sebuah industri yang di dalamnya terdapat komponen yaitu atraksi wisata, aksesibilitas, amenitas atau fasilitas dan *ancillary* atau organisasi yang mengurus kepariwisataan (Cooper dalam Prasiasa, 2013:52). Dari keempat komponen tersebut pengeluaran cukup banyak dilakukan oleh wisatawan pada amenitas yang berhubungan dengan *food and beverage*.

Salah satu daya tarik dalam berwisata adalah wisata kuliner. Wisata kuliner adalah wisata yang berfokus kepada atraksi kuliner, termasuk di dalamnya *food and beverage* yang menjadi salah satu segmen dari pariwisata (Long, 2014:1). Meskipun makanan selalu menjadi bagian dari industri pariwisata, namun hal tersebut baru ditekankan sekitar tahun 1990. Saat ini wisata kuliner telah ada dalam berbagai format seperti jajanan kuliner, kelas memasak, restoran, buku masak, petunjuk makanan, dan resepresep adaptasi makanan mulai dari bahan-bahan dasar hingga tampilannya. Wisata kuliner tidak hanya meliputi proses produksi dan persiapan saja, namun juga mengenai kebudayaan dari makanan tersebut, orang yang terlibat dalam proses produksi, dan juga akses untuk dapat menikmati makanan tersebut (Long, 2014:1). Berbicara tentang kuliner, Bantul merupakan salah satu kabupaten di Yogyakarta yang menyimpan sederet makanan tradisional lezat yang menjadi kebanggaan seperti Mie Lethak, Mie Pentil, Geplak dan lain-lain. Namun, ada satu makanan tradisional yang cukup unik karena memiliki nama yang terkesan nyeleneh, kue itu bernama "*Tolphit*".

Kue "*Tolphit*" cukup populer di era tahun 80an dan 90an. Kue tradisional yang satu ini mempunyai konotasi porno, sehingga jika orang yang berasal dari suku Jawa akan mengkerutkan kening karena kata "*Tolphit*" dapat berarti kondisi alat kelamin laki-laki yang sedang terjepit. Pada masyarakat Bantul kue "*Tolphit*" merupakan makanan rakyat yang seringkali digunakan dalam perlengkapan berbagai acara hajatan atau

sebagai makanan pendamping teh dan kopi ketika sedang bersantai bersama tetangga dan keluarga. Kue *“Tolphit”* atau lebih disebut kue Adrem merupakan makanan ringan dengan bahan baku campuran antara tepung beras, parutan kelapa, gula Jawa dan vanili. Rasa dari kue *“Tolphit”* tidak jauh berbeda dengan kue cucur yang saat ini masih banyak ditemui yaitu memiliki rasa manis dan legit. Bentuk unik kue *“Tolphit”* diperoleh pada saat proses penggorengan, yaitu dengan cara dijepit dengan bilah bambu.

Di Bantul terdapat produsen kecil yang dikenal sejak lama membuat *“Tolphit”* yakni berada di Desa Murtigading, Kecamatan Sanden. Dalam surat kabar Kompas.com edisi 19 Juni 2019 disebutkan bahwa terdapat warga Desa Murtigading yang hingga kini masih membuat kue adrem atau *“Tolphit”*, salah satunya ibu Satini. Namun demikian, tidak banyak masyarakat Bantul saat ini yang memproduksi *“Tolphit”* dikarenakan seiring berkembangnya zaman, *“Tolphit”* mulai dilupakan oleh masyarakat modern (www.brilicious.brilio.net).

Keanekaragaman makanan tradisional yang ada dipengaruhi oleh suatu keadaan daerah atau tempat tinggal dan budaya yang ada di daerah tersebut dan dapat mempengaruhi kesukaan produk makanan tradisional. Namun seiring berkembangnya zaman saat ini banyak dijumpai makanan dari barat yang mulai menggeser makanan tradisional. Hal ini menjadi suatu kekhawatiran apabila masyarakat lambat laun akan lebih tertarik dengan masakan luar daripada makanan tradisional. Oleh karena itu, cara

yang tepat agar makanan tradisional seperti “*Tolphit*” ini mampu menjadi daya tarik wisata gastronomi di Bantul adalah dengan membudidayakan kembali dan mendorong masyarakat asli Bantul untuk mengembangkan inovasi produk santapan tradisional ini dalam kemasan lalu menempatkannya di beberapa *stand* makanan yang disediakan objek wisata dan di promosikan ketika ada *event* agar wisatawan bisa menyantap makanan tersebut kapan saja dan dimana saja dengan cara yang praktis.

Hal inilah yang menjadikan peluang makanan tradisional untuk berkembang dalam rangka memenuhi kebutuhan masyarakat, terutama yang sedang melakukan perjalanan untuk liburan. Kebutuhan makan selama di tujuan, dan kebutuhan makanan sebagai oleh-oleh. Hadirnya kekayaan kuliner yang terdapat pada suatu daerah memiliki daya tarik tersendiri bagi sejumlah wisatawan. Cita rasa yang unik dan lezat serta penyajian yang menarik membuat kekhasan pada suatu tempat dimana kuliner tersebut berasal. Berdasarkan gambaran latar belakang tersebut diatas, maka dilakukan identifikasi, menggali dan mengangkat potensi kuliner tradisional yang sudah lama tenggelam sebagai ikon kuliner tradisional kabupaten Bantul sebagai salah satu daya tarik wisata gastronomi sehingga diharapkan dapat menjadi pemicu dan pemacu upaya masyarakat dalam melestarikan makanan tradisional yang merupakan warisan kekayaan budaya masyarakat pada masa lalu sebagai potensi pariwisata minat khusus wisata gastronomi serta penggerak perekonomian serta meningkatkan kualitas kesehatan masyarakat melalui makanan yang

sehat, berkualitas dan menarik serta menjadikan Bantul sebagai salah satu daerah tujuan wisata gastronomi.

B. Fokus Masalah

Agar penelitian ini dapat dilakukan secara mendalam dan tidak melebar maka peneliti perlu membuat fokus masalah dalam penelitian ini yaitu mengenai:

1. Bagaimana sejarah atau asal-usul, budaya, *landscape* geografis dan metode memasak “*Tolphit*” ?
2. Bagaimana peluang dan tantangan “*Tolphit*” sebagai wisata Gastronomi ?

C. Batasan Masalah

Pembatasan suatu masalah digunakan untuk menghindari adanya penyimpangan maupun pelebaran pokok masalah agar penelitian tersebut lebih terarah dan memudahkan dalam pembahasan sehingga tujuan penelitian akan tercapai. Beberapa batasan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Luas lingkup hanya meliputi informasi seputar sejarah, budaya, *landscape*, dan metode memasak kue Adrem “*Tolphit*”.
2. Informasi yang disajikan yaitu: Apakah kue Adrem “*Tolphit*” dapat dijadikan sebagai produk wisata gastronomi di Bantul.

D. Tujuan Penelitian

Sesuai dengan latar belakang dan permasalahan, maka tujuan penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui sejarah atau asal-usul, budaya, dan metode memasak kue Adrem atau “*Tolphit*”
2. Untuk mengetahui peluang dan tantangan “*Tolphit*” sebagai wisata gastronomi.

E. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan dan pengetahuan mengenai bidang kepariwisataan pada wisata gastronomi dan dapat menjadi pemantik bagi para mahasiswa, dosen, dan peneliti sejarah untuk mengembangkan dan mendalami studi gastronomi yang sebenarnya merupakan satu dari beberapa aspek identitas sebuah peradaban. Bagi peneliti, penelitian ini berguna sebagai kesempatan dalam mengeksplorasi pengetahuan baru di bidang sejarah, yakni sejarah makanan tradisional Indonesia.

2. Manfaat Praktis

Hasil dari penelitian ini dapat memberikan tambahan informasi, masukan serta rekomendasi manajerial yang bisa diterapkan oleh pelaku dan pengelola dalam rangka memecahkan masalah yang berhubungan dengan wisata gastronomi.