

LAPORAN PENELITIAN
PENGEMBANGAN KULINER LOKAL DALAM MENDUKUNG
DESA CEPOKOLIMO, KECAMATAN PACET, KABUPATEN
MOJOKERTO, JAWA TIMUR SEBAGAI DESA WISATA



Oleh:

Shinta Berliana Dyah Yulita
18 23 0002

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS WIJAYA KUSUMA SURABAYA
SURABAYA
2022

LEMBAR PENGESAHAN

Judul Laporan : PENGEMBANGAN KULINER LOKAL DALAM MENDUKUNG
DESA CEPOKOLIMO, KECAMATAN PACET. KABUPATEN
MOJOKERTO, JAWA TIMUR SEBAGAI DESA WISATA

Nama Mahasiswa : Shinta Berliana Dyah Yulita
NPM : 18 23 0002
Program Studi : Teknologi Industri Pertanian
Fakultas : Teknik
Universitas Wijaya Kusuma Surabaya

Surabaya, September 2022

Menyetujui,

Dosen Pembimbing I



Diana Puspitasari, STP. MT
NIK : 98677-ET/0730067301

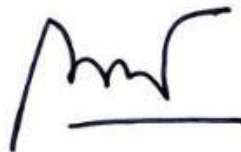
Dosen Pembimbing II



Dr. Ir. Endang Retno Wedowati, MT
NIK : 98679-ET/0728026901

Mengetahui,

Dekan
Fakultas Teknik



Johan Paing H. W., ST, M.T
NIP. 196903102005011002

Atas Nama Ketua Program Studi
Sekertaris Program studi
Teknologi Industri Pertanian



Dr. Ir. Fungsi Sri Rejeki, MP
NIK : 8977 - ET/ 0722076301

LEMBAR PENGESAHAN REVISI

Judul Laporan : PENGEMBANGAN KULINER LOKAL DALAM MENDUKUNG
DESA CEPOKOLIMO, KECAMATAN PACET. KABUPATEN
MOJOKERTO, JAWA TIMUR SEBAGAI DESA WISATA

Nama Mahasiswa : Shinta Berliana Dyah Yulita
NPM : 18 23 0002
Program Studi : Teknologi Industri Pertanian
Fakultas : Teknik

Universitas Wijaya Kusuma Surabaya

Surabaya, September 2022

Menyetujui,

Dosen Penguji I



Ir. Tri Rahayuningsih, MA
NIK : 91132-ET/0711026601

Dosen Penguji II



Marina Revitriani, S.TP.,MP
NIK : 12575 - ET/ 0706088101

Mengetahui,

Dosen Pembimbing I



Diana Puspitasari, STP. MT
NIK : 98677-ET/0730067301

Dosen Pembimbing II



Dr. Ir. Endang Retno Wedowati, MT
NIK : 98679-ET/0728026901

Shinta Berliana Dyah Yulita. 18230002. **LAPORAN PENELITIAN PENGEMBANGAN KULINER LOKAL DALAM Mendukung PENGEMBANGAN DESA CEPOKOLIMO, KECAMATAN PACET. KABUPATEN MOJOKERTO, JAWA TIMUR SEBAGAI DESA WISATA**

Dibimbing oleh : Diana Puspitasari, STP. MT, Dr.Ir. Endang Retno Wedowati. MT

RINGKASAN

Desa wisata adalah sebuah kawasan perdesaan yang memiliki beberapa karakteristik khusus/potensi tertentu yang dikelola menjadi daerah tujuan wisata. Desa wisata memiliki berbagai jenis diantaranya desa berbasis wisata alam, berbasis sosial-budaya, berbasis kuliner dan lain sebagainya.

Wisata kuliner merupakan salah satu daya tarik bagi wisatawan mancanegara maupun domestik yang mengadakan suatu perjalanan wisata dengan tujuan untuk menikmati berbagai macam jenis makanan. Wisata kuliner di Indonesia kini menjadi andalan bagi masyarakat di berbagai destinasi wisata. Wisata kuliner dengan kearifan bahan pangan lokal patut untuk diperhatikan, wajib terus digali dan dikembangkan mengingat wilayah Indonesia mempunyai aneka macam hasil produksi yang dapat diolah menjadi berbagai aneka macam jenis makanan dan minuman.

Desa Cepokolimo memiliki banyak sekali menghasilkan bahan pangan lokal. Sumber pangan lokal Cepokolimo antara lain ubi-ubian, padi, pisang, jamur dan singkong, namun yang lebih mendominasi yaitu padi, susu dan ubi-ubian. Namun pemanfaatan kearifan bahan pangan lokal di Desa Cepokolimo belumlah optimal untuk dikembangkan menjadi berbagai jenis makanan dan minuman tradisional. Tujuan dari penelitian ini adalah mengidentifikasi potensi kuliner apa saja yang ada di Desa Cepokolimo, mengidentifikasi potensi kuliner yang berpotensi untuk dikembangkan menjadi kuliner khas Desa Cepokolimo, serta menentukan alternatif strategi yang dapat digunakan untuk pengembangan kuliner di Desa Cepokolimo.

Ruang lingkup pada penelitian ini adalah Desa Cepokolimo yang dimana Desa Cepokolimo ini sendiri memiliki lima dusun diantaranya ada Dusun Kambengan, Soso, Baraan, Pasinan dan Cepokolimo. Adapun langkah-langkah penelitian ini yaitu survei lapangan, penelitian pendahuluan, identifikasi masalah, rumusan masalah, penetapan tujuan penelitian, menentukan batasan masalah, pengumpulan data awal, pembuatan kuesioner, uji validitas dan reliabilitas data, pengambilan data lanjutan, pengolahan data, dan menganalisis hasil data.

Alat yang digunakan pada penelitian ini dengan menggunakan kuesioner dan data sekunder sesuai dengan ketentuan yang telah ditetapkan dan disediakan. Jenis penelitian ini adalah penelitian lapangan (*field research*) dimana peneliti melihat langsung terhadap obyek yang diteliti guna mendapatkan data yang relevan. Prosedur pengumpulan data menggunakan data primer dengan melakukan wawancara dan observasi langsung dengan masyarakat, petani, peternak dan pelaku usaha kuliner di Desa Cepokolimo.

Analisis data pada penelitian ini yaitu menggunakan analisis SWOT dan analisis IFAS EFAS. SWOT merupakan singkatan dari *Strengths* (kekuatan), *Weaknesses* (kelemahan), *Opportunities* (peluang) dan *Threats* (ancaman). Analisis SWOT dalam penelitian ini digunakan untuk mengetahui metode strategi pengembangan dengan cara menganalisis faktor eksternal berupa peluang dan ancaman serta faktor internal berupa kekuatan dan kelemahan.

Berdasarkan penelitian maka dapat disimpulkan bahwa kuliner khas yang dapat direkomendasikan yaitu nasi jagung Cepokolimo dan susu sapi segar, dan dari hasil analisis dapat dirumuskan bahwa alternatif strategi yang digunakan dalam pengembangan kuliner yaitu melakukan inovasi, baik pada menu kuliner, fasilitas, maupun keunggulan teknologi, bekerjasama dengan perangkat Desa Cepokolimo untuk pengembangan potensi wisata kuliner Desa Cepokolimo, meningkatkan *image* serta menjaga standar kualitas produk dan layanan, bekerjasama dengan *food blogger* untuk mempromosikan wisata kuliner di Desa Cepokolimo.

Keyword: Desa wisata, Wisata kuliner, Cepokolimo, Analisis SWOT, Analisis IFAS dan EFAS.

PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN

Saya menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa sepanjang pengetahuan saya, di dalam naskah Laporan Penelitian ini tidak terdapat karya ilmiah yang pernah diajukan oleh orang lain dan tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain kecuali yang tertulis dikutip dalam naskah ini dan disebutkan dalam sumber kutipan pustaka.

Apabila ternyata dalam naskah Laporan Penelitian ini dapat dibuktikan mendapat unsur-unsur PLAGIASI, saya bersedia Laporan Penelitian ini digugurkan dan gelar akademik SARJANA yang telah saya peroleh dibatalkan, serta diproses sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku.

Surabaya, 15 September 2022



Nama : Shinta Berliana Dyah Yulita

NPM : 18 23 0002

Program Studi : Teknologi Industri Pertanian

Fakultas : Teknik Universitas Wijaya Surabaya

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan rahmat, nikmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Penelitian dengan judul “Pengembangan Kuliner Lokal Dalam Mendukung Pengembangan Desa Cepokolimo, Kecamatan Pacet, Kabupaten Mojokerto, Jawa Timur Sebagai Desa Wisata”.

Penyusunan laporan Laporan Penelitian menjadi salah satu syarat yang harus dipenuhi untuk mendapatkan gelar Sarjana Strata-1 pada Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknik, Universitas Wijaya Kusuma Surabaya.

Dengan terselesaikannya laporan Laporan Penelitian ini, penulis menyampaikan rasa terima kasih dan rasa hormat kepada semua pihak atas dukungan, bimbingan serta jasa yang diberikan. Penulis menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak Johan Paing H. W. S.T., M.T., selaku Dekan Fakultas Teknik.
2. Ibu Diana Puspitasari S.TP, M.T., selaku Dosen Pembimbing I sekaligus Ketua Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknik, Universitas Wijaya Kusuma Surabaya yang telah banyak meluangkan waktu, membimbing, mengarahkan, memberikan ide, gagasan, saran, dan perhatiannya sehingga penyusunan laporan Laporan Penelitian ini dapat terselesaikan.
3. Ibu Dr. Ir. Endang Retno Wedowati, MT selaku Dosen Pembimbing II yang telah banyak meluangkan waktu, membimbing, mengarahkan, memberikan ide, gagasan, saran, dan perhatiannya sehingga penyusunan laporan Laporan Penelitian ini dapat terselesaikan.
4. Ibu Dr. Ir. Endang Noerhartati, M.P., Bapak Dr. Eng. Ir. H. Mujiyanto, M.P., Ibu Dr. Ir. Fungsi Sri Rejeki, M.P., Ibu Ir. Tri Rahayuningsih M.A., Ibu Marina Revitriani S.TP, M.P., selaku dosen pengajar di Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknik, Universitas Wijaya Kusuma Surabaya yang telah memberikan banyak ilmu selama masa perkuliahan.
5. Orang tua dan saudara saya yang selalu memberikan dukungan selama penelitian hingga penulisan berlangsung.
6. Teman-teman dan para senior saya Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknik, Universitas Wijaya Kusuma Surabaya yang selalu memberikan motivasi dalam menyelesaikan laporan Laporan Penelitian ini.

7. *Last but not least. I wanna thank me. I wanna thank me for believing in me. I wanna thank me for doing all this hard work. I wanna thank me for having no days off. I wanna thank me for never quitting.*

Penulis berharap laporan Laporan Penelitian ini bisa bermanfaat bagi pribadi dan juga bagi masyarakat. Penulis menyadari bahwa Laporan Penelitian ini masih jauh dari kata sempurna, maka dari itu penulis berharap kritik dan saran yang membangun demi kesempurnaan Laporan Penelitian ini. Akhir kata penulis menyampaikan permohonan maaf yang sedalam-dalamnya apabila terdapat kesalahan baik perkataan maupun penyusunan kalimat yang kurang berkenan bagi pembaca pada penyusunan laporan Laporan Penelitian ini.

Surabaya, 15 September 2022



Penulis

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	i
RINGKASAN	iii
PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Manfaat Penelitian	3
1.5 Ruang Lingkup Penelitian	3
BAB II.....	4
TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Desa Wisata	4
2.2 Wisata Kuliner	5
2.2.1 Fungsi dan Tujuan Wisata Kuliner	6
2.2.2 Persyaratan Umum.....	7
2.3 Bahan Pangan Lokal	8
2.3.1 Padi	8
2.3.2 Ubi-ubian	9
2.3.2.1 Ubi Jalar	10
2.3.2.2 Ubi Cilembu.....	10
2.3.3 Susu Sapi.....	11
2.3.4 Bawang Merah.....	11
2.3.5 Pisang.....	12
2.3.6 Jagung	12

2.3.7 Jamur Tiram	13
2.4 Metode Analisis SWOT	14
2.4.1 Pengertian Analisis SWOT	15
2.4.2 Unsur-unsur SWOT	16
2.4.3 Matrik SWOT	16
2.4.4 Analisis IFAS	18
2.4.5 Analisis EFAS	19
BAB III	20
METODE PENELITIAN	20
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian	20
3.2 Alat Penelitian	20
3.3 Jenis Penelitian	20
3.3.1 Metode Angket/Kuesioner	20
3.3.2 Metode Wawancara (<i>Interview</i>)	21
3.3.3 Metode Dokumentasi	21
3.4 Tahapan Penelitian	22
3.4.1 Penelitian Pendahuluan	23
3.4.2 Studi Pustaka	23
3.4.3 Survei Lapangan	23
3.4.4 Identifikasi Masalah	23
3.4.5 Rumusan Masalah	23
3.4.6 Menetapkan Tujuan Penelitian	24
3.4.7 Batasan Masalah	24
3.4.8 Populasi	24
3.4.9 Pengumpulan Data	24
3.4.10 Pengolahan Data	25
3.4.11 Analisis Data	25
3.4.12 Hasil dan Pembahasan	27
3.4.13 Penutup	27
BAB IV	28
HASIL DAN PEMBAHASAN	28

4.1 Pengujian Kuesioner	28
4.1.1 Uji Validitas	28
4.1.2 Uji Reliabilitas	28
4.2 Analisis Karakteristik Responden.....	29
4.3 Pengolahan Data	32
4.3.1 Perhitungan Bobot	32
4.3.1.1 Perhitungan Bobot Faktor Internal	32
4.3.1.2 Perhitungan Bobot Faktor Eksternal.....	33
4.3.2 Perhitungan Matriks.....	34
4.3.2.1 Perhitungan Matriks <i>Internal Strategics Factors Analysis Summary</i> (IFAS) ...	34
4.3.2.2 Perhitungan Matriks Eksternal <i>Strategics Factors Analysis Summary</i> (EFAS)	35
4.3.3 Diagram <i>Cartesius</i> Analisis SWOT.....	36
4.3.4 Analisis Matriks SWOT.....	38
BAB V PENUTUP	42
5.1 Kesimpulan	42
5.2 Saran	42
DAFTAR PUSTAKA	44
LAMPIRAN.....	46

DAFTAR TABEL

No	Judul Tabel	Halaman
Tabel 1.	Tabel Analisis SWOT	15
Tabel 2.	Matriks SWOT.....	17
Tabel 3.	Matriks IFAS	18
Tabel 4.	Matriks EFAS	19
Tabel 5.	Hasil Uji Validitas	28
Tabel 6.	Hasil Uji Reliabilitas.....	29
Tabel 7.	Karakteristik Berdasarkan Usia	29
Tabel 8.	Karakteristik Berdasarkan Jenis Kelamin.....	30
Tabel 9.	Karakteristik Berdasarkan Pekerjaan.....	31
Tabel 10.	Perhitungan Bobot Faktor Internal	33
Tabel 11.	Perhitungan Bobot Faktor Eksternal.....	33
Tabel 12.	Perhitungan Matriks <i>Internal Strategics Factors Analysis Summary</i> (IFAS)	34
Tabel 13.	Perhitungan Matriks <i>Eksternal Strategics Factors Analysis Summary</i> (EFAS)..	35
Tabel 14.	Kombinasi Strategi Matriks SWOT.....	40
Tabel 15.	Matriks Perencana Kombinasi Strategi Kuantitatif	41

DAFTAR GAMBAR

No	Judul Gambar	Halaman
Gambar 1.	Diagram Tahapan Penelitian	22
Gambar 2.	<i>Pie Chart</i> Responden Berdasarkan Usia	30
Gambar 3.	<i>Pie Chart</i> Responden Berdasarkan Jenis Kelamin	30
Gambar 4.	<i>Pie Chart</i> Responden Berdasarkan Pekerjaan	31
Gambar 5.	Diagram Rekomendasi Makanan Khas Desa Cepokolimo	32
Gambar 6.	Diagram Rekomendasi Minuman Khas Desa Cepokolimo	32
Gambar 7.	Diagram <i>Cartesius</i> Analisis SWOT	37

DAFTAR LAMPIRAN

No	Judul Lampiran	Halaman
	Lampiran 1 Sebaran Kuesioner.....	46
	Lampiran 2. Uji Validitas	51
	Lampiran 3. Perhitungan Bobot.....	53
	Lampiran 4. Perhitungan Rating.....	54
	Lampiran 5. Perhitungan Skor	55
	Lampiran 6. Dokumentasi.....	56