

STUDI IDENTIFIKASI POTENSI PARIWISATA & KULINER KABUPATEN INDRAMAYU, PROVINSI JAWA BARAT

Teddy Chandra

Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung / Politeknik Pariwisata NHI Bandung

Email : tec@stp-bandung.ac.id

ABSTRACT

“The Identification study of Tourism and cullinary at the Indramayu Regency, West Java Province” is the research which has purpose to identified about the tourism and cullinary potentiality at the Indramayu Regency, West Java Province. The research question of this research is: 1) how is the actual condition of the Indramayu Regency as a tourism destination?, 2) how is the actual condition of the tourism site at the Indramayu Regency as a tourism destination?, 3) how is the actual condition of the local cullinary at the Indramayu Regency as a tourism destination? This research is done by the qualitative method. The data was collected by: 1) literature study, 2) observation and 3) interview. The result of the research shown that Indramayu Regency has several potential tourism site and local potential cullinary to become a tourism atraction and destination.

Keywords: tourism, cullinary, indramayu, west java.

Pendahuluan

Pariwisata merupakan sektor yang memiliki peran yang cukup penting dalam menciptakan pertumbuhan ekonomi serta mampu menyediakan banyak lapangan pekerjaan untuk menekan angka kemiskinan nasional. Bahkan menurut laporan yang dirilis Badan Pariwisata Dan Perjalanan Dunia (WTTC) di tahun 2010 bidang pariwisata mampu menyerap sekitar 235 juta pekerja di seluruh dunia dengan kontribusi terhadap PDB global sebesar 9,3 persen. Sektor pariwisata di Indonesia pun cukup berkontribusi positif sebesar 9,1 persen dari pdb nasional dengan menyerap tenaga kerja secara langsung maupun tidak langsung sebanyak 8,9 juta orang (Kementerian Pariwisata, 2011).

Pariwisata Indonesia diproyeksikan akan menjadi pusat ekonomi dan menjadi sektor penyumbang devisa paling besar serta akan melampaui minyak sawit mentah dalam lima tahun kedepan (Kementerian Pariwisata, 2019). Berdasarkan data yang didapatkan dari Badan Perjalanan Dan Pariwisata Dunia, maka dapat diketahui bahwa sektor pariwisata di negara Indonesia merupakan sektor dengan pertumbuhan yang sangat pesat. Di mana pada kawasan Asia Tenggara, pertumbuhan sektor pariwisata Indonesia menempati urutan pertama tercepat, peringkat ketiga tercepat di Asia dan peringkat kesembilan tercepat di dunia. Bahkan *The Telegraph*, sebuah media asal negara Inggris pun mengakui pencapaian sektor pariwisata Indonesia tersebut dan mencatatkannya sebagai dua puluh destinasi perjalanan dengan pertumbuhan tercepat (Yahya dalam Kementerian Pariwisata & Ekonomi Kreatif, 2019).

Indonesia adalah negara yang memiliki berbagai sumber daya alam, sumber daya manusia serta beragam budaya yang cukup banyak dan beragam yang menjadikan negara ini memiliki prospek yang sangat cerah dalam bidang pariwisata. Potensi tersebut akan menjadi optimal dengan upaya kerja keras dan kerja sama antar seluruh pemangku kepentingan pariwisata yaitu pemerintah, pelaku usaha, masyarakat dan juga wisatawan (Pangestu dalam Kementerian Pariwisata, 2011).

Dalam mengembangkan bidang pariwisata, maka pemerintah daerahlah yang harus menjadi kuncinya, ini karena sektor pariwisata akan mampu berkontribusi memberikan peningkatan terhadap pendapatan asli daerah (PAD) tersebut. Peningkatan PAD yang signifikan itu juga akan dapat memunculkan efek pengganda yang cukup besar dalam peningkatan angka ekonomi di daerah itu (Pangestu dalam Kementerian Pariwisata, 2011).

Dan salah satu daerah yang cukup potensial untuk memberikan kontribusi dalam pembangunan pariwisata nasional adalah Kabupaten Indramayu yang memiliki cukup banyak destinasi pariwisata (Indramayukab.go.id).

Indramayu adalah salah satu kabupaten yang ada di provinsi Jawa barat. Kabupaten ini terletak di pesisir pantai utara Jawa dan berbatasan dengan beberapa kabupaten lainnya di Jawa Barat. Kabupaten ini berbatasan dengan kabupaten Subang di sebelah barat, kabupaten Cirebon di sebelah tenggara, kabupaten Majalengka dan kabupaten Sumedang di sebelah selatan dan laut Jawa di sebelah utara. Indramayu adalah kabupaten yang memiliki 31 kecamatan dan juga 313 desa dan kelurahan. Pusat pemerintahan kabupaten indramayu ada di kecamatan indramayu yang terletak di pesisir pantai utara laut Jawa (Indramayukab.go.id).

Selain memiliki banyak potensi destinasi pariwisata yang menarik, berdasarkan informasi dari portal internet resmi pemerintah daerah, Kabupaten Indramayu juga memiliki potensi wisata & kuliner yang cukup beragam (Indramayukab.go.id).

Kuliner merupakan bagian dari pariwisata dan dapat menjadi daya tarik bagi setiap daerah (Pranowo dalam Kementerian Pariwisata, 2019). Maka itu wisata kuliner dapat memberikan kontribusi positif dalam pembangunan pariwisata di daerah.

Tinjauan Pustaka

Konsep Pariwisata

Pariwisata memiliki andil yang sangat besar bagi program pembangunan nasional karena pariwisata adalah sektor yang mampu menghasilkan pendapatan dan juga devisa yang sangat besar bagi perekonomian karena keterkaitannya dengan penanaman modal, serta banyaknya turis-turis asing yang berwisata dan merupakan bagian dari bisnis pariwisata itu sendiri (Rani, 2014).

Program pengembangan pariwisata sebaiknya tidak hanya dilakukan hanya oleh pemerintah saja, namun sebaiknya turut juga melibatkan berbagai pihak lain

terutama dalam hal pembangunan jaringan infrastruktur penunjang pariwisata tersebut (Rani, 2014).

Dalam pengembangannya, pariwisata memiliki tiga komponen utama yang harus diperhatikan yaitu: aksesibilitas, amenitas dan *ancillary* (kelembagaan) (Pitana, 2009).

Berdasarkan Undang-undang Kepariwisataan Nomor 10 Tahun 2009, destinasi pariwisata merupakan suatu daerah geografis yang terletak pada satu ataupun lebih daerah administratif di mana di dalamnya memiliki fasilitas pariwisata, fasilitas umum, daya tarik wisata, aksesibilitas, dan juga masyarakat yang saling terkait dan melengkapi terwujudnya kepariwisataan.

Fenomena pariwisata timbul karena adanya keterkaitan dan interaksi antara wisatawan, pelaku usaha penyedia jasa, pihak pemerintah dan juga melibatkan masyarakat lokal (Wardiyanta, 2006).

Konsep Wisata Dan Kepariwisataan

Berdasarkan UU Nomor 10 Tahun 2009 tentang kepariwisataan dijelaskan bahwa Wisata merupakan sebuah perjalanan yang dilakukan baik itu oleh seorang individu ataupun oleh sekelompok orang yang berkunjung ke suatu tempat tertentu dengan tujuan untuk pengembangan diri, atau belajar tentang keunikan daya tarik wisata yang tengah dikunjungi, ataupun dengan tujuan berekreasi dengan jangka waktu yang hanya untuk sementara.

Daya tarik wisata pada sebuah destinasi wisata merupakan faktor dan motivasi yang paling utama seta menjadi alasan mengapa seorang wisatawan melakukan suatu perjalanan berkunjung ke daerah wisata (Witt & Moutinho, 1994).

Dalam hal wisata, dewasa ini pemerintah tengah berupaya untuk meningkatkan angka kunjungan wisata, baik kunjungan wisata domestik (sebanyak

275 juta kunjungan wisata) ataupun kunjungan wisata mancanegara (sebanyak 20 juta kunjungan wisata) (Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif).

Kepariwisataan memiliki sekian banyak tujuan yang sangat bermanfaat positif dalam berbagai aspek, baik dalam aspek ekonomi, sosial, budaya dan bahkan hingga dalam hal pelestarian alam dan lingkungan (Undang-undang Kepariwisataan Nomor 10 Tahun 2009).

Konsep Kuliner

Culinary atau kuliner merupakan suatu bidang bisnis yang cukup besar karena kuliner yang merupakan makanan dan minuman adalah kebutuhan pokok atau kebutuhan primer manusia yang akan selalu dikonsumsi oleh manusia tanpa akhir (Kartika & Yoestini, 2018).

Echols dalam Saeroji & Wijaya (2017: 14) menjelaskan bahwa Kuliner bisa dipahami sebagai sesuatu yang berkaitan dengan makanan ataupun dapur.

Kuliner dalam konteks wisata kuliner bukanlah sesuatu yang bersifat eksklusif. Wisata kuliner termasuk di dalamnya adalah segala pengalaman gastronomi unik yang tak terlupakan, bukan hanya di restoran berbintang empat atau lebih, bahkan termasuk di dalamnya berbagai makanan dan minuman dari berbagai jenis (Wolf dalam suriani, 2009).

Bahkan saat ini wisata kuliner telah menjadi wisata dengan dampak yang sangat positif bagi perkembangan suatu wilayah (Stowe & Johnston dalam Saeroji & Wijaya, 2017).

Ada beberapa hal yang wajar untuk dipertimbangkan dalam menentukan berbagai potensi kuliner pada suatu daerah karena hal tersebut menjadi aspek pertimbangan dan juga penilaian dari para wisatawan dalam menikmati masakan lokal, beberapa hal tersebut adalah: 1) terjangkaunya harga, 2) memiliki citarasa khas, 3) bermerek, 4) kemasan lokal, 5) kualitas dari makanan itu sendiri, 6) harga dan porsi

yang sesuai, 7) lokasinya yang otentik, 8) memiliki bangunan fasilitas fisik yang khas (Wolf dalam suriani, 2009).

Metode

Metode Penelitian

Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan metode penelitian kualitatif, di mana menurut Kriyantono (2006) bahwa, penelitian kualitatif digunakan untuk menjelaskan fenomena secara mendalam melalui pengumpulan data secara mendalam. Dengan demikian Penelitian kualitatif berfokus pada kedalaman data yang didapatkan di lokasi penelitian. Kualitas dari penelitian kualitatif tergantung dari kedalaman data yang didapatkan di lapangan.

Teknik Pengumpulan Data

Pengumpulan data dilakukan dengan cara sebagai berikut:

1. Studi pustaka & dokumentasi.

Dalam studi pustaka, pengumpulan data dilakukan dengan cara menelaah dan atau membaca berbagai buku, catatan, laporan, dan literature yang terkait dengan masalah yang sedang diteliti (Nazir, 1998).

2. Observasi.

Pengumpulan data melalui observasi dilakukan dengan jalan mengamati fakta-fakta yang terjadi di lokasi penelitian dengan menggunakan penglihatan, pendengaran dan berbagai indera lainnya, serta mencatatnya secara objektif (Gulo, 2002).

3. Wawancara

Pengumpulan data wawancara dilakukan dengan proses tanya dan Jawab ataupun dialog secara lisan dengan responden yang terkait dengan topic penelitian (Sugiyono, 2016).

Teknik Analisis Data

data yang didapatkan akan dianalisis dengan metode deskriptif, di mana data terkait objek atau variabel penelitian yang didapatkan tersebut akan dijelaskan dengan menggunakan kata-kata dan atau angka-angka (Setyosari, 2012).

Hasil dan Pembahasan

Gambaran Kabupaten Indramayu Sebagai Daerah Destinasi Pariwisata

Kondisi Geografis Kabupaten Indramayu

Berikut adalah letak geografis Kabupaten Indramayu $107^{\circ} 52^{\circ} - 108^{\circ} 36^{\circ}$ Bujur Timur dan $6^{\circ} 15^{\circ} - 6^{\circ} 40^{\circ}$ Lintang Selatan (jabarprov.go.id). Kabupaten Indramayu memiliki luas sebesar 204.011 Ha dengan rincian sebagai berikut:

Tabel 1. Rincian Luas Wilayah Kabupaten Indramayu

Luas	Keterangan
93.134 Ha	tanah kering
72.591 Ha	irigasi teknis (tanah sawah)
11.868 Ha	Irigasi setengah teknis (tanah sawah)
4.365 Ha	irigasi sederhana PU (tanah sawah)
3.129 Ha	irigasi non PU (tanah sawah)
18.275 Ha	sawah tadah hujan (tanah sawah)

Sumber: jbarprov.go.id (Diolah oleh Penulis, 2020)

Kondisi Topografis Kabupaten Indramayu

Indramayu merupakan suatu daerah yang memiliki kontur datar dan landai, memiliki tanah dengan kemiringan rerata 0-2%. Karena keadaan itulah maka di beberapa wilayah di kabupaten Indramayu akan tergenang oleh air ketika curah hujan cukup tinggi (jabarprov.go.id, diakses 14 September 2020).

Kondisi Iklim Kabupaten Indramayu

Kabupaten Indramayu terletak di sepanjang pesisir utara pulau Jawa, sehingga memiliki suhu udara yang relatif tinggi yaitu sekitar 28 derajat celcius. Adapun curah hujan di kabupaten Indramayu rata-rata berada di kisaran 61,06 mm, dengan angka curah hujan paling rendah ada di kecamatan Pasekan sebesar 55 mm (683 hari), dan tertinggi berada di kecamatan kertasemaya yaitu sekitar 70 mm (2491 hari) (jabarprov.go.id, diakses 14 September 2020).

Batas Wilayah Kabupaten Indramayu

Berikut adalah batas-batas wilayah Kabupaten Indramayu:

Tabel 2. Batas-Batas Wilayah Kabupaten Indramayu

Batas Wilayah	Bagian
Sebelah Barat	Kabupaten Subang
Sebelah Timur	Laut Jawa
Sebelah Utara	Laut Jawa
Sebelah Tenggara	Kabupaten Cirebon
Sebelah Selatan	Kabupaten Majalengka Dan Kabupaten Sumedang

Sumber: jabarprov.go.id (Diolah oleh Penulis, 2020)

Wilayah Administratif Kabupaten Indramayu

Secara administratif di kabupaten Indramayu terdapat 31 wilayah kecamatan, berikut adalah nama-nama kecamatan di Kabupaten Indramayu: Kec. Karangampel, Kec Kedokan Bunder, Kec. Kertasemaya, Kec. Krangkeng, Kec. Kroya, Kec. Lelea, Kec

Lohbener, Kec. Losarang, Kec. Pasekan, Kec. Patrol, Kec. Sindang, Kec. Sliyeg, Kec. Sukagumiwang, Kec. Sukra, Kec. Tukdana, Kec. Terisi, Kec. Widasari, Kec. Anjatan, Kec. Araham, Kec. Balongan, Kec. Bangodua, Kec. Bongas, Kec. Cantigi, Kec. Cikedung, Kec. Gabuswetan, Kec. Gantar, Kec. Haurgeulis, Kec. Indramayu, Kec. Jatibarang, Kec. Juntinyuat, dan Kec. Kandanghaur (Pemerintah Kabupaten Indramayu, 2020).

Lambang Kabupaten Indramayu Dan Maknanya

Berikut adalah lambang Kabupaten Indramayu.



Gambar 1. Lambang Kabupaten Indramayu

Sumber: www.bloggermangga.com (Diakses 14 September 2020)

Makna:

- a. tali melambangkan silaturahmi antara masyarakat dan pemerintah
- b. perisai biru melambangkan kemanan dan ketekunan dalam pembangunan
- c. perisai bulat hijau bermakana persatuan dan kebulatan tekad masyarakat di daerah yang bertanah subur
- d. cakra melambangkan senjata pendiri indramayu
- e. darma ayu adalah wanita yang juga pendiri indramayu
- f. gambar bintang dengan lima sudut berwarna emas adalah perlambang ketuhanan yang maha esa, lima sila pancasila dan juga kedaulatan.

- g. Tanggal, bulan dan tahun lahir kabupaten indramayu dilambangkan dengan tujuh riak sungai cimanuk, sepuluh gelombang laut, 15 & 27 bulir padi di atas dan juga di bawah.
- h. Gambaran kehidupan masyarakat indaramyu terlukiskan leh gambar perahu, mangga, padi dan juga sungai cimanuk beserta laut.
- i. Sedangkan tulisan mulih harja bermakna harapan untuk kembali sejahtera.
- j. Selendang emas adalah perlambang kewibawaan pemerintah yang senantiasa membela masyarakat serta suasana demokratis.

Gambaran Pariwisata Kabupaten Indramayu Sebagai Daerah Destinasi Pariwisata

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara dengan pihak Dinas Kebudayaan & Pariwisata (Disbudpar) Kabupaten Indramayu, Penulis memperoleh data dan informasi tentang beberapa lokasi pariwisata yang ada di Kabupaten Indramayu.

Berdasarkan data dari poster potensi wisata, kuliner dan kerajinan yang ditemukan di kantor Disbudpar Kabupaten Indramayu, ditemukan beberapa obyek daya tarik wisata (ODTW) dan kuliner Kabupaten Indramayu, yaitu: Pantai Balongan Indah, Air Terjun Buatan, Waterpark Bojong Sari, Taman Cimanuk, Museum Iptek Gedung Mutiara Bangsa, Pantai & Hutan Mangrove Karangsong, Pulau Biawak, Pantai Tirtamaya, Pindang Gombyang, Aneka Jajanan Pasar, Dan Produk Olahan Mangrove.



Gambar 2. Poster Potensi Wisata, Kuliner Dan Kerajinan Di Kantor Disbudpar Kabupaten Indramayu

Sumber: Dokumentasi Penulis (2020)

Berdasarkan data dari Poster seni & budaya yang ditemukan di kantor Disbudpar Kabupaten Indramayu, ditemukan beberapa ODTW di Kabupaten Indramayu yaitu: museum pedati kuno, sungai Cimanuk, prasasti R. Aria Wiralodra, dan situs makam slawe



Gambar 3. Poster Seni & Budaya Di Kantor Disbudpar Kabupaten Indramayu

Sumber: Dokumentasi Penulis (2020)

Program pembangunan dan pengembangan bidang pariwisata di Kabupaten Indramayu teridentifikasi pada visi dan misi yang telah dimiliki oleh Disbudpar Kabupaten Indramayu.

Berikut adalah beberapa destinasi pariwisata yang dimiliki oleh Kabupaten Indramayu yang teridentifikasi:

Pantai Dan Hutan Mangrove Karangsong

Pantai dan hutan mangrove Karangsong berada di pesisir pantai utara Indramayu. Letaknya dekat dengan tempat pelelangan ikan Karangsong. Lokasinya tidak jauh dari pusat kota Indramayu.



Gambar 6. Destinasi Wisata Pantai Dan Hutan Mangrove Karangsong

Sumber: Dokumentasi Penulis (2020)

Obyek daya tarik wisata di pantai dan hutan mangrove di Karangsong mengusung konsep ekowisata, yaitu pengembangan wisata yang berbasis pada pelestarian lingkungan. Untuk masuk ke obyek daya tarik ekowisata Karangsong ini, pengunjung dewasa cukup membayar tiket seharga Rp 15.000, sedangkan anak-anak di bawah usia 10 tahun digratiskan.



Gambar 7. Obyek Daya Tarik Wisata Ekowisata Mangrove Karangsong

Sumber: Dokumentasi Penulis (2020)

Lokasi wisata Karangsong adalah hasil dari jerih payah masyarakat dalam menanam dan merawat pohon bakau, ini karena masyarakat merasa khawatir akan abrasi dan kerusakan pantai yang semakin parah. Dan kini hasil kerja keras dan bersinergi itu membawa dampak positif bagi ekonomi, lingkungan dan masyarakat.



Gambar 8. Poster Peran Masyarakat Dalam Restorasi Pesisir Pantai Kawasan

Ekowisata Mangrove Karangsong

Sumber: Dokumentasi Penulis (2020)

Di lokasi wisata Karangsong, pengunjung dapat melihat berbagai jenis fauna seperti burung kuntul besar, burung kowak malam kelabu, burung blekok sawah, burung kuntul karang, burung, cangak merah, burung dara laut sayap hitam, burung raja udang kalung biru, ikan belanak, ikan gelodok, biawak, belut dan ikan keting.



Gambar 9. Poster Beberapa Jenis Fauna Yang Berada Di Kawasan Ekowisata Dan Arboretum Mangrove

Sumber: Dokumentasi Penulis (2020)

Bukan hanya fauna, di lokasi wisata karangsong pengunjung juga dapat melihat berbagai jenis flora yaitu: tapak kuda, lanang, kedondong, cemara laut, dungun, kelapa, gayam, kawista, kerandang, ketapang kencana, ketapang, waru laut, bintaro, cantigi, teruntum, berus, putut, bakau minyak, bidara, cemara laut, pidada, api-api, bakau minyak, bakau kecil, dan bakau hitam.



Gambar 10. Beberapa Jenis Flora Yang Berada Di Kawasan Ekowisata Dan Arboretum Mangrove

Sumber: Dokumentasi Penulis (2020)

Obyek daya tarik wisata Karangsong juga mengusung konsep wisata edukasi tentang beragam tanaman mangrove bagi para pengunjung.



Gambar 11. Lokasi Wisata Edukasi Mangrove Karangsong

Sumber: Dokumentasi Penulis (2020)

Untuk mengakses berbagai tempat menarik yang berada di kawasan pariwisata Karangsong, pengunjung akan diantar dengan menggunakan perahu motor.



Gambar 12. Perjalanan Dengan Menggunakan Perahu Menuju Lokasi Wisata Edukasi Mangrove Karangsong

Sumber: Dokumentasi Penulis (2020)

Selama perjalanan berkeliling menggunakan perahu motor menuju tempat-tempat menarik di kawasan pariwisata Karangsong, pengunjung akan diwajibkan oleh pengelola untuk menggunakan rompi pelampung agar lebih terjamin keselamatannya.



Gambar 13. Transportasi Perahu Motor Untuk Mengakses Lokasi Wisata Edukasi Mangrove Karangsong

Sumber: Dokumentasi Penulis (2020)

Lokasi pariwisata Karangsong sangat berpotensi untuk menjadi ikon pariwisata Indramayu. Hal ini dapat berdampak positif bagi pendapatan asli daerah Kabupaten Indramayu.



Gambar 14. Obyek Daya Tarik Wisata Hutan Mangrove Pabean Udik Indramayu

Sumber: Dokumentasi Penulis (2020)

Pantai Balongan Indah

Pantai ini terletak tidak jauh dari pusat kota Indramayu. Tepatnya berada di Desa Balongan, Kecamatan Balongan, Kabupaten Indramayu. Pantai Balongan Indah memiliki pemandangan yang indah. Kontur pantai yang landai dengan pasir yang halus, membuat pantai Balongan Indah aman untuk dikunjungi oleh keluarga. Pengunjung bisa menikmati keindahan sunrise & sunset, atau pemandangan bahari yang mempesona.

Pantai Balongan Indah sebaiknya dikelola dengan konsep ekowisata berkelanjutan. Di mana dalam pengelolaan ekowisata berkelanjutan diperlukan sinergi multi pihak dengan melibatkan peran pemerintah, peran swasta dan juga turut melibatkan masyarakat (Sudarmi & Rusdi, 2022).

Pantai Tirtamaya

Meski tidak memiliki pasir berwarna putih, namun pantai Tirtamaya memiliki panorama pemandangan yang cukup indah. Pantai Tirtamaya memiliki kontur yang landai dan dangkal. Ada banyak aktivitas keluarga yang dapat dilakukan di pantai ini. Pengunjung bisa bermain air hingga jarak 50 meter dari tepian pantai, atau menyaksikan keindahan sunset dan sunrise, bahkan sekedar menikmati sepoi-sepoi angin laut di bawah kerindangan pepohonan besar sambil memandangi keindahan panorama laut Jawa.

Pantai Tirtamaya berlokasi di Kecamatan Juntinyuat, Kabupaten Indramayu. Lokasinya tidak jauh dari pusat Kota Indramayu. Dalam pengelolaan wisata pantai tirtamaya maka sebaiknya turut melibatkan keterlibatan peran masyarakat dengan cara melakukan edukasi dan sosialisasi mengenai manfaat suatu destinasi wisata, sehingga akan timbul pemahaman masyarakat mengenai pentingnya untuk menjaga dan melestarikan kawasan bahari terutama pantai agar tetap lestari serta dapat berkontribusi serta memberikan manfaat secara ekonomi bagi masyarakat tersebut secara sustainable (Rahadiarta, dkk, 2021).

Taman Cimanuk

Taman Cimanuk membentang sepanjang pinggiran sungai Cimanuk yang melintas di kota Indramayu. Lokasinya strategis, terletak di dekat masjid agung Indramayu dan pusat Pemerintahan Kabupaten Indramayu.

Pengunjung dapat menikmati berbagai kegiatan wisata di sini, seperti *jogging*, piknik, atau sekedar duduk santai berkumpul bersama orang-orang terdekat sambil memandangi *view* sungai Cimanuk. Selain itu para pengunjung Taman Cimanuk tak perlu khawatir di saat membutuhkan makanan ataupun minuman, karena terdapat beberapa penjual kuliner di sekitar lokasi wisata Taman Cimanuk

Waterpark Bojongsari

Taman air buatan yang terdiri dari kolam-kolam, perosotan air, dan ember tuang besar ini terletak di kecamatan Bojongsari Kabupaten Indramayu. Pengunjung bisa berwisata bermain air dan berenang bersama keluarga. Selain itu di lokasi wisata ini terdapat juga wahana permainan non air.

Waterpark bojong sari dapat menjadi magnet atraksi wisata saat wisatawan berkunjung ke indramayu, karena atraksi wisata buatan ini memiliki banyak keunikan yang belum tentu dapat ditemukan di berbagai wisata taman air lainnya yang serupa.

Air Terjun Buatan

Wahana wisata buatan ini sengaja dibangun oleh Pemerintah Kabupaten Indramayu dengan menggunakan APBD. Tujuannya untuk menambah jumlah destinasi wisata di kota Indramayu, sekaligus menjadi sarana promosi pariwisata kabupaten Indramayu.

Air terjun buatan ini terletak di kecamatan Bojongsari kabupaten Indramayu. Aksesibilitas untuk menuju lokasinya terbilang cukup baik. Untuk mempopulerkan air terjun buatan ini maka dapat dipertimbangkan untuk melakukan berbagai promosi yang dapat dilakukan dengan menggunakan berbagai media seperti: brosur, iklan, literasi, ataupun pemasaran langsung dengan cara informasi dari mulut ke mulut (Arini dkk, 2021).

Museum Iptek Gedung Mutiara Bangsa

Wisata edukasi ini terletak di kawasan wisata Bojongsari, Kecamatan Bojongsari, Kabupaten Indramayu. Di museum ini terdapat bioskop empat dimensi dan 48 alat peraga ilmu pengetahuan dan teknologi. Museum ini dibangun secara berkordinasi dengan Kementerian Riset & Teknologi, dan menjadi salah satu ikon pariwisata di Kota Indramayu.

Museum iptek gedung mutiara bangsa dapat dikelola dengan pendekatan konsep eduwisata dengan turut melibatkan peran masyarakat karena dengan melibatkan masyarakat maka akan dapat menjaga keberlangsungan museum iptek ini dan juga akan memberikan dampak positif secara ekonomi (Marzaman & Rasyid, 2020)

Pulau Biawak

Obyek daya tarik wisata bahari ini terletak di laut Jawa, sekitar 40 km sebelah utara dari pantai utara Indramayu. Secara administratif, Pulau Biawak berada di Kecamatan Indramayu, Kabupaten Indramayu. Untuk menuju Pulau Biawak, dapat ditempuh dengan transportasi laut, dengan menggunakan perahu motor selama 3-4 jam perjalanan laut dari pelabuhan Karangsong.

Ada beberapa daya tarik wisata di Pulau Biawak, di antaranya adalah keindahan vegetasi pohon bakau, wisata taman laut bawah air, mercusuar berusia tua peninggalan jaman kolonial Belanda dan juga menyaksikan kehidupan fauna biawak liar penghuni pulau. Pulau Biawak dapat dikembangkan dengan menggunakan konsep ekowisata bahari.

Gambaran Wisata Kuliner Kabupaten Indramayu Sebagai Daerah Destinasi Pariwisata

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara dengan pihak Disbudpar Kabupaten Indramayu, Penulis mendapatkan data dan informasi tentang wisata kuliner di Kabupaten Indramayu.

Berikut adalah beberapa temuan kuliner khas di Kabupaten Indramayu yang berhasil teridentifikasi.

Pindang Gombyang

Pindang gombyang adalah hidangan yg terbuat dari kepala ikan manyung yang dimasak dengan cara direbus bersama dengan bumbu rempah-rempah dan

sayuran seperti kunyit, daun bawang, cabe rawit, belimbing wuluh, tomat. Pindang adalah sajian ikan yang dimasak dengan cara direbus dengan bumbu-bumbu, sedangkan grombyang berarti besar, karena ukuran kepala ikan yang digunakan berukuran besar.

Pada mulanya, kepala ikan manyung adalah limbah dari pembuatan ikan asin jambal roti. Namun dengan kreativitas masyarakat, kepala ikan manyung tersebut berubah menjadi sajian lezat sekaligus ikon kuliner Indramayu.



Gambar 15. Pindang Gombyang Khas Indramayu

Sumber: Dokumentasi Penulis (2020)

Rumah makan panorama adalah salah satu rumah makan yang menyajikan sajian kuliner pindang gombyang. Terletak di dekat pelabuhan perikanan Karangsong, rumah makan Panorama selalu ramai dikunjungi oleh pembeli.



Gambar 16. Rumah Makan Panorama Yang Menyajikan Kuliner Pindang Gombyang
Indramayu

Sumber: Dokumentasi Penulis (2020)

Selain pindang gombyang, rumah makan ini juga menyediakan aneka olahan hidangan laut lainnya. Pindang gombyang memiliki citarasa yang lezat. Perpaduan aneka rempah dan bumbu dengan kaldu dari ikan manyung menciptakan satu kelezatan yang menyegarkan.

Urab Alur

Urab adalah hidangan sayuran rebus yang disajikan dengan cara dicampurkan dengan kelapa dan bumbu-bumbu lainnya. Sedangkan alur adalah sayuran sejenis rumput laut yg hidup di air tawar. Urab alur adalah makanan yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat pesisir indramayu.

Urab alur adalah urab sayuran sejenis rumput laut yang dihidangkan dengan cara dicampurkan dengan parutan kelapa yang telah diberi bumbu-bumbu. Rasa dari kuliner khas pesisir Indramayu ini sangat unik karena berasal dari citarasa yang khas dari sayuran alur yang direbus tadi. Urab alur sangat lezat dijadikan makanan pelengkap saat makan siang ataupun makan malam.



Gambar 17. Urab Alur Khas Indramayu

Sumber: Dokumentasi Penulis (2020)

Kue Cubika

Kue cubika adalah kue manis berbentuk pipih dan berwarna kekuningan. Kue yang sering dijual malam hari ini sekilas rasanya agak mirip dengan kue odading. Salah seorang penjual kue cubika yang berhasil Penulis observasi, berada di dekat pusat jajan Mambo Indramayu.



Gambar 18. Kue Cubika Khas Indramayu

Sumber: Dokumentasi Penulis (2020)

Kue cubika dimasak secara tradisional dengan menggunakan sebuah cetakan di atas kompor arang. Rasa dari cubika ini selain manis dan gurih, ada sedikit citarasa

soda yang muncul saat kue ini dipanggang dengan alat panggangan tradisional. Proses pemanggangan kue cubika dilakukan selama 5 sd 10 menit.



Gambar 19. Proses Pembuatan Kue Cubika Khas Indramayu

Sumber: Dokumentasi Penulis (2020)

Kemi

Hidangan ini terlihat mirip dengan lomie. Kemi terbuat dari mie dan tauge yang direbus lalu disiram dengan saus kental, agak manis & gurih, berwarna kemerahan, dengan sedikit taburan bawang goreng dan bubuk udang tumbuk di atasnya.



Gambar 20. Kemi Khas Indramayu

Sumber: Dokumentasi Penulis (2020)

Kemi disajikan dadakan saat pembeli memesan produk ini. Tidak perlu menunggu waktu lama, sepiring kemi hangat akan tiba di meja pembeli. Penulis mengunjungi salah satu kedai kemi di sekitaran pusat jajan Mambo Indramayu.



Gambar 21. Proses Pembuatan Kemi Khas Indramayu

Sumber: Dokumentasi Penulis (2020).

Rumbah

Rumbah adalah hidangan yang hampir menyerupai pecel atau lotek. Terbuat dari beberapa jenis sayuran yang direbus lalu disiram dengan bumbu kacang yang telah dicampur dengan petis atau terasi beserta bumbu lainnya.



Gambar 22. Rumbah Khas Indramayu

Sumber: Dokumentasi Penulis (2020).

Kuliner ini sangat cocok dijadikan menu sayuran pendamping makanan utama. Citarasa sayuran disiram bumbu saus kacang campur petis atau terasi menciptakan perpaduan rasa yang sangat lezat. Rumbah juga kaya akan nutrisi yang menyehatkan. Salah satu penjual rumbah yang Penulis kunjungi berada di pusat jajan Mambo Indramayu.



Gambar 23. Proses Penyajian Rumbah Khas Indramayu

Sumber: Dokumentasi Penulis (2020).

Pule

Pule adalah penganan yang terbuat dari ketan matang yang bertekstur kenyal dan ditumbuk halus lalu disajikan dengan ditaburi kelapa parut dan disiram saus kinca. Pule menyerupai kue lupis ketan kinca dari Sumatera Barat.



Gambar 24. Pule Khas Indramayu

Sumber: Dokumentasi Penulis (2020)

Pule memiliki citarasa yang cukup lezat. Perpaduan kelegitan ketan berpadu dengan taburan parutan kelapa beserta siraman saus kinca, menciptakan suatu perpaduan rasa manis yang nikmat. Kuliner ini sangat direkomendasikan untuk dicicipi oleh para wisatawan yang berkunjung ke indramayu. Penulis berhasil menemukan penjual pule ini di kawasan pusat jajan Mambo Indramayu.



Gambar 25. Pusat Jajan Indramayu Mambo

Sumber: Dokumentasi Penulis (2020)

Bandeng Bakar Tanpa Duri

Kuliner ini terbuat dari ikan bandeng yang dibelah dua dan dicabuti seluruh tulang dan duri-durinya, lalu dibakar dengan dioles bumbu bakar. Salah satu rumah makan yang menjual hidangan ini Adalah Rumah Makan Ibu Nunung di Jalan Tanjung Pura-Pasar Baru, Kota Indramayu.



Gambar 26. Rumah Makan Ibu Nunung, *Spot* Wisata Kuliner Bandeng Bakar Tanpa Duri Khas Indramayu

Sumber: Dokumentasi Penulis (2020)

Kue Tapel

Sekilas kue tapel khas Indramayu ini mirip dengan kue rangi dari pulau Bangka. Tapel terbuat dari tepung ketan yang diuleni dengan kelapa, lalu adonan ditipiskan di atas wajan datar dan dimasak dengan menggunakan tungku arang tradisional, teksturnya mirip seperti crepes, lalu di atasnya ditambahkan pisang kepok yg dihaluskan dan dicampur dengan gula merah. Setelah adonan kering, tapel di lipat dua menyerupai crepes.



Gambar 27. Kue Tapel Khas Indramayu

Sumber: Dokumentasi Penulis (2020)

Blengep Cotot

Blengep cotot terbuat dari singkong yang dikukus lalu ditumbuk sampai halus hingga dapat dibentuk bulat dan diisi dengan gula merah. Kue ini biasanya dikonsumsi untuk sarapan pagi. Blengep cotot biasa dijual di pasar tradisional di daerah Indramayu di waktu pagi hari.

Kuliner blengep cotot memiliki tekstur yang hampir mirip dengan klepon. Teksturnya yang kenyal dan legit berpadukan dengan citarasa isian gula merah di dalamnya, menjadikan blengep cotot sangat nikmat untuk dijadikan makanan ringan tradisional.



Gambar 28. Blengep Cotot Khas Indramayu

Sumber: Dokumentasi Penulis (2020)

Kue Koci

Koci adalah sejenis kue basah yang terbuat dari tepung ketan dan terdapat unti pada bagian dalamnya. Kue ini dimasak dengan cara dikukus dalam bungkusan daun pisang yang telah diolesi minyak agar tidak lengket.

Sekilas kue koci ini menyerupai kue bugis yang lazim dikenal masyarakat. Kue koci memiliki tekstur yang kenyal, legit namun tetap lembut. Penganan ini sangat

cocok untuk dijadikan makanan pendamping di waktu minum teh ataupun kopi di sore hari.



Gambar 29. Kue Koci Khas Indramayu

Sumber: Dokumentasi Penulis (2020)

Pedesan Entog

Kuliner pedesan entog terbuat dari potongan daging entog yang direbus dengan menggunakan berbagai jenis bumbu dan rempah. Entog adalah unggas sejenis bebek. Salah satu pedagang pedesan entog yang cukup terkenal karena kelezatannya terletak di Desa Nunuk, Kecamatan Lelea, Kabupaten Indramayu.



Gambar 30. Pedesan Entog Khas Indramayu

Sumber: Dokumentasi Penulis (2020)

Berdasarkan hasil wawancara dengan pihak penjual, diketahui bahwa dulunya hidangan ini terbuat dari daging anjing. Namun masyarakat merubahnya menjadi

daging bebek entog agar lebih bisa diterima oleh masyarakat. Kuliner ini sangat kaya akan kandungan protein hewani.



Gambar 31. Sepanci Pedesan Entog Khas Indramayu Yang Siap Disajikan

Sumber: Dokumentasi Penulis (2020)

Krupuk Tike

Panganan ini terbuat dari umbi-umbian tanaman yang hidup di sekitar rawa-rawa. Umbi itu lalu disangrai dan ditumbuk hingga pipih menyerupai emping. Setelah ditumbuk, kerupuk tike itu lalu dijemur sampai kering, lalu digoreng dan ditambahkan bumbu penyedap.



Gambar 32. Observasi Proses Pembuatan Kerupuk Tike

Sumber: Dokumentasi Penulis (2020)

Salah satu sentra produksi krupuk tike yang Penulis kunjungi berada di Desa Jumbleng, Kecamatan Losarang, Kabupaten Indramayu. Proses pembuatan krupuk tike masih dilakukan secara tradisional berskala usaha mikro kecil dan menengah dengan melibatkan para pekerja ibu-ibu rumah tangga. Dengan memberdayakan para ibu rumah tangga, maka akan berdampak pada tambahan penghasilan yang akan meningkatkan daya beli ekonomi rumah tangga.



Gambar 33. Observasi Proses Penjemuran Kerupuk Tike

Sumber: Dokumentasi Penulis (2020)

Krupuk Ikan

Salah satu produk yang menjadi andalan bagi PAD Kabupaten Indramayu adalah krupuk ikan. Ada berbagai varian olahan krupuk ikan yang bisa dijadikan cemilan atau buah tangan, diantaranya adalah: krupuk ikan goreng, krupuk ikan panggang pasir, krupuk kulit ikan, krupuk kulit ikan mentah, dan lain-lain



Gambar 34. Observasi Proses Pembuatan Kerupuk Ikan

Sumber: Dokumentasi Penulis (2020)

Penulis berkesempatan untuk mengunjungi salah satu daerah sentra lokasi industri pembuatan krupuk ikan yang terletak beberapa kilometer di luar pusat Kota Indramayu. Berdasarkan hasil observasi, kerupuk ikan asal indramayu memiliki citarasa yang sangat enak karena menggunakan bahan baku ikan yang masih segar yang didapatkan dari tempat pelelangan ikan segar yang ada di dekat lokasi pembuatan kerupuk.



Gambar 35. Observasi ke Desa Sentra Industri Kerupuk Ikan Indramayu

Sumber: Dokumentasi Penulis (2020)

Urab Mangrove

Urab yang unik ini menggunakan bahan daun mangrove dan toge yang direbus lalu disajikan dengan disiram bumbu saus kacang. Rasanya cukup segar sebagai hidangan pendamping yang memiliki nilai gizi yang baik.

Citarasa urab mangrove hampir menyerupai pecel yang biasa kita konsumsi. Yang menjadi pembeda adalah rasa daun mangrove segar yang digunakan memberikan citarasa yang unik. Selain itu daun mangrove juga memiliki berbagai khasiat kesehatan yang luar biasa bagi tubuh kita saat dikonsumsi.



Gambar 36. Urab Mangrove Khas Indramayu

Sumber: Dokumentasi Penulis (2020)

Peyek Mangrove

Makanan ringan khas Indramayu ini sama seperti peyek pada umumnya. Yang membedakan adalah terdapat potongan daun mangrove sebagai bahannya. Rasanya cukup gurih dan nikmat dijadikan camilan.

Selain lezat, peyek yang berbahan daun mangrove ini memiliki banyak khasiat kesehatan yang baik. Diantara beberapa khasiat daun mangrove untuk kesehatan tersebut adalah dapat menurunkan demam, dapat menyembuhkan keputihan serta dapat menyembuhkan berbagai penyakit kulit. Dengan demikian makanan ringan ini sangat cocok untuk dijadikan kudapan sehari-hari



Gambar 37. Peyek Mangrove Khas Indramayu

Sumber: Dokumentasi Penulis (2020)

Sirup Mangrove

Sirup yang berbahan tanaman mangrove ini bisa kita temukan di daerah Indramayu. Rasanya manis dan sedikit asam, menyerupai sirup apel. Warnanya bening agak kekuningan. Cukup segar saat diminum.

Sirup mangrove sangat cocok untuk dijadikan oleh-oleh bagi para wisatawan yang berkunjung ke indramayu. Karena selain rasanya yang segar, sirup ini pun memiliki banyak khasiat kesehatan yang tak bisa diremehkan. Sirup mangrove dapat langsung diminum dengan cara ditambahkan air putih. Ataupun dapat dijadikan sirup pemanis dalam aneka olahan makanan penutup seperti es cingcau, dan sop buah.



Gambar 38. Sirup Mangrove Khas Indramayu

Sumber: Dokumentasi Penulis (2020)

Dodol Mangrove

Sekilas warna & rasa dodol mangrove hampir sama dengan dodol nanas. Namun yg membedakan adalah bahan dasarnya yg menggunakan bagian dari tanaman mangrove yang memiliki banyak khasiat kesehatan. Produk ini sangat layak dijadikan oleh-oleh bagi wisatawan yang berkunjung ke indramayu. Dodol mangrove bisa dijumpai di toko-toko oleh-oleh ataupun toko penjual makanan ringan di Indramayu.

Dodol mangrove memiliki tekstur yang kenyal dan legit. Rasanya agak masam namun menyegarkan dan juga lezat. Sangat cocok untuk dijadikan makanan pendamping saat *coffe break* ataupun *tea time*.



Gambar 39. Dodol Mangrove Khas Indramayu

Sumber: Dokumentasi Penulis (2020)

Mangga Gincu

Mangga gincu sangat mudah ditemui di kabupaten Indramayu. Dari hasil observasi Penulis, mangga gincu dapat ditemukan di pasar-pasar tradisional, kios buah di pinggir jalan dan juga di beberapa rumah makan.

Mangga ini berukuran kecil, dengan daging buah berwarna orange, dan rasanya sangat manis dan menyegarkan. Meski mangga ini ditemukan juga di

Majalengka, namun mangga gincu Indramayu memiliki diferensiasi berupa serat yang lebih kecil dan manis.

Burbacek

Burbacek adalah kuliner khas Indramayu yang terdiri dari bubur beras, rumbah dan cecek. Kuliner ini biasa disantap untuk sarapan pagi atau sebagai pengganjal sebelum waktu makan siang. Burbacek dapat ditemukan salah satunya di Jalan Dharma Ayu, Kota Indramayu.

Burbacek dapat dijadikan alternatif untuk menggantikan bubur ayam. Cara membuat burbacek adalah dengan cara merebus terlebih dahulu hasil kupasan kulit udang dengan bawang daun dan daun salam hingga kulit udang berubah warna, kemudian tiriskan kulit udang tersebut. Setelah itu baru beras dimasak dengan cara merebusnya menggunakan kuah kaldji kulit udang tadi. Burbacek dihidangkan dengan cara memberi topping sayuran rebus dan tambahan saus yang terbuat dari tempe.

Kesimpulan

Dari penelitian yang telah dilakukan maka peneliti dapat menyimpulkan hasil penelitian sebagai berikut:

1. Berdasarkan kondisi geografis, iklim, dan topografinya, Kabupaten Indramayu memiliki potensi yang baik untuk menjadi daerah destinasi pariwisata. Daerahnya yang terletak disepanjang pesisir pantai utara Jawa menjadikan Kabupaten Indramayu potensial sebagai daerah destinasi wisata bahari.
2. Kabupaten Indramayu telah memiliki relatif banyak obyek daya tarik wisata untuk dijadikan destinasi unggulan dalam menarik wisatawan untuk berkunjung. Obyek daya tarik wisata di Kabupaten Indramayu terdiri dari obyek daya tarik wisata alami dan juga obyek daya tarik wisata buatan.

3. Kabupaten Indramayu telah memiliki cukup banyak jenis olahan kuliner. Aneka kuliner di Kabupaten Indramayu dapat menjadi obyek daya tarik wisata yang potensial dalam menarik banyak wisatawan untuk berkunjung.

Saran

Berikut beberapa saran berdasarkan temuan penelitian di lapangan:

1. Disarankan bagi Pemerintah Kabupaten Indramayu untuk mengencangkan promosi pariwisata dengan menggunakan berbagai media cetak, elektronik, internet dan berbagai *platform* media sosial yang ada.
2. Disarankan bagi Pemerintah Kabupaten Indramayu untuk bersinergi dengan seluruh *stake holder* kepariwisataan dalam program pembangunan pariwisata yang berkesinambungan agar dapat menjadi jalan bagi peningkatan pendapatan asli daerah Kabupaten Indramayu.

Ucapan Terima kasih

Puji syukur kehadirat Allah swt atas rampungnya penulisan laporan penelitian sebagai bagian dari tridharma perguruan tinggi di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung. Berbagai bantuan telah penulis dapatkan dalam upaya penyelesaian laporan ini. Untuk itu penulis mengucapkan terima kasih kepada seluruh pihak yang telah terlibat dalam rampungnya laporan ini. Ucapan terima kasih dan apresiasi yang sebesar-besarnya penulis sampaikan untuk Yth. Faisal MM. Par Selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung. Ucapan terima kasih turut penulis sampaikan untuk Yth. Dr. Brantas, M.Pd. selaku Ketua Unit Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

Daftar Pustaka

- Arini, N. N Dkk. (2021). Promosi Pariwisata Bali Utara Berbasis Sastra Melalui Novel “Aku Cinta Lovina” Dan “Rumah Di Seribu Ombak”. JUMPA: Jurnal Master Pariwisata. Volume 08, Nomor 01, Juli 2021.
- Gulo, Z.(2002). Metode Penelitian. Jakarta: Grasindo.
- Indramayukab.go.id (diakses pada tanggal 14 September 2020).
- Kartika, R. D & Yoestini.(2018). Analisis Pengaruh Pemasaran Pengalaman Dan Persepsi Nilai Terhadap Loyalitas Konsumen, Dengan Kepuasan Konsumen Sebagai Variabel Intervening Pada Konsumen Du Café Semarang. Diponegoro Journal Of Management. Volume 6 (No. 2). Tahun 2018.
- Marzaman, A & Rasyid, A. U. (2020). Eduwisata Bahari Berbasis Pemberdayaan Masyarakat Dalam Pengembangan Taman Laut Olele, Kab. Bone Bolango, Provinsi Gorontalo. JUMPA: Jurnal Master Pariwisata. Volume 06, Nomor 02, Januari 2020.
- Nazir, M. (1998). Metode Penelitian. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Pitana, I Gde & Diarta, I Ketut Surya. (2009). Pengantar Ilmu Pariwisata, Andi, Yogyakarta.
- Rahadiarta, I. G. N. P. S Dkk. (2021). Penerapan Empat Fungsi Manajemen Pada Pengelolaan Pariwisata Bahari Berkelanjutan Di desa jungutbatu, kecamatan nusa penida. JUMPA: Jurnal Master Pariwisata. Volume 08, Nomor 01, Juli 2021.
- Rani, D. P. M. (2014). Pengembangan Potensi Pariwisata Kabupaten Sumenep, Madura, Jawa Timur (Studi Kasus: Pantai Jombang). Jurnal Politik Muda, Volume. 3 (No. 3)., Agustus-Desember 2014, 412-421.
- Saeroji, A & Wijaya, D. A. (2017). Pemetaan Wisata Kuliner Khas Kota Surakarta. Jurnal Pariwisata Terapan. Volume. 1 (No. 1). 2017
- Sudarmi & Rusdi, M. (2022). Optimalisasi Tata Kelola Berkelanjutan Destinasi Wisata Pantai Tete: Studi Kasus Area Pantai Militer. JUMPA: Jurnal Master Pariwisata. Volume 08, Nomor 02, Januari 2022.
- Sugiyono. (2016). Metode Penelitian Administrasi Dilengkapi Dengan Metode R & D. Bandung: Alfabeta.
- Suriani, N. M. (2009). Seni Kuliner Bali Sebagai Salah Satu Daya Tarik Wisata (Studi Kasus Di Warung Babi Guling Ibu Oka Di Kelurahan Ubud, Gianyar, Bali. Program Studi Magister S2 Kajian Pariwisata. Tesis. Denpasar: Universitas Udayana.
- Undang-Undang Kepariwisata No. 10 Tahun 2009.

Wardiyanta. (2006). *Metode Penelitian Pariwisata*. Yogyakarta: Andi Yogyakarta.

Witt, S. F & Moutinho, L. (1994). *Tourism Marketing And Management*. Second Edition. Prentice Hal International.

www.bloggERMANGGA.com (diakses pada tanggal 14 September 2020).

Profil Penulis

Dr. Teddy Chandra, S.Sos., M.Pd adalah seorang Aparatur Sipil Negara di Kementerian Pariwisata & Ekonomi Kreatif / Badan Pariwisata & Ekonomi Kreatif dengan penugasan sebagai Dosen Tetap di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung yang kini telah berganti nama menjadi Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Pendidikan S1 diselesaikannya di Program Studi Administrasi Bisnis Universitas Padjadjaran (Bandung) sementara ijazah S2 diraihnya di Program Studi Pendidikan Umum & Nilai Sekolah Pascasarjana Universitas Pendidikan Indonesia (Bandung). Penulis berhasil meraih gelar Doktor pada jenjang S3 dengan predikat *Cum Laude* di Program Studi Pendidikan Umum & Karakter Sekolah Pascasarjana Universitas Pendidikan Indonesia (Bandung).