

Wisata & Kuliner Indramayu

(Studi Identifikasi Wisata & Kuliner Kabupaten Indramayu)



Oleh:

Dr. Teddy. Chandra, S.Sos., M.Pd

Dr. Heru Riyadi, MM.Par

Drs. Susilo Dwi Prabowo, M.Pd

Drs. Rohyan Sosiadi, M.Pd

Sukarno Wibowo, SE., MM

Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung

2020

KATA PENGANTAR

Segala puji bagi Allah, Tuhan Pencipta dan Pemelihara alam raya, yang dengan mengingat janji dan kebesaran-Nya hati menjadi tentram. Shalawat dan salam semoga tercurah kepada Nabi Muhammad saw., pengajar dan teladan seluruh umat manusia.

Alhamdulillah, atas rampungnya laporan penelitian ini yang berjudul: Wisata & Kuliner Indramayu (Studi Identifikasi Wisata & Kuliner Kabupaten Indramayu). Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tentang potensi Wisata & Kuliner Kabupaten Indramayu dengan tujuan menemukenali beberapa rumusan masalah sebagai berikut ini: (1) Bagaimana Gambaran Kabupaten Indramayu Sebagai Daerah Destinasi Pariwisata? (2) Bagaimana Gambaran Pariwisata Kabupaten Indramayu Sebagai Daerah Destinasi Pariwisata? (3) Bagaimana Gambaran Wisata Kuliner Kabupaten Indramayu Sebagai Daerah Destinasi Pariwisata?

Para peneliti menyadari sepenuhnya akan kekurangan-kekurangan yang tidak sedikit (jika enggan berkata banyak) dalam penulisan laporan ini, untuk itu segala saran, kritik dan masukan yang bersifat membangun dari para pembaca akan menjadi sesuatu yang sangat bernilai bagi upaya perbaikan laporan ini.

Demikian, semoga para pembaca dapat mengambil manfaat dari laporan sederhana ini. Amin.

Bandung, September 2020

Tim Peneliti

UCAPAN TERIMA KASIH

*Bismillahi Ar-Rahmaan Ar-Raahim, Alhamdulillah Rabb Al-'Aalamiin.
Allahumma shalli 'ala Muhammad, wa 'ala aali Muhammad.*

Puji syukur kehadiran 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 STP NHI Bandung.

Ucapan terima kasih turut penulis sampaikan untuk Yth. Dr. Brantas, M.Pd. selaku Ketua Unit Penelitian dan Pengabdian Masyarakat STP NHI Bandung.

Bandung, September 2020

Tim Peneliti

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	1
UCAPAN TERIMA KASIH.....	2
DAFTAR ISI.....	3
DAFTAR TABEL.....	5
DAFTAR GAMBAR.....	6
BAB I; PENDAHULUAN.....	9
Latar Belakang penelitian.....	9
Rumusan Masalah.....	11
Tujuan Penelitian.....	11
Manfaat Penelitian.....	11
Luaran Penelitian.....	12
BAB II; TINJAUAN PUSTAKA.....	13
Konsep Pariwisata.....	13
Konsep Wisata & Kepariwisataaan.....	14
Konsep Kuliner.....	15
BAB III; METODE PENELITIAN	17
Metode Penelitian.....	17
Teknik Pengumpulan Data.....	17
Teknik Analisis Data.....	18
BAB IV; HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	19

Gambaran Kabupaten Indramayu Sebagai Daerah Destinasi Pariwisata.....	19
Gambaran Pariwisata Kabupaten Indramayu Sebagai Daerah Destinasi Pariwisata.....	26
Gambaran Wisata Kuliner Kabupaten Indramayu Sebagai Daerah Destinasi Pariwisata.....	44
Bab V; SIMPULAN DAN REKOMENDASI.....	77
Simpulan.....	77
Rekomendasi.....	77
DAFTAR PUSTAKA.....	78

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1. Rincian Luas Wilayah Kabupaten Indramayu.....	19
Tabel 4.2. Batas-Batas Wilayah Kabupaten Indramayu.....	20
Tabel 4.3. Daftar Kecamatan Di Kabupaten Indramayu.....	21

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1. Lambang Kabupaten Indramayu.....	24
Gambar 4.2. Sesi Wawancara Tim Peneliti Dengan Pihak Dinas Kebudayaan Dan Pariwisata Kabupaten Indramayu.....	26
Gambar 4.3. Poster Potensi Wisata, Kuliner Dan Kerajinan Di Kantor Dinas Kebudayaan Dan Pariwisata Kabupaten Indramayu.....	27
Gambar 4.4. Poster Seni & Budaya Di Kantor Dinas Kebudayaan Dan Pariwisata Kabupaten Indramayu.....	28
Gambar 4.5. Poster Visi-Misi Dinas Kebudayaan Dan Pariwisata Kabupaten Indramayu.....	29
Gambar 4.6. Poster Struktur Organisasi Dinas Kebudayaan Dan Pariwisata Kabupaten Indramayu.....	30
Gambar 4.7. Observasi Tim Peneliti Ke Destinasi Wisata Pantai Dan Hutan Mangrove Karangsong.....	31
Gambar 4.8. Obyek Daya Tarik Wisata Ekowisata Mangrove Karangsong.....	32
Gambar 4.9. Loket Pembelian Tiket Ekowisata Mangrove Karangsong.....	33
Gambar 4.10. Poster Peran Masyarakat Dalam Restorasi Pesisir Pantai Kawasan Ekowisata Mangrove.....	34
Gambar 4.11. Poster Beberapa Jenis Fauna Yang Berada Di Kawasan Ekowisata Dan Arboretum Mangrove.....	35
Gambar 4.12. Beberapa Jenis Flora Yang Berada Di Kawasan Ekowisata Dan Arboretum Mangrove.....	36
Gambar 4.13. Lokasi Wisata Edukasi Mangrove Karangsong.....	37

Gambar 4.14. Perjalanan Observasi Tim Peneliti Menggunakan Perahu Menuju Lokasi Wisata Edukasi Mangrove Karangsong.....	38
Gambar 4.15. Transportasi Perahu Motor Untuk Mengakses Lokasi Wisata Edukasi Mangrove Karangsong.....	39
Gambar 4.16. Obyek Daya Tarik Wisata Hutan Mangrove Pabean Udik Indramayu.....	40
Gambar 4.17. Tim Peneliti Mengunjungi Dinas Kebudayaan Dan Pariwisata Kabupaten Indramayu Untuk Proses Pengumpulan Data Dan Informasi Wisata Kuliner Kabupaten Indramayu.....	44
Gambar 4.18. Pindang Gombyang Khas Indramayu.....	46
Gambar 4.19. Rumah Makan Panorama Yang Menyajikan Kuliner Pindang Gombyang Indramayu.....	47
Gambar 4.20. Daftar Menu Di Rumah Makan Panorama Indramayu.....	48
Gambar 4.21. Observasi Tim Peneliti Untuk Kuliner Pindang Gombyang Indramayu.....	49
Gambar 4.22. Urab Alur Khas Indramayu.....	50
Gambar 4.23. Kue Cubika Khas Indramayu.....	51
Gambar 4.24. Observasi Proses Pembuatan Kue Cubika Khas Indramayu.....	52
Gambar 4.25. Salah Satu Stall Penjual Kue Cubika Di Pasar Mambo Indramayu.....	53
Gambar 4.26. Kemi Khas Indramayu.....	54
Gambar 4.27. Observasi Proses Pembuatan Kemi Khas Indramayu.....	55
Gambar 4.28. Stall Penjual Kemi Di Dekat Pasar Mambo Indramayu.....	56
Gambar 4.29. Rumbah Khas Indramayu.....	57

Gambar 4.30. Observasi Proses Penyajian Rumbah Khas Indramayu.....	58
Gambar 4.31. Pule Khas Indramayu.....	59
Gambar 4.32. Observasi Ke Pusat Jajan Indramayu Mambo.....	60
Gambar 4.33. Observasi Proses Pemangangan Ikan Bandeng Tanpa Duri.....	61
Gambar 4.34. Observasi Kuliner Bandeng Bakar Ke Rumah Makan Ibu Nunung.....	62
Gambar 4.35. Kue Tapel Khas Indramayu.....	63
Gambar 4.36. Blengep Cotot Khas Indramayu.....	64
Gambar 4.37. Kue Koci Khas Indramayu.....	65
Gambar 4.38. Pedesan Entog Khas Indramayu.....	66
Gambar 4.39. Sepanci Pedesan Entog Khas Indramayu Yang Siap Disajikan.....	67
Gambar 4.40. Observasi Proses Pembuatan Kerupuk Tike.....	68
Gambar 4.41. Observasi Proses Penjemuran Kerupuk Tike.....	69
Gambar 4.42. Observasi Proses Pembuatan Kerupuk Ikan.....	70
Gambar 4.43. Observasi Ke Desa Sentra Industri Kerupuk Ikan Indramayu.....	71
Gambar 4.44. Urab Mangrove Khas Indramayu.....	72
Gambar 4.45. Peyek Mangrove Khas Indramayu.....	73
Gambar 4.46. Sirup Mangrove Khas Indramayu.....	74
Gambar 4.47. Sirup Mangrove Khas Indramayu.....	75

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. LATAR BELAKANG PENELITIAN

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 oleh *World Travel And Tourism Council (WTTC)* di tahun 2010 sektor pariwisata mampu menyerap kurang lebih 235 juta orang 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 *core economy* dan menjadi sektor yang menyumbang devisa terbesar melampaui minyak sawit mentah dalam lima tahun kedepan (Kementerian Pariwisata, 2019). Bahkan Yahya (dalam kementerian pariwisata, 2019) menyatakan: “berdasarkan data *World Travel & Tourism Council*, pariwisata Indonesia menjadi yang tercepat tumbuh dengan menempati peringkat ke-9 di dunia, nomor tiga di Asia, dan nomor satu di kawasan Asia Tenggara. Capaian di sektor pariwisata itu juga diakui perusahaan media di Inggris, *The Telegraph* yang mencatat Indonesia sebagai *The Top 20 Fastest Growing Travel Destinations*.”

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).

Menurut Pangestu (dalam Kementerian Pariwisata, 2011): “Kunci pengembangan pariwisata ada di Pemerintah Daerah. Pariwisata dapat memberi kontribusi yang signifikan terhadap Pendapatan Asli Daerah (PAD) dan mempunyai efek pengganda yang besar terhadap perkembangan ekonomi daerah.”

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).

Kabupaten Indramayu adalah sebuah kabupaten di Provinsi Jawa Barat, Indonesia. Ibukotanya adalah Indramayu, Indramayu sebagai pusat pemerintahan, titik keramaian yang ada di Indramayu terletak di Jatibarang. Kabupaten ini berbatasan dengan Laut Jawa di utara, Kabupaten Cirebon di tenggara, Kabupaten Majalengka dan Kabupaten Sumedang, serta Kabupaten Subang di barat. Kabupaten Indramayu terdiri atas 31 kecamatan, yang dibagi lagi atas sejumlah 313 desa dan kelurahan. Pusat pemerintahan di Kecamatan Indramayu, yang berada di pesisir 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.

Berdasarkan latar belakang penelitian yang telah dipaparkan di atas maka penulis beserta tim bermaksud untuk melakukan penelitian yang mengambil judul “Wisata & Kuliner Indramayu (Studi Identifikasi Wisata & Kuliner Kabupaten Indramayu)”.

1.2. RUMUSAN MASALAH

Fokus dalam penelitian ini dirumuskan ke dalam beberapa pertanyaan penelitian sebagai berikut:

1. Bagaimana Gambaran Kabupaten Indramayu Sebagai Daerah Destinasi Pariwisata?
2. Bagaimana Gambaran Pariwisata Kabupaten Indramayu Sebagai Daerah Destinasi Pariwisata?
3. Bagaimana Gambaran Wisata Kuliner Kabupaten Indramayu Sebagai Daerah Destinasi Pariwisata?

1.3. TUJUAN PENELITIAN

Tujuan dari dilakukannya penelitian ini adalah:

1. Untuk Mengetahui Gambaran Kabupaten Indramayu Sebagai Daerah Destinasi Pariwisata.
2. Untuk Mengetahui Gambaran Pariwisata Kabupaten Indramayu Sebagai Daerah Destinasi Pariwisata.
3. Untuk Mengetahui Gambaran Wisata Kuliner Kabupaten Indramayu Sebagai Daerah Destinasi Pariwisata.

1.4. MANFAAT PENELITIAN

Beberapa manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah:

1. Memberikan informasi mengenai Kabupaten Indramayu sebagai daerah destinasi pariwisata.
2. Memberikan informasi mengenai berbagai destinasi pariwisata di Kabupaten Indramayu kepada para pemangku kepentingan.
3. Memberikan informasi mengenai wisata kuliner di kabupaten indramayu kepada para pembaca.
4. memberikan saran dan rekomendasi mengenai kegiatan pengembangan pariwisata di Kabupaten Indramayu.

1.5. LUARAN PENELITIAN

Adapun luaran dari hasil penelitian ini nantinya akan berupa:

1. Laporan penelitian

Laporan penelitian merupakan kewajiban yang harus dikerjakan oleh setiap peneliti. Laporan penelitian dapat berupa soft file ataupun hard copy.

2. Jurnal

Hasil penelitian akan diupayakan untuk dilanjutkan ke tahap publikasi. Penelitian ini akan dicoba untuk dipublikasikan pada jurnal nasional dan atau jurnal internasional.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1. KONSEP PARIWISATA

Menurut Undang-undang Kepariwisataan Nomor 10 Tahun 2009: “Pariwisata adalah berbagai macam kegiatan wisata dan didukung berbagai fasilitas serta layanan yang disediakan oleh masyarakat, pengusaha, Pemerintah, dan Pemerintah Daerah.”

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).

Destinasi Pariwisata Menurut Undang-undang Kepariwisataan Nomor 10 Tahun 2009 adalah: “kawasan geografis yang berada dalam satu atau lebih wilayah administratif yang di dalamnya terdapat daya tarik wisata, fasilitas umum, fasilitas pariwisata, aksesibilitas, serta 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)

2.2. KONSEP WISATA DAN KEPARIWISATAAN

Menurut Undang-undang Kepariwisataan Nomor 10 Tahun 2009: “Wisata adalah kegiatan perjalanan yang dilakukan oleh seseorang atau sekelompok orang dengan mengunjungi tempat tertentu untuk tujuan rekreasi, pengembangan pribadi, atau mempelajari keunikan daya tarik wisata yang dikunjungi dalam jangka waktu sementara.”

Adapun daya tarik wisata Menurut Undang-undang Kepariwisataan Nomor 10 Tahun 2009 adalah: segala sesuatu yang memiliki keunikan, keindahan, dan nilai yang berupa keanekaragaman kekayaan alam, budaya, dan hasil buatan manusia yang menjadi sasaran atau tujuan kunjungan wisatawan.

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).

Ada banyak pihak terlibat dalam kepariwisataan karena kepariwisataan adalah keseluruhan kegiatan yang terkait dengan pariwisata dan bersifat multidimensi serta multidisiplin yang muncul sebagai wujud kebutuhan setiap orang/Negara serta interaksi wisatawan dengan masyarakat setempat, sesama wisatawan, pemerintah, pemda dan pengusaha (Undang-undang Kepariwisataan Nomor 10 Tahun 2009). Oleh karena itu diperlukan sebuah sinergitas yang positif dari berbagai pihak dalam program pengembangan pariwisata, termasuk juga pengembangan wisata kuliner pada suatu daerah.

kepariwisataan harus diselenggarakan dengan berdasarkan beberapa prinsip yaitu: 1) menjunjung tinggi norma agama dan nilai budaya sebagai pengejawantahan dari konsep hidup dalam keseimbangan hubungan antara tuhan yang maha esa, hubungan antar manusia dan sesama manusia, dan hubungan antara manusia dan lingkungan, 2) menjunjung tinggi hak asasi manusia, keragaman budaya, dan kearifan lokal; serta 3) memberi manfaat untuk kesejahteraan rakyat, keadilan, kesetaraan, dan proporsionalitas (Undang-undang

Kepariwisataan Nomor 10 Tahun 2009).

Kepariwisataan memiliki tujuan untuk: a. meningkatkan pertumbuhan ekonomi; b. meningkatkan kesejahteraan rakyat; c. menghapus kemiskinan; d. mengatasi pengangguran; e. melestarikan alam, lingkungan, dan sumber daya; f. memajukan kebudayaan; g. mengangkat citra bangsa; h. memupuk rasa cinta tanah air; i. memperkuat jati diri dan kesatuan bangsa; dan j. mempererat persahabatan antarbangsa (Undang-undang Kepariwisataan Nomor 10 Tahun 2009).

2.3. KONSEP KULINER

Culinary atau kuliner merupakan salah satu bidang usaha yang paling besar karena kuliner yang merupakan makanan dan minuman merupakan 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: “*Culinary* dapat diartikan sebagai sesuatu yang berhubungan dengan dapur atau masakan.”

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 yang dampaknya sangat banyak 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) terjangkau 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).

BAB III

METODE PENELITIAN

3.1 METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan dengan metode penelitian kualitatif, di mana menurut Kriyantono (2006) bahwa, penelitian kualitatif digunakan untuk menjelaskan fenomena secara mendalam melalui pengumpulan data sedalam-dalamnya. 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.

3.2 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 dengan observasi dilakukan dengan cara 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).

3.3 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).

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1. GAMBARAN KABUPATEN INDRAMAYU SEBAGAI DAERAH DESTINASI PARIWISATA

4.1.1 KONDISI GEOGRAFIS KABUPATEN INDRAMAYU

Berikut adalah letak geografis Kabupaten Indramayu $107^{\circ} 52' - 108^{\circ} 36'$ Bujur Timur dan $6^{\circ} 15' - 6^{\circ} 40'$ Lintang Selatan (jabarprov.go.id).

Kabupaten Indramayu memiliki luas sebesar 204.011 Ha dengan rincian sebagai berikut:

Tabel 4.1

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: jabarprov.go.id

4.1.2. 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).

4.1.3. KONDISI IKLIM KABUPATEN INDRAMAYU

Kabupaten indramayu tereletak 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 terendah berada di kecamatan pasekan sebesar 55 mm (683 hari), dan tertinggi berada di kecamatan kertasemaya sebesar kurang lebih 70 mm (2491 hari) (jabarprov.go.id).

4.1.4. BATAS WILAYAH KABUPATEN INDRAMAYU

Berikut adalah batas-batas wilayah Kabupaten Indramayu:

Tabel 4.2

Batas-Batas Wilayah Kabupaten Indramayu

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

Sumber: jabarprov.go.id

4.1.5. WILAYAH ADMINISTRATIF KABUPATEN INDRAMAYU

Secara administratif kabupaten indramayu terdiri dari 31 wilayah kecamatan, berikut adalah nama-nama kecamatan di kabupaten indramayu:

Tabel 4.3

Daftar Kecamatan Di Kabupaten Indramayu

No	Kecamatan
1	Anjatan
2	Arahan
3	Balongan
4	Bangodua
5	Bongas
6	Cantigi
7	Cikedung
8	Gabuswetan
9	Gantar
10	Haurgeulis
11	Indramayu
12	Jatibarang
13	Juntinyuat
14	Kandanghaur
15	Karangampel
16	Kedokan Bunder
17	Kertasemaya
18	Krangkeng
19	Kroya
20	Lelea
21	Lohbener
22	Losarang
23	Pasekan
24	Patrol

25	Sindang
26	Sliyeg
27	Sukagumiwang
28	Sukra
29	Tukdana
30	Terisi
31	Widasari

Sumber: Pemerintah Kabupaten Indramayu

4.1.5. VISI & MISI KABUPATEN INDRAMAYU

4.1.5.1. VISI

Terwujudnya Masyarakat Indramayu yang Religius, Tangguh dan Sejahtera Dalam Suasana Kehidupan yang Aman, Tertib dan Damai serta Tataan Daerah yang Makmur, Lestari dan Mandiri".

(Sumber: Pemerintah Kabupaten Indramayu)

4.1.5.2. MISI

a. Pengembangan Sumber Daya Manusia. Pengembangan sumber daya manusia ditujukan untuk membangun masyarakat yang tangguh dan sejahtera. Adapun kriterianya meliputi integritas masal, taraf pendidikan, derajat kesehatan, klasifikasi ketenaga kerjaan serta tingkat pendapatan penduduk.

b. Penegakan Keamanan dan Ketertiban. Keamanan dan ketertiban merupakan prasyarat bagi perkembangan daerah. Selain itu, keamanan dan ketertiban merupakan cerminan masyarakat yang sejahtera. Ancaman terhadap keamanan dan ketertiban antara lain ditandai intensitas kriminalitas dan kerusuhan warga serta pelanggaran ketertiban umum yang meluas.

c. Penataan Perekonomian Masyarakat Perekonomian daerah merupakan cerminan kesejahteraan masyarakat dan kemakmura daerah. Kondisi ekonomi daerah dapat dikenali secara struktural, meliputi sistem produksi, distribusi dan kelembagaan tingkat pengangguran kemiskinan dan migrasi penduduk, serta kondisinitas iklim usaha.

d. Pengembangan Wilayah Terpadu Pengembangan wilayah terpadu diarahkan untuk menciptakan sinergi pertumbuhan wilayah, melestarikan lingkungan serta mewujudkan pemukiman sehat, asri dan nyaman. Pengembangan wilayah terpadu mencakup aspek ketatanegaraan, pemukiman dan prasarana serta lingkungan hidup.

e. Penyelenggaraan Pemerintah bebas KKN Pemerintah yang baik ditandai penyelenggaraan pemerintahan yang baik ditandai penyelenggaraan pemerintahan yang bebas dari praktek kolusi, korupsi dan nepotisme (KKN). Dalam kaitan itu penerapan azas keterbukaan (transparansi) dan keterukuran (akuntabilitas) perlu dilaksanakan secara konsisten pada setiap aspek pemerintahan. Sealin itu partisipasi masyarakat sepatutnya menjadi tumpuan utama.

f. Pengembangan Sistem Pelayanan Prima Sistem pelayanan prima merupakan salah satu kriteria pemerintahan yang bebas dari praktek KKN. Dalam kaitan itu penerapan prinsip pelayanan yang mudah, murah, pasti, adil dan merata perlu dilaksanakan secara lebih konsisten. Dalam hal ini keterlibatan masyarakat swasta perlu dikembangkan lebih luas untuk berpartisipasi dalam menyelenggarakan pelayanan umum tersebut.

g. Peningkatan Pendapatan Asli Daerah Pemerintah Daerah di era otonomi daerah dituntut mampu mengoptimimum Pendapatan Asli Daerah sebagai sumber pembiayaan maupun pembangunan.

(Sumber: Pemerintah Kabupaten Indramayu).

4.1.6. LAMBANG & ARTI LAMBANG KABUPATEN INDRAMAYU

4.1.6.1. LAMBANG

Berikut adalah lambang Kabupaten Indramayu.

Gambar 4.1

Lambang Kabupaten Indramayu



Sumber: www.bloggermangga.com

4.1.6.2. ARTI LAMBANG

Berikut arti dari lambang Kabupaten Indramayu:

1. Perisai, sebagai senjata perang dengan latar belakang warna biru melambangkan rasa aman, ulet dan penuh kesungguhan dalam membangun daerah.
2. Tulisan "Darma Ayu" berasal dari nama Nyi Endang Darma yang ayu yaitu orang kedua pendiri Indramayu, jadi nama Indramayu berasal dari Darma Ayu. Warna merah pada tulisan "Darma Ayu" dengan latar . belakang warna

putih melambangkan Nyi Endang Darma adalah wanita yang berani dalam membela kesucian dan kebenaran.

3. Tali yang mengikat melingkar bulatan dan ujungnya melambangkan hubungan yang erat antara pemerintah dan masyarakat.
4. Ditengah-tengah peisai ada bulatan yang melambangkan tekad persatuan dan kesatuan dari segenap lapisan.
5. Warna hijau pada bulan melambangkan kesuburan daerah yang memberikan kemakmuran penduduk.
6. Pada bulatan terdapat gambar - gambar:
 - a. Cakraa dalah senjata peninggalan .Raden Aria Wiralodra pendiri Indramayu yang melambangkan kewibawaan dan kesentosaan.
 - b. Bintang bersudut lima berwarna kuning emas, Bintang melambangkan ketuhanan yang Maha Esa, Bersudut lima melambangkan falsafah negara, Warna kuning emas melambangkan kedaulatan.
 - c. Padi, mangga, perahu, laut dan sungai cimanuk melambangkan seumber kehidupan rakyat Indramayu
 - d. Garis gelombang sungai cimanuk berjumlah 7 (tujuh)melambangkan tanggal lahir indramayu.
 - e. Garis gelombang laut berjumlah 10 (sepuluh)melambangkan bulan kelahiran Indramayu
 - f. Biji padi setiap sisi berjumlah 15 (limabelas) dibawah dan 27 (dua puluh tujuh) diatas, melambangkan tahun kelahiran Indramayu yaitu 1527.
 - g. Selendang warna kuning emas pusaka Nyi Endang Darma, melambangkan pemerintahan daerah yang berwibawa dan demokratis yang senantiasa membela kepentingan rakyat daerah dan negara.

- h. Tulisan "Mulih Harja" merupakan motto juang rakyat Indramayu yang di petik dari prasasti Aria Wiralodra dan tulisan ditengah selendang dengan warna hitam yang berarti suatu saat nanti Indramayu akan kembali makmur.

(Sumber: Pemerintah Kabupaten Indramayu).

4.2 GAMBARAN PARIWISATA KABUPATEN INDRAMAYU SEBAGAI DAERAH DESTINASI PARIWISATA

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara dengan pihak Dinas Kebudayaan Dan Pariwisata Kabupaten Indramayu, tim peneliti memperoleh data dan informasi tentang beberapa lokasi pariwisata yang ada di Kabupaten Indramayu.

Gambar 4.2

Sesi Wawancara Tim Peneliti Dengan Pihak Dinas Kebudayaan Dan Pariwisata Kabupaten Indramayu



Sumber: Dokumentasi Tim Peneliti (2020)

Berdasarkan data dari poster potensi wisata, kuliner dan kerajinan yang ditemukan di kantor Dinas Kebudayaan Dan Pariwisata 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 4.3

Poster Potensi Wisata, Kuliner Dan Kerajinan Di Kantor Dinas Kebudayaan Dan Pariwisata Kabupaten Indramayu



Sumber: Dokumentasi Tim Peneliti (2020)

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

Gambar 4.4

Poster Seni & Budaya Di Kantor Dinas Kebudayaan Dan Pariwisata Kabupaten Indramayu



Sumber: Dokumentasi Tim Peneliti (2020)

Program pembangunan dan pengembangan bidang pariwisata di Kabupaten Indramayu teridentifikasi pada visi dan misi yang telah dimiliki oleh Dinas Kebudayaan Dan Pariwisata Kabupaten Indramayu.

Gambar 4.5

Poster Visi-Misi Dinas Kebudayaan Dan Pariwisata Kabupaten Indramayu



Sumber: Dokumentasi Tim Peneliti (2020)

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

4.2.1. 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 4.7

Observasi Tim Peneliti Ke Destinasi Wisata Pantai Dan Hutan Mangrove Karangsong



Sumber: Dokumentasi Tim Peneliti (2020)

Obyek daya tarik wisata di pantai dan hutan mangrove di Karangsong mengusung konsep ekowisata, yaitu pengembangan wisata yang berbasis pada pelestarian lingkungan.

Gambar 4.8

Obyek Daya Tarik Wisata Ekowisata Mangrove Karangsong



Sumber: Dokumentasi Tim Peneliti (2020)

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 4.9

Loket Pembelian Tiket Ekowisata Mangrove Karangsong



Sumber: Dokumentasi Tim Peneliti (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 4.10

Poster Peran Masyarakat Dalam Restorasi Pesisir Pantai Kawasan Ekowisata Mangrove



Sumber: Dokumentasi Tim Peneliti (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 keteng.

Gambar 4.11

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



Sumber: Dokumentasi Tim Peneliti (2020)

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

Gambar 4.12

Beberapa Jenis Flora Yang Berada Di Kawasan Ekowisata Dan Arboretum Mangrove

JENIS FLORA DI KAWASAN EKOWISATA DAN ARBORETUM MANGROVE

Ekowisata

Nama Lokal	Nama Latin	Habitat
Bakau hitam	<i>Rhizophora mucronata</i> Lam.	Mangrove
Bakau kecil	<i>Rhizophora stylosa</i> Griff.	Mangrove
Bakau Minyak	<i>Rhizophora apiculata</i> Bl.	Mangrove
Api-api	<i>Avicennia marina</i> (Forssk.) Vierh.	Mangrove
Api-api	<i>Avicennia alba</i> Blume	Mangrove
Pidada	<i>Sonneratia caseolaris</i> (L.) Engl.	Mangrove
Ketapang	<i>Terminalia catappa</i> L.	Pantai
Cemara laut	<i>Casuarina equisetifolia</i> L.	Pantai
Bidara	<i>Ziziphus mauritiana</i> Lam.	Pantai

Arboretum

JENIS TANAMAN	NAMA LATIN TANAMAN
Pidada	<i>Sonneratia caseolaris</i>
Bakau Hitam	<i>Rhizophora mucronata</i>
Bakau Kecil	<i>Rhizophora stylosa</i>
Bakau Minyak	<i>Rhizophora apiculata</i>
Putut/Tumau	<i>Bruguiera gymnoriza</i>
Berus/Burus	<i>Bruguiera xuyuanoides</i>
Api-api	<i>Avicennia alba</i>
Api-api	<i>Avicennia marina</i>
Bidara/Bidara	<i>Ziziphus mauritiana</i>
Teruntum	<i>Lumnitzera racemosa</i>
Cantigi	<i>Phragmites australis</i>
Bintaro	<i>Casuarina megachloa</i>
Waru Laut	<i>Terminalia catappa</i>
Ketapang	<i>Terminalia mangrove</i>
Ketapang kencana	<i>Terminalia mangrove</i>
Kerandang/Katang-katang	<i>Pisonia indica</i>
Kawista	<i>Lythrum molle</i>
Gayam	<i>Impatiens pagoda</i>
Kelapa	<i>Cocos nucifera</i>
Dungun/Menghulang	<i>Acrocydium</i>
Cemara Laut	<i>Casuarina equisetifolia</i>
Kendondong Lanang	<i>Spondylus spondylus</i>
Tapak Kuda	<i>Sonneratia caseolaris</i>

Sumber: Dokumentasi Tim Peneliti (2020)

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

Gambar 4.13

Lokasi Wisata Edukasi Mangrove Karangsong



Sumber: Dokumentasi Tim Peneliti (2020)

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

Gambar 4.14

Perjalanan Observasi Tim Peneliti Menggunakan Perahu Menuju Lokasi Wisata Edukasi Mangrove Karangsong



Sumber: Dokumentasi Tim Peneliti (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 4.15

Transportasi Perahu Motor Untuk Mengakses Lokasi Wisata Edukasi Mangrove Karangsong



Sumber: Dokumentasi Tim Peneliti (2020)

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

Gambar 4.16

Obyek Daya Tarik Wisata Hutan Mangrove Pabean Udik Indramayu



Sumber: Dokumentasi Tim Peneliti (2020)

4.2.2. 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.

4.2.3. 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 memandang keindahan panorama laut Jawa.

Letak pantai Tirtamaya berada di Kecamatan Juntinyuat, Kabupaten Indramayu. Lokasinya tidak jauh dari pusat Kota Indramayu.

4.2.4. 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 memandang *view* sungai Cimanuk.

4.2.5. 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.

4.2.6. 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.

4.2.7. 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.

4.2.8. 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.

4.3. GAMBARAN WISATA KULINER KABUPATEN INDRAMAYU SEBAGAI DAERAH DESTINASI PARIWISATA

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara dengan pihak Dinas Kebudayaan Dan Pariwisata Kabupaten Indramayu, tim peneliti mendapatkan data dan informasi tentang wisata kuliner di Kabupaten Indramayu.

Gambar 4.17

Tim Peneliti Mengunjungi Dinas Kebudayaan Dan Pariwisata Kabupaten Indramayu Untuk Proses Pengumpulan Data Dan Informasi Wisata Kuliner Kabupaten Indramayu



Sumber: Dokumentasi Tim Peneliti (2020)

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

4.3.1. 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 gombyang 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.

Rumah makan panorama adalah salah satu rumah makan yang menyajikan sajian kuliner pindang gombyang.

Gambar 4.18

Pindang Gombyang Khas Indramayu



Sumber: Dokumentasi Tim Peneliti (2020)

Terletak di dekat pelabuhan perikanan Karangsong, rumah makan Panorama selalu ramai dikunjungi oleh pembeli.

Gambar 4.19

Rumah Makan Panorama Yang Menyajikan Kuliner Pindang Gombyang Indramayu



Sumber: Dokumentasi Tim Peneliti (2020)

Selain pindang gombyang, rumah makan ini juga menyediakan aneka olahan hidangan laut lainnya.

Gambar 4.20

Daftar Menu Di Rumah Makan Panorama Indramayu

Fresh SFO R.M. Panorama	
Jl. Tambak Raya Indramayu Telp. (0234)7006550 HP 08122376042 - 08782889992	
Menu Makanan	Menu Minuman
PINDANG GOMBYANG..... 45.000-60.000/Prs	AIR MINERAL..... 7.000
IKAN BANDENG TANPA DURL..... 45.000-55.000/Prs	ES TEH MANIS..... 8.000
IKAN KAKAP MERAH BAKAR/GORENG..... 115.000/kg	ES JERUK..... 12.000
IKAN KAKAP PUTIH BAKAR/GORENG..... 110.000/kg	ES JERUK KELAPA..... 18.000
IKAN KRAPU BAKAR/GORENG..... 115.000/kg	ES KELAPA MUDA..... 18.000
IKAN BAWAL BAKAR/GORENG..... 115.000/kg	ES SUSU..... 12.000
IKAN KANANG BAKAR/GORENG..... 110.000/kg	ES GULA ASEM..... 15.000
IKAN ETONG BAKAR/GORENG..... 90.000/kg	ES TIMUN KEROK..... 16.000
IKAN GURAME BAKAR/GORENG..... 110.000/kg	ES CUING..... 12.000
IKAN GURAME SAMBAL COBEK..... 120.000/kg	JUICE TOMAT..... 16.000
UDANG BAKAR/GORENG..... 160.000/kg	JUICE ALPUKAT..... 16.000
UDANG ASAM MANIS..... 160.000/kg	JUICE JAMBU..... 16.000
UDANG SAOS TIRAM..... 160.000/kg	JUICE JERUK..... 16.000
UDANG SAOS PADANG..... 160.000/kg	JUICE APEL..... 16.000
UDANG SAOS MENTEGA..... 160.000/kg	JUICE SIRSAK..... 17.000
UDANG GORENG TEPUNG..... 160.000/kg	JUICE WORTEL..... 16.000
CUMI BAKAR/GORENG..... 130.000/kg	JUICE MELON..... 16.000
CUMI ASAM MANIS..... 130.000/kg	JUICE NANGKA..... 16.000
CUMI SAOS TIRAM..... 130.000/kg	JUICE STRAWBERRY..... 16.000
CUMI SAOS PADANG..... 130.000/kg	JUICE BELIMBING..... 16.000
CUMI SAOS MENTEGA..... 130.000/kg	JUICE BUAH NAGA..... 16.000
CUMI GORENG TEPUNG..... 130.000/kg	JUICE MANGGA..... 18.000
CUMI LADA HITAM..... 130.000/kg	JUICE MIX..... 18.000
CUMI MASAK HITAM..... 130.000/kg	LEMON TEA..... 14.000
KEPITING ASAM MANIS..... 135.000/prs	FRUIT TEA BOTOL PLASTIK..... 9.000
KEPITING SAOS TIRAM..... 135.000/prs	FRESH TEA BOTOL PLATIK..... 9.000
KEPITING SAOS PADANG..... 135.000/prs	TEH BOTOL..... 8.000
KEPITING SAOS MENTEGA..... 135.000/prs	SODA SUSU..... 16.000
KERANG ASAM MANIS..... 55.000/prs	KOPI SUSU..... 9.000
KERANG SAOS TIRAM..... 55.000/prs	KOPI HITAM..... 8.000
KERANG SAOS PADANG..... 55.000/prs	FANTA BOTOL PLASTIK..... 9.000
KERANG SAOS MENTEGA..... 55.000/prs	SPRITE BOTOL PLASTIK..... 9.000
AYAM POTONG GORENG..... 22.000/prs	COCA COLA BTL PLASTIK..... 9.000
AYAM POTONG BAKAR..... 25.000/prs	TEBS..... 9.000
AYAM KAMPUNG GORENG..... 25.000/prs	PULPS ORANGE..... 11.000
AYAM KAMPUNG BAKAR..... 30.000/prs	POCARI SWEAT..... 11.000
KAREDOK..... 10.000/prs	JERUK HANGAT..... 11.000
CAH KANGKUNG..... 9.000/prs	GULA ASEM HANGAT..... 15.000
CAH TAUGE..... 9.000/prs	SOP BUAH..... 20.000
SAYUR ASEH..... 6.000/prs	WEDANG JAHE MERAH GULAAREN..... 20.000
URAB ALUR..... 9.000/prs	
TAHU TEMPE GORENG..... 13.000/prs	
TAHU TEMPE GORENG TEPUNG..... 17.000/prs	
SEAHUR JENGKOL..... 20.000/prs	
PETE BAKAR/GORENG..... 20.000/prs	
SOP KAKAP MERAH..... 120.000/kg	
SOP KAKAP PUTIH..... 110.000/kg	
SOP GURAME..... 120.000/kg	

Sumber: Dokumentasi Tim Peneliti (2020)

Pindang gombyang memiliki citarasa yang lezat. Perpaduan aneka rempah dan bumbu dengan kaldu dari ikan manyung menciptakan satu kelezatan yang menyegarkan.

Gambar 4.21

Observasi Tim Peneliti Untuk Kuliner Pindang Gombyang Indramayu



Sumber: Dokumentasi Tim Peneliti (2020)

4.3.2. URAB ALUR

Urab adalah hidangan sayuran rebus yang disajikan dengan cara dicampurkan dengan kelapa dan bumbu-bumbu lainnya.

Sedangkan galur adalah sayuran sejenis rumput laut yg hidup di air tawar.

Urab galur adalah urab sayuran sejenis rumput laut yang dihidangkan dengan cara dicampurkan dengan parutan kelapa yang telah diberi bumbu-bumbu.

Gambar 4.22

Urab Alur Khas Indramayu



Sumber: Dokumentasi Tim Peneliti (2020)

4.3.3. KUE CUBIKA

Kue cubika adalah kue manis berbentuk pipih dan berwarna kekuningan. Sekilas rasanya agak mirip dengan kue odading.

Gambar 4.23

Kue Cubika Khas Indramayu



Sumber: Dokumentasi Tim Peneliti (2020)

Kue cubika dimasak secara tradisional dengan menggunakan sebuah cetakan di atas kompor arang.

Gambar 4.24

Observasi Proses Pembuatan Kue Cubika Khas Indramayu



Sumber: Dokumentasi Tim Peneliti (2020)

Salah seorang penjual kue cubika yang berhasil tim peneliti observasi, berada di dekat pusat jajan Mambo Indramayu.

Gambar 4.25

Salah Satu *Stall* Penjual Kue Cubika Di Pasar Mambo Indramayu



Sumber: Dokumentasi Tim Peneliti (2020).

4.3.4. 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 4.26

Kemi Khas Indramayu



Sumber: Dokumentasi Tim Peneliti (2020)

Kemi disajikan dadakan saat pembeli memesan produk ini. Tidak perlu menunggu waktu lama, sepiring kemi hangat akan tiba di meja pembeli.

Gambar 4.27

Observasi Proses Pembuatan Kemi Khas Indramayu



Sumber: Dokumentasi Tim Peneliti (2020).

Tim peneliti mengunjungi salah satu kedai kemi di sekitaran pusat jajan Mambo Indramayu.

Gambar 4.28

Stall Penjual Kemi Di Dekat Pasar Mambo Indramayu



Sumber: Dokumentasi Tim Peneliti (2020).

4.3.5. 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 4.29
Rumbah Khas Indramayu



Sumber: Dokumentasi Tim Peneliti (2020).

Salah satu penjual rumbah yang tim peneliti kunjungi berada di pusat jajan Mambo Indramayu.

Gambar 4.30

Observasi Proses Penyajian Rumbah Khas Indramayu



Sumber: Dokumentasi Tim Peneliti (2020).

4.3.6. 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.

Gambar 4.31

Pule Khas Indramayu



Sumber: Dokumentasi Tim Peneliti (2020)

Tim peneliti berhasil menemukan penjual pule ini di kawasan pusat jajan Mambo Indramayu.

Gambar 4.32

Observasi Ke Pusat Jajan Indramayu Mambo



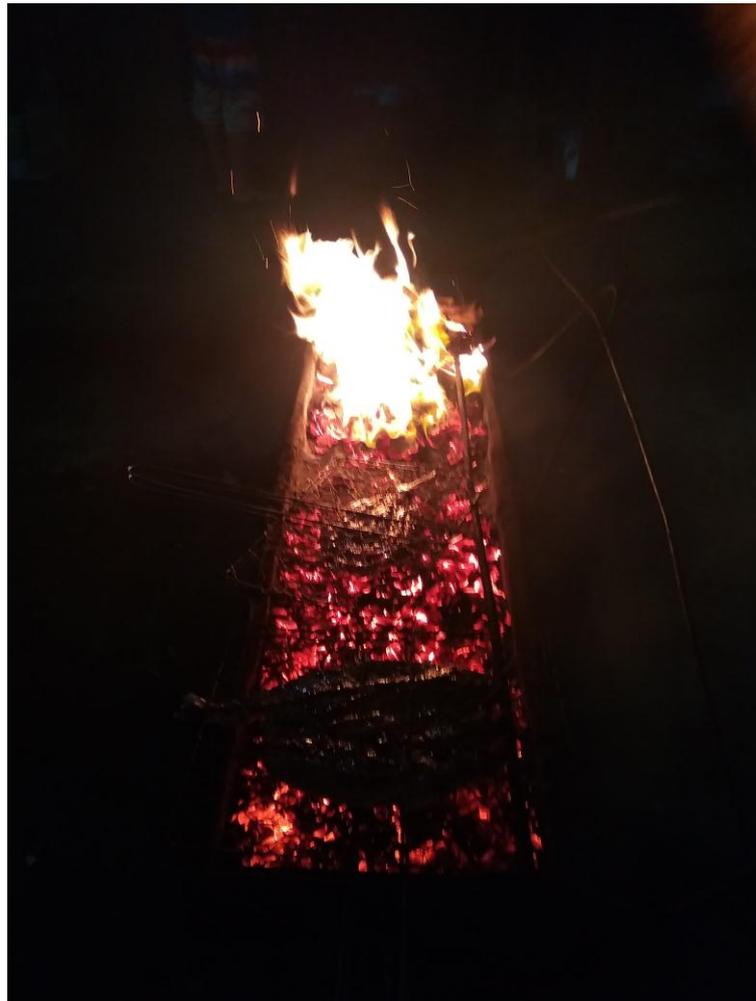
Sumber: Dokumentasi Tim Peneliti (2020)

4.3.7. 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.

Gambar 4.33

Observasi Proses Pemanggangan Ikan Bandeng Tanpa Duri



Sumber: Dokumentasi Tim Peneliti (2020)

Salah satu rumah makan yang menjual hidangan ini Adalah Rumah Makan Ibu Nunung di Jalan Tanjung Pura-Pasar Baru, Kota Indramayu.

Gambar 4.34

Observasi Kuliner Bandeng Bakar Ke Rumah Makan Ibu Nunung



Sumber: Dokumentasi Tim Peneliti (2020)

4.3.8. 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 4.35

Kue Tapel Khas Indramayu



Sumber: Dokumentasi Tim Peneliti (2020)

4.3.9. BLENGEPE 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 waktu pagi hari.

Gambar 4.36

Blengep Cotot Khas Indramayu



Sumber: Dokumentasi Tim Peneliti (2020)

4.3.10. 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.

Gambar 4.37

Kue Koci Khas Indramayu



Sumber: Dokumentasi Tim Peneliti (2020)

4.3.11. PEDESAN ENTOG

Kuliner pedesan entog terbuat dari potongan daging entog yang direbus dengan menggunakan berbagai jenis bumbu dan rempah.

Salah satu pedagang pedesan entog yang cukup terkenal karena kelezatannya terletak di Desa Nunuk, Kecamatan Lelea, Kabupaten Indramayu.

Gambar 4.38

Pedesan Entog Khas Indramayu



Sumber: Dokumentasi Tim Peneliti (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.

Gambar 4.39

Sepanci Pedesan Entog Khas Indramayu Yang Siap Disajikan



Sumber: Dokumentasi Tim Peneliti (2020)

4.3.12. 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.

Gambar 4.40

Observasi Proses Pembuatan Kerupuk Tike



Sumber: Dokumentasi Tim Peneliti (2020)

Setelah ditumbuk, kerupuk tike itu lalu dijemur sampai kering, lalu digoreng dan ditambahkan bumbu penyedap.

Salah satu sentra produksi kerupuk tike yang tim peneliti kunjungi berada di Desa Jumbleng, Kecamatan Losarang, Kabupaten Indramayu.

Gambar 4.41

Observasi Proses Penjemuran Kerupuk Tike



Sumber: Dokumentasi Tim Peneliti (2020)

4.3.13. 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 4.42

Observasi Proses Pembuatan Krupuk Ikan



Sumber: Dokumentasi Tim Peneliti (2020)

Tim peneliti berkesempatan untuk mengunjungi salah satu daerah sentra lokasi industri pembuatan krupuk ikan yang terletak beberapa kilometer di luar pusat kota indramayu.

Gambar 4.43

Observasi Ke Desa Sentra Industri Kerupuk Ikan Indramayu



Sumber: Dokumentasi Tim Peneliti (2020)

4.3.14. URAB MANGROVE

Urab yang unik ini menggunakan bahan daun mangrove dan toge yang direbus lalu disajikan dengan bumbu saus kacang.

Rasanya cukup segar sebagai hidangan pendamping yang memiliki nilai gizi yang baik.

Gambar 4.44

Urab Mangrove Khas Indramayu



Sumber: Dokumentasi Tim Peneliti (2020)

4.3.15. 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.

Gambar 4.45

Peyek Mangrove Khas Indramayu



Sumber: Dokumentasi Tim Peneliti (2020)

4.3.16. 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.

Gambar 4.46

Sirup Mangrove Khas Indramayu



Sumber: Dokumentasi Tim Peneliti (2020)

4.3.17. DODOL MANGROVE

Sekilas warna & rasa dodol mangrove hampir sama dengan dodol nanas. Namun yg membedakan adalah bahan dasarnya yg menggunakan bagian dari tanaman mangrove. Produk ini bisa dijumpai di toko-toko penjual makanan ringan di Indramayu.

Gambar 4.47

Sirup Mangrove Khas Indramayu



Sumber: Dokumentasi Tim Peneliti (2020)

4.3.18. MANGGA GINCU

Mangga gincu sangat mudah ditemui di kabupaten indramayu. Dari hasil observasi tim peneliti, 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.

4.3.19. 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.

BAB V

KESIMPULAN DAN REKOMENDASI

5.1. SIMPULAN

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.

5.2. REKOMENDASI.

Berikut beberapa rekomendasi berdasarkan temuan penelitian di lapangan:

1. Direkomendasikan bagi Pemerintah Kabupaten Indramayu untuk mengencarkan promosi pariwisata dengan menggunakan berbagai media cetak, elektronik, internet dan berbagai *platform* media sosial yang ada.
2. Direkomendasikan 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.

DAFTAR PUSTAKA

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.

Kementerian Pariwisata.

Nazir, M. (1998). *Metode Penelitian*. Jakarta: Ghalia Indonesia.

Pitana, I Gde & Diarta, I Ketut Surya. (2009). *Pengantar Ilmu Pariwisata*, Andi, Yogyakarta.

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

Sugiyono. (2016). *Metode Penelitian Administrasi Dilengkapi Dengan Metode R & D*. Bandung: Alfabeta.

Sumber: www.bloggermangga.com (diakses pada tanggal 14 September 2020).

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 Kepariwisataan No. 10 Tahun 2009.

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