

SUNGAI MUSI SEBAGAI DAYA TARIK WISATA KULINER TERAPUNG DI KOTA PALEMBANG

SKRIPSI

Diajukan sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan
Program Strata I
Program Studi Studi Destinasi Pariwisata
Politeknik Pariwisata NHI Bandung



Disusun oleh:

**FEBY NUR IKRAWARDANI
201822469**

**JURUSAN KEPARIWISATAAN
PROGRAM STUDI (S1) - STUDI DESTINASI PARIWISATA
POLITEKNIK PARIWISATA NHI
BANDUNG
2022**

LEMBAR PENGESAHAN

SUNGAI MUSI SEBAGAI DAYA TARIK WISATA KULINER TERAPUNG DI KOTA PALEMBANG

NAMA : FEBY NUR IKRAWARDANI
NIM : 201822469
PROGRAM STUDI : STUDI DESTINASI PARIWISATA

Pembimbing Utama

Dr. Riadi Darwis, M.Pd

NIP. 19660124 199203 1 001

Pembimbing Pendamping

Vyana Lohjiwa, S.Par., MP.Par

NIP. 19921027 201712 2 003

Bandung, 22 September 2022

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Akademik
Kemahasiswaan dan Kerja Sama



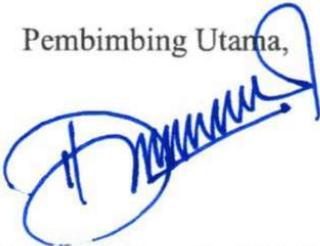
Dr. ER. Ummi Kalsum, M.M.Par., CHM., CHRMP

NIP. 19730723 199503 2 001

LEMBAR PENGESAHAN

**SUNGAI MUSI SEBAGAI DAYA TARIK WISATA KULINER TERAPUNG
DI KOTA PALEMBANG**

NAMA : FEBY NUR IKRAWARDANI
NIM : 201822469
PROGRAM STUDI : STUDI DESTINASI PARIWISATA
JURUSAN : KEPARIWISATAAN

Pembimbing Utama,


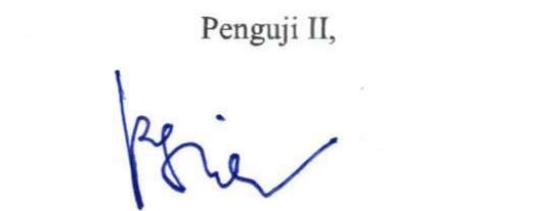
Dr. Riadi Darwis, M.Pd.
NIP. 19660124 199203 1 001

Pembimbing Pendamping,


Vyana Lohjiwa, S.Par., M.P.Par
NIP. 19921027 201712 2 001

Penguji I,


Dra. Yanthi Adriani, M.Si.
NIP. 19580426 199203 2 001

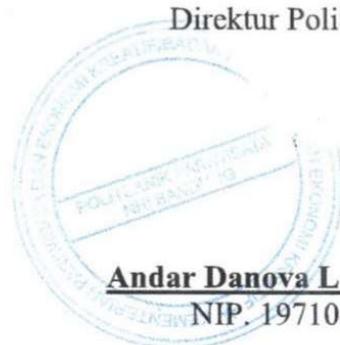
Penguji II,


Dr. Wisnu Bawa Tarunajaya, S.E., M.M.
NIP. 19620901 198703 1 001

Bandung, 1 November 2022

Mengetahui,
Kepala Bagian Administrasi Akademik
Kemahasiswaan dan Kerja Sama,

Dr. ER. Ummi Kalsum, MM. Par., CHRMP.
NIP. 19730723 199503 2 001

Menyetujui,
Direktur Politeknik NHI Bandung


Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc
NIP. 19710506 199803 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Feby Nur Ikwardani
Tempat/Tanggal Lahir : Metro, 11 Februari 2000
NIM : 201822469
Program Studi : Studi Destinasi Pariwisata
Jurusan : Kepariwisataan

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
"Sungai Musi Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Terapung di Kota Palembang"
ini adalah merupakan hasil karya dan hasil penelitian saya sendiri, bukan merupakan hasil penjiplakan, pengutipan, penyusunan oleh orang atau pihak lain atau cara-cara lain yang tidak sesuai dengan ketentuan akademik yang berlaku di Politeknik Pariwisata NHI Bandung dan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan kecuali arahan dari Tim Pembimbing.
2. Dalam Tugas Akhir/Proyek Akhir ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang atau pihak lain kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan sumber, nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
3. Surat Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya, apabila dalam naskah Tugas Akhir/Proyek Akhir ini ditemukan adanya pelanggaran atas apa yang saya nyatakan di atas, atau pelanggaran atas etika keilmuan, dan/atau ada klaim terhadap keaslian naskah ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh karena karya tulis ini dan sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Politeknik Pariwisata NHI Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 22 September 2022


64E18AKX010447199
Feby Nur Ikwardani

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis sampaikan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat dan kehendak-Nya peneliti dapat berhasil menyelesaikan skripsi ini yang berjudul “Sungai Musi sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Terapung di Kota Palembang”. Skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat untuk menempuh studi pada Program Strata I Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Penulisan skripsi ini berjalan dengan lancar karena bantuan dari berbagai pihak, maka dari itu penulis ingin menyampaikan terimakasih dan apresiasi kepada seluruh pihak yang telah mendukung dan membimbing penulis, yaitu kepada:

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung;
2. Ibu Dr. ER. Ummi Kalsum, M.M.Par., CHM. selaku Ketua Bagian Administrasi dan Kemahasiswaan (ADAK) Politeknik Pariwisata NHI Bandung;
3. Ibu Endah Trihayuningtyas, S.Sos., M.M.Par. selaku Ketua Jurusan Kepariwisata dan Ketua Program Studi Destinasi Pariwisata Politeknik Pariwisata NHI Bandung;
4. Bapak Dr. Riadi Darwis, M.Pd selaku Dosen Pembimbing Utama peneliti;
5. Ibu Vyana Lohjiwa, S.Par., MP.Par, selaku Dosen Pembimbing Pendamping peneliti sekaligus Sekretaris Jurusan Program Studi Destinasi Pariwisata Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
6. Ibu, Ayah, Kakak dan Mas yang selalu mendukung dan mendoakan penulis untuk dapat menyelesaikan skripsi.
7. Kakak Maryama Nancy Hidayat dan Latifa Tsalisa yang telah membantu peneliti dalam mengumpulkan data di lapangan.
8. Teman-teman peneliti yang selalu membantu dan memberi semangat selama mengerjakan skripsi.

Akhir kata peneliti menyadari bahwa terdapat keterbatasan dalam skripsi ini. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun sangat diharapkan.

Bandung, 7 November 2022

Peneliti

ABSTRAK

Salah satu kota di Indonesia yang saat ini sedang mengembangkan pariwisatanya melalui kuliner adalah Kota Palembang. Wisata kuliner menjadi arah pengembangan dari Kota Palembang dan tercantum pada Rencana Strategis Kota Palembang tahun 2018-2023 serta Rencana Induk Pembangunan Pariwisata Provinsi Sumatera Selatan tahun 2015-2025. Berdasarkan rancangan perencanaan tersebut, daerah yang akan menjadi fokus pengembangan wisata kuliner di Kota Palembang adalah Kawasan Sungai Musi. Namun sejak berlakunya kebijakan tersebut, belum ada pengkajian khusus terhadap kesiapan dari destinasi yang ditunjuk untuk mampu diandalkan menjadi kawasan wisata kuliner bagi Kota Palembang. Dengan isu tersebut, penelitian ini bertujuan untuk menemukenali kondisi aktual kuliner yang terdapat di kawasan Sungai Musi yaitu kuliner terapung yang terdiri atas warung dan rumah makan terapung serta melihat kesiapannya sebagai daya tarik wisata kuliner bagi Kota Palembang. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah kualitatif dengan pendekatan deskriptif. Penelitian ini menghasilkan kajian mengenai inventarisasi jenis-jenis kuliner sehingga diketahui jenis hidangan unggulan yang ada di kuliner terapung Sungai Musi yaitu pempek dan pindang. Berdasarkan penelitian ini juga diketahui bahwa level hierarki produk wisata kuliner dari kuliner terapung Sungai Musi sudah berada pada posisi daya tarik wisata.

Kata kunci: wisata kuliner, daya tarik wisata kuliner, hierarki produk wisata, kuliner terapung, Sungai Musi

ABSTRACT

One of the cities in Indonesia that is currently developing its tourism through culinary arts is Palembang. Culinary tourism is a development direction for Palembang City and is listed in the Palembang City Strategic Plan for 2018-2023 and the Master Plan for Tourism Development for South Sumatra Province for 2015-2025. Based on the planning design, the area that will be the focus of culinary tourism development in Palembang City is the Musi River Area. However, since the enactment of the policy, there has been no special study on the readiness of the designated destinations to be able to be relied upon to become a culinary tourism area for the city of Palembang. With these issues, this study aims to identify the actual condition of culinary in the Musi River area, namely floating culinary which consists of floating stalls and restaurants and to see its readiness as a culinary tourism attraction for the city of Palembang. The method used in this research is qualitative with a descriptive approach. This research resulted in a study of the inventory of all the kind culinaries in Musi River floating culinary so that it was known the types of superior dishes in there are pempek and pindang. Based on this research, it is also known that the hierarchical level of culinary tourism products from the floating culinary of the Musi River is already in the position of a tourist attraction.

Keywords: *culinary tourism, culinary tourism attraction, tourism product hierarchy, floating culinary, Musi River*

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	v
ABSTRAK	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Fokus Penelitian	5
C. Tujuan Penelitian.....	5
D. Keterbatasan Penelitian	5
E. Manfaat Penelitian.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
A. Kajian Teori.....	7
1. Kebudayaan.....	7
2. Wisata Kuliner.....	8
3. Daya Tarik Wisata.....	14
4. Daya Tarik Wisata Kuliner	17
5. Hierarki Produk Wisata Kuliner.....	18
B. Penelitian Terdahulu	20
C. Kerangka Pemikiran	25
BAB III METODE PENELITIAN	27
A. Desain Penelitian.....	27
B. Partisipan dan Tempat Penelitian	28
C. Pengumpulan Data	29
D. Analisis Data	33
E. Pengujian Keabsahan Data	36
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	38
A. Hasil Penelitian	38

1. Gambaran Umum Sungai Musi.....	38
2. Gambaran Umum Warung dan Rumah Makan Kuliner Terapung di Sungai Musi.....	48
3. Kondisi Aktual Wisata Kuliner di Warung dan Rumah Makan Terapung Sungai Musi.....	50
4. Inventarisasi Jenis Makanan di Warung dan Rumah Makan Terapung Sungai Musi.....	133
5. Persebaran Kuliner Terapung di Sungai Musi	138
B. Pembahasan	139
1. Kondisi Aktual Wisata Kuliner Terapung di Sungai Musi.....	139
2. Kesiapan Kuliner Terapung di Sungai Musi sebagai Daya Tarik Kuliner Kota Palembang	152
BAB V SIMPULAN, IMPLIKASI DAN SARAN	167
A. Simpulan.....	167
B. Implikasi.....	172
C. Saran.....	172
DAFTAR PUSTAKA	174

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Penelitian Terdahulu	21
2. Persamaan, Perbedaan Dan Pembaharuan Dari Penelitian Terdahulu	24
3. Daftar Informan	29
4. Inventarisasi Jenis Makanan Di Warung Terapung Sungai Musi..	133
5. Inventarisasi Jenis Minuman Di Warung Terapung Sungai Musi .	135
6. Inventarisasi Jenis Makanan Rumah Makan Terapung Sungai Musi	136
7. Inventarisasi Jenis Minuman Di Rumah Makan Terapung Sungai Musi	137
8. Rangkuman Kriteria Wisata Kuliner Dari Warung Dan Rumah Makan Terapung Sungai Musi	141

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Hirarki Produk Wisata	19
2. Hirarki Dan Kriteria Produk Wisata Kuliner	20
3. Kerangka Pemikiran Penelitian.....	26
4. Sungai Musi	38
5. Pulau Kemaro.....	40
6. Kampung Al-Munnawar	41
7. Kerajinan Anyaman Di Kawasan Sungai Musi	42
8. Restoran Riverside	44
9. Perlombaan Perahu Bidar Di Sungai Musi	45
10. Kuliner Terapung Di Sungai Musi.....	48
11. Warung Terapung Cek Mery	50
12. Pempek Dan Srikaya Di Warung Terapung Cek Mery	53
13. Kapal Selam Dan Mie Tek-Tek Di Warung Terapung Cek Mery....	53
14. Dapur Warung Terapung Cek Mery	54
15. Kulkas Minuman Dingin Warung Terapung Cek Mery	54
16. Kapal Ketek Milik Suami Cek Mery	56
17. Bagian Dalam Perahu Cek Mery	57
18. Bagian Sisi Samping Kapal Cek Mery	58
19. Pelayanan Pemesanan Di Warung Terapung Cek Mery	60
20. Review Google Dari Warung Terapung Cek Mery	61
21. Kunjungan Wisatawan Asing Di Warung Cek Mery	62

22.	Warung Terapung Mang Ujuk	62
23.	Pempek, Srikaya, Tekwan Dan Otak-Otak Di Warung Terapung Mang Ujuk	63
24.	Dapur Di Warung Terapung Mang Ujuk	65
25.	Minuman Di Warung Terapung Mang Ujuk	65
26.	Bagian Dalam Perahu Mang Ujuk	68
27.	Bagian Setir Perahu Mang Ujuk	68
28.	Tempat Penyimpanan Galon Di Warung Terapung Mang Ujuk	70
29.	Karyawan Di Warung Terapung Mang Ujuk.....	71
30.	Review Google Dari Warung Terapung Mang Ujuk.....	72
31.	Warung Terapung Cek Emy	73
32.	Pempek Di Warung Terapung Cek Emy	74
33.	Dapur Warung Terapung Cek Emy	75
34.	Otak-Otak Dan Risoles Di Warung Terapung Cek Sri.....	77
35.	Bagian Dalam Perahu Cek Emy	78
36.	Warung Terapung Cek Sri	81
37.	Pempek Di Warung Terapung Cek Sri	82
38.	Dapur Warung Terapung Cek Sri	84
39.	Bagian Dalam Warung Terapung Cek Sri	87
40.	Kunjungan Wisatawan Di Warung Terapung Cek Sri.....	88
41.	Rumah Makan Terapung Mbok War	91
42.	Pindang Ikan Gabus Di Rumah Makan Terapung Mbok War.....	92
43.	Pilihan Makanan Di Display Rumah Makan Terapung Mbok War .	92
44.	Dapur Rumah Makan Terapung Mbok War	93
45.	Kuah Pindang Di Rumah Makan Terapung Mbok War	95

46.	Lalapan Di Rumah Makan Terapung Mbok War	96
47.	Sambal Mangga Di Rumah Makan Terapung Mbok War	96
48.	Bagian Dalam Rumah Makan Terapung Mbok War	97
49.	Bagian Samping Rumah Makan Terapung Mbok War.....	99
50.	Galon Air Yang Digunakan Oleh Rumah Makan Terapung Mbok War	100
51.	Kasir Di Rumah Makan Terapung Mbok War	101
52.	Karyawan Di Rumah Makan Terapung Mbok War.....	101
53.	Review Google Dari Rumah Makan Terapung Mbok War	102
54.	Rumah Makan Terapung Mbok Yah	103
55.	Pindang Tulang, Nasi, Lalapan Dan Ikan Asin Di Rumah Makan Terapung Mbok Yah	104
56.	Bagian Dalam Rumah Makan Terapung Mbok Yah	108
57.	Bagian Samping Perahu Rumah Makan Terapung Mbok Yah.....	109
58.	Blog Yang Membahas Mengenai Rumah Makan Terapung Mbok Yah	111
59.	Rumah Makan Terapung Mbok Sri	112
60.	Pindang Ikan Gabus Di Rumah Makan Terapung Mbok Sri.....	113
61.	Ragam Makanan Di Rumah Makan Terapung Mbok Sri	113
62.	Alat Masak Panci Di Rumah Makan Terapung Mbok Sri.....	116
63.	Bekasem Dan Ikan Asin Di Rumah Makan Terapung Mbok Sri ...	117
64.	Bagian Dalam Rumah Makan Terapung Mbok Sri	118
65.	Bagian Belakang Rumah Makan Terapung Mbok Sri.....	119
66.	Tempat Mencuci Piring Di Rumah Makan Terapung Mbok Sri	120
67.	Karyawan Rumah Makan Terapung Mbok Sri	121
68.	Qris Gopay Di Rumah Makan Terapung Mbok Sri.....	123

69.	Rumah Makan Terapung Mbok Cik	123
70.	Pindang Di Rumah Makan Terapung Mbok Cik	125
71.	Dapur Di Rumah Makan Terapung Mbok Cik	126
72.	Lalapan Dan Sambal Di Rumah Makan Terapung Mbok Cik.....	128
73.	Bagian Dalam Perahu Rumah Terapung Mbok Cik	129
74.	Tempat Pencucian Piring Rumah Makan Terapung Mbok Cik.....	131
75.	Karyawan Di Rumah Makan Terapung Mbok Cik.....	132
76.	Peta Persebaran Dan Daftar Hidangan Unggulan Wisata Kuliner Terapung Sungai Musi.....	138
77.	Pengkategorian Kriteria Level Hierarki Produk Wisata Kuliner Sungai Musi	160
78.	Posisi Level Hirarki Kuliner Terapung Sungai Musi	166

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Surat Izin Melakukan Penelitian	177
2. Surat Keterangan Telah Melakukan Penelitian.....	178
3. Pedoman Wawancara	179
4. Transkrip Wawancara	183
5. Dokumentasi Penelitian Lainnya	219
6. Form Percakapan Bimbingan Skripsi	221
7. Hasil Scan Deteksi Plagiarisme (TurnItIn)	226
8. Biodata Mahasiswa	227

DAFTAR PUSTAKA

- Araujo, E. B. (2012). Pengembangan kuliner lokal sebagai daya tarik wisata di dili, timor leste. *Sumber*, 25, 2013.
- Ab Karim, S., & Chi, C. G. Q. (2010). Culinary tourism as a destination attraction: An empirical examination of destinations' food image. *Journal of hospitality marketing & management*, 19(6), 531-555.
- Baiquni, M. (2009). Belajar dari pasang surut peradaban borobudur dan konsep pengembangan pariwisata borobudur.
- Baiquni, M., Harmayani, E., & Widyaningsih, Y. A. (2018). Potensi Makanan Tradisional Kue Kolombeng Sebagai Daya Tarik Wisata Di Daerah Istimewa Yogyakarta. *Home Economics Journal*, 2(2), 40-47.
- Beeton, S., & Morrison, A. (Eds.). (2018). *The study of food, tourism, hospitality and events: 21st-century approaches*. Springer.
- Björk, P., & Kauppinen-Räsänen, H. (2016). Local food: a source for destination attraction. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*.
- Damanik, J., & Weber, H. F. (2006). Perencanaan ekowisata: Dari teori ke aplikasi.
- Ellis, A., Park, E., Kim, S., & Yeoman, I. (2018). What is food tourism?. *Tourism Management*, 68, 250-263.
- Hardani, H., Ustiawaty, J., Utami, E. F., Istiqomah, R. R., Fardani, R. A., Sukmana, D. J., & Auliya, N. H. (2020). Metode penelitian kualitatif & kuantitatif. *Yogyakarta: Pustaka Ilmu*.

- Harsana, M., & Triwidayati, M. (2020). Potensi Makanan Tradisional sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Di DI Yogyakarta. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 15(1).
- Harsana, M., Baiquni, M., Harmayani, E., & Widyaningsih, Y. A. (2018). Potensi Makanan Tradisional Kue Kolombeng Sebagai Daya Tarik Wisata Di Daerah Istimewa Yogyakarta. *HEJ (Home Economics Journal)*, 1(2), 40–47.
- Indonesia, P. R. (1990). Undang–Undang Republik Indonesia Nomor 9 Tahun 1990 Tentang Kepariwisataan. *Dewan Perwakilan Rakyat Republik Indonesia: Jakarta*.
- Moleong, L. J. (2009). *Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung: Remaja Rosdakarya
- Oktaria, F. D., Idris, M., & Suriadi, A. (2021). *Tinjauan Historis Akulturasi Budaya Dalam Kuliner Palembang Sebagai Sumber Pembelajaran Sejarah*. Penerbit Lakeisha.
- Peraturan Menteri Pariwisata Republik Indonesia. (2015). *Laporan Akhir Penyusunan Rencana Induk Pembangunan Kepariwisataan Provinsi (RIPPARPROV) Sumatera Selatan T.A. 2015-2025*. Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Provinsi Sumatera Selatan.
- Peraturan Menteri Pariwisata Republik Indonesia. (2019). *Pedoman Pengembangan Wisata Kuliner*. Asisten Deputi Pengembangan Wisata Budaya Bidang Wisata Kuliner dan Belanja.
- Peraturan Menteri Pariwisata Republik Indonesia. (2018). *Rencana Strategis (Renstra) Dinas Pariwisata Kota Palembang periode 2018-2023*. Dinas Pariwisata Kota Palembang.

- Sava, C., Karabašević, D., & Cleșiu, S. R. (2012). Culinary tourism-a reality of our days. *Quaestus*, 14, 269-278.
- Sugiyono, M. (2012). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan Kombinasi. *Bandung: Alfabeta*.
- Sims, R. (2009). Food, place and authenticity: local food and the sustainable tourism experience. *Journal of sustainable tourism*, 17(3), 321-336.
- Sukmadinata, (2006). Metode Penelitian Kualitatif. Bandung: Graha Aksara
- United Nation World Food Organization (2012). *Global Report on Food Tourism*
Madrid:UNWTO
- Xiaomin, C. (2017). City of Gastronomy” of UNESCO Creative Cities Network:
From international criteria to local practice. *Social Systems Studies*, 55-67.