

ANALISIS PELESTARIAN KULINER LOKAL NASI BOGANA DI RESTORAN PAWON BOGANA KOTA CIREBON

SKRIPSI

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat
Untuk Memperoleh Gelar Sarjana (S.E.)
Pada Jurusan Pariwisata Syariah
Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam



Disusun oleh:

DINA

NIM 2282140037

**KEMENTRIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SIBER
SYEKH NURJATI CIREBON
1447 H / 2026 M**

**ANALISIS PELESTARIAN KULINER LOKAL NASI BOGANA
DI RESTORAN PAWON BOGANA KOTA CIREBON**

SKRIPSI

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat
Untuk Memperoleh Gelar Sarjana (S.E.)
Pada Jurusan Pariwisata Syariah
Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam

Disusun oleh:

DINA

NIM 2282140037

UINSSC
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SIBER
SYEKH NURJATI CIREBON
KEMENTRIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SIBER
SYEKH NURJATI CIREBON
1447 H / 2026 M

ABSTRAK

Kuliner lokal merupakan bagian dari identitas budaya daerah yang perlu dilestariakan. Salah satu kuliner khas Cirebon adalah Nasi Bogana yang memiliki nilai budaya dan sejarah, namun masih kurang dikenal oleh masyarakat dan wisatawan dibanding kuliner Cirebon lainnya, oleh karena itu, diperlukan upaya pelestarian agar Nasi Bogana tetap bertahan sebagai warisan kuliner lokal. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis potensi Nasi Bogana sebagai atraksi wisata budaya, strategi pelestarian yang dilakukan Restoran Pawon Bogana, faktor penghambat dan pendukung pelestarian, serta persepsi wisatawan terhadap Nasi Bogana sebagai kuliner lokal Cirebon. Metode penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif dengan pengumpulan data melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi. Hasil menunjukkan Nasi Bogana memiliki potensi sebagai daya tarik wisata budaya karena memiliki cita rasa khas dan nilai budaya yang berkaitan dengan tradisi Keraton Kacirebonan. Strategi pelestarian yang dilakukan Restoran Pawon Bogana meliputi inovasi penyajian, promosi, konsep wisata kuliner berbasis budaya. Faktor pendukung pelestarian berasal dari nilai budaya dan minat wisatawan terhadap kuliner tradisional, sedangkan faktor penghambat meliputi rendahnya pengetahuan masyarakat mengenai Nasi Bogana dan keterbatasan operasional restoran. Persepsi wisatawan terhadap Nasi Bogana cenderung positif sebagai kuliner lokal khas Cirebon.

Kata kunci: Pelestarian, Wisata Kuliner, Kuliner Lokal, Nasi Bogana, Pariwisata Budaya.

ABSTRACT

Local culinary is part of the regional cultural identity that needs to be preserved. One of Cirebon's typical culinary is Nasi Bogana which has cultural and historical value, but is still less well known by the public and tourists compared to other Cirebon culinary, therefore, preservation efforts are needed so that Nasi Bogana remains as a local culinary heritage. This study aims to analyze the potential of Nasi Bogana as a cultural tourism attraction, the preservation strategy carried out by Pawon Bogana Restaurant, the inhibiting and supporting factors of preservation, and tourists' perceptions of Nasi Bogana as a local Cirebon culinary. This research method used is descriptive qualitative with data collection through interviews, observation, and documentation. The results show that Nasi Bogana has the potential as a cultural tourism attraction because it has a distinctive taste and cultural values related to the traditions of the Kacirebonan Palace. The preservation strategy carried out by Pawon Bogana Restaurant includes presentation innovation, promotion, and the concept of culture-based culinary tourism. Supporting factors for preservation stem from cultural values and tourist interest in traditional cuisine, while inhibiting factors include limited public knowledge about Nasi Bogana and limited restaurant operations. Tourist perceptions of Nasi Bogana tend to be positive as a local culinary specialty of Cirebon.

Keywords: *Preservation, Culinary Tourism, Local Cuisine, Nasi Bogana, Cultural Tourism.*

UINSSC
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SIBER
SYEKH NURJATI CIREBON

LEMBAR PENGESAHAN

Skripsi yang berjudul “**Analisis Pelestarian Kuliner Lokal Nasi Bogana Di Restoran Pawon Bogana Kota Cirebon**”, oleh **DINA NIM: 2282140037**, telah dianjurkan dalam sidang Munaqosah Universitas Islam Negeri (UIN) Siber Syekh Nurjati Cirebon pada tanggal 03 Juni 2026.

Skripsi yang diterima sebagai salah satu syarat mendapat gelar Sarjana Ekonomi (S.E) pada jurusan Pariwisata Syari’ah Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam (FEBI) pada Universitas Islam Negeri (UIN) Siber Syekh Nurjati Cirebon.

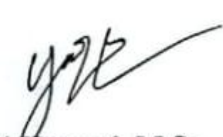
Sidang Munaqosah

Ketua Sidang

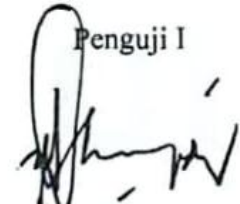



Hafni Rahmawati, M.Sc.
NIP. 19880826 2018012002

Sekretaris Sidang


Yati Harvati, M.Sc.
NIP. 19890203 2019032009

Penguji I


Dr. H. Didi Sukardi, M.H.
NIP. 19691226 2009121001

Penguji II


Dr. Hj. Dewi Fatmasari, M.Si
NIP. 19730107 2009012001

LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING

SKRIPSI

ANALISIS PELESTARIAN KULINER LOKAL NASI BOGANA DI RESTORAN PAWON BOGANA KOTA CIREBON

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Mendapatkan Gelar Sarjana Ekonomi (S.E)
Pada Program Studi Jurusan Pariwisata Syari'ah Fakultas Ekonomi dan Bisnis
Islam Universitas Islam Negeri Siber Syekh Nurjati Cirebon.

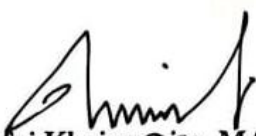
Oleh:

DINA

NIM: 2282140037

Pembimbing I

Pembimbing II


Hafni Khairunnisa, M.Sc.

NIP. 19880826 2018012002


Dr. H. Achmad Otong Bursthom, Lc., M.Ag

NIP. 19731223 2007011022

Mengetahui

Ketua Jurusan Pariwisata Syari'ah



Hafni Khairunnisa, M.Sc.
NIP. 19880826 2018012002

NOTA DINAS

Kepada Yth.

Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam

UIN Siber Syekh Nurjati Cirebon

Di Cirebon

Assalamualaikum Warahmatullahi Wabarakatuh

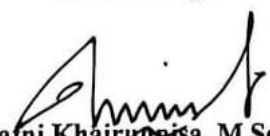
Setelah melaksanakan bimbingan, arahan, dan koreksi terhadap penulisan skripsi Saudara/I **DINA NIM: 2282140037** dengan judul “**Analisis Pelestarian Kuliner Lokal Nasi Bogana Di Restoran Pawon Bogana Kota Cirebon.**” Kami bersepakat bahwa skripsi tersebut sudah diajukan pada jurusan Pariwisata Syari’ah Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam (FEBI) Universitas Islam Negeri (UIN) Siber Syekh Nurjati Cirebon untuk di munaqosah-kan.

Wassalamualaikum Warahmatullahi Wabarakatuh.

Menyetujui,

Pembimbing I

Pembimbing II


Hafni Khairunnisa, M.Sc.
NIP. 19880826 2018012002


Dr. H. Achmad Otong Busthomi, Lc., M.Ag.
NIP. 19731223 2007011022

Mengetahui

Ketua Jurusan Pariwisata Syari’ah


Hafni Khairunnisa, M.Sc.
NIP. 19880826 2018012002

PERNYATAAN OTENTISITAS SKRIPSI

Bismillahirrahmanirrahim

Saya yang bertandatangan di bawah ini:

Nama : DINA
NIM : 2282140037
Tempat, Tanggal Lahir : Cirebon, 17 Mei 2004
Alamat : Jl. Perjuangan II RT 04 RW 01 Kec. Kesambi Kel.
Sunyaragi Kota Cirebon

Dengan saya menyatakan bahwa skripsi dengan berjudul **“Analisis Pelestarian Kuliner Lokal Nasi Bogana Di Restoran Pawon Bogana Kota Cirebon”** ini berserta isinya adalah benar-benar karya saya sendiri. Seluruh ide, pendapat, atau materi dari sumber lain telah dikutip dengan cara penulisan refensi yang sesuai.

Atas pernyataan ini, saya siap menanggung resiko atau sanksi apapun yang dijatuhkan kepada saya sesuai dengan peraturan yang berlaku, apabila dikemudian hari ditemukan adanya pelanggaran terhadap etika ke ilmunan atau klaim terhadap keaslian saya ini.

Demikian surat pernyataan ini dibuat dengan sebenarnya.

Cirebon, 19 Mei 2026

Penulis,



DINA

NIM. 2282140037

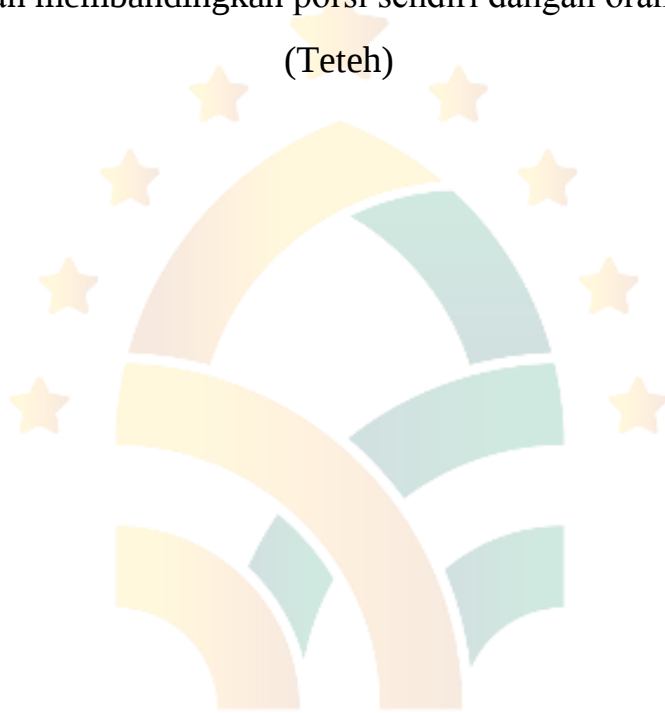
MOTTO

“Asal semangat pasti bisa”

(Bapa)

“Jangan membandingkan porsi sendiri dangan orang lain”

(Teteh)



UINSSC

**UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SIBER
SYEKH NURJATI CIREBON**

DAFTAR RIWAYAT HIDUP



Nama : DINA
Tempat, Tanggal Lahir : Cirebon, 17 Mei 2004
Jenis Kelamin : Perempuan
Jurusan : Pariwisata Syariah
Agama : Islam
Alamat : Jl. Perjuangan II Rt 04
Rw 01 Kec. Kesambi
Kel. Sunyaragi
Kota Cirebon

RIWAYAT PENDIDIKAN FORMAL

2010 – 2016 : SD Negeri Karang Yudha
2016 – 2019 : SMP Negeri 17 Kota Cirebon
2019 – 2022 : SMK Pariwisata Kota Cirebon

Penulis mengikuti program pendidikan Strata 1 (S-1) pada Fakultas Ekonomi Bisnis dan Islam Program Studi Pariwisata Syari'ah dan mengambil judul skripsi **“Analisis Pelestarian Kuliner Lokal Nasi Bogana Di Restoran Pawon Bogana Kota Cirebon”** di bawah bimbingan Ibu Hafni Khairunnisa, M. Sc. dan Bapak Dr. H. Achmad Otong Busthomi, Lc., M.Ag.

KATA PERSEMBAHAN

Puji syukur kehadiran Allah SWT yang telah memberikan kesehatan, keselamatan, serta rahmat dan hidaya-Nya sehingga penulis telah menyelesaikan kewajiban sebagai mahasiswa dalam menyusun tugas akhir berupa skripsi ini. Karya sederhana ini penulis persembahkan teruntuk orang-orang tersayang yang senantiasa mendampingi penulis dalam keadaan suka dan duka.

1. Kepada orang tua tercinta, Bapak Karyanto dan Ibu Sumirawati, yang selalu memberikan do'a, kasih sayang, serta perjuangan terbaik dami pendidikan anak-anaknya. Penulis mengucapkan terima kasih atas segala bentuk dukungan, pengorbanan, dan kekuatan yang diberikan dalam setiap langkah dan pilihan hidup penulis.
2. Kepada Alm. Kupawan, yang telah menjadi tempat penulis berbagi keluh dan kesah selama perjalanan pendidikan penulis. Terimakasih atas setiap ilmu, nasihat, dan kebaikan yang telah diberikan semasa hidupnya.
3. Untuk kaka tersayang Reni, yang selalu menemani penulis dari terbit hingga terbenamnya matahari dalam proses penyusunan skripsi ini. Terima kasih atas do'a, dukungan, nasihat, dan semangat yang selalu diberikan kepada penulis.
4. Untuk seluruh keluarga yang saya sayangi, terima kasih untuk do'a dan bentuk perhatian yang diberikan dan selalu menjadi penyemangat untuk penulis.
5. Untuk Gilang Mumtaza, yang telah menjadi support system selama masa kuliah ini. Terima kasih karena selalu hadir dalam suka dan duka, memberikan pengertian, kasih sayang, perhatian, motivasi, dan memberikan makanan. Terimakasih menjadi tempat pulang dan pelabuhan terbaik bagi penulis.
6. Kepada seluruh teman-teman saya telah menjadi bagian perjalanan saya selama ini. Terutama teman-teman angkatan 22 Pariwisata Syari'ah, khususnya kelas B yang telah bersama menjalankan hari-hari perkuliahan. Untuk Ditha, Latifah, Dipa serta teman kandung dirumah yang menjadi teman setia penulis Ika, Ibah, Selfi penulis ucapkan terimakasih telah menjadi bagian kehidupan ini.

7. Dan terakhir, kepada diri saya sendiri, terima kasih karena telah mampu bertahan melewati segala kesulitan, kelelahan, kegelisahan, keraguan perasaan yang dialami. Terima kasih telah tetap menjadi perempuan yang kuat, dan ceria.



UINSSC

**UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SIBER
SYEKH NURJATI CIREBON**

KATA PENGANTAR

Assalamu'alaikum Wr.Wb.

Puji syukur atas kehadiran Allah SWT yang Maha Pengasih dan Maha Penyayang yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul: **“Analisis Pelestarian Kuliner Lokal Nasi Bogana Di Restoran Pawon Bogana Kota Cirebon”**. Skripsi ini sebagai syarat untuk mencapai gelar Sarjana Ekonomi pada jurusan Pariwisata Syari'ah Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Siber Syekh Nurjati Cirebon. Penulis menyadari bahwa selesainya skripsi ini tidak terlepas dari bantuan dari bimbingan berbagai pihak. Oleh karena itu melalui kesempatan ini, penulis ingin mengucapkan banyak terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak Prof. Dr. H. Aan Jaelani, M.Ag., selaku Rektor UIN Siber Syekh Nurjati Cirebon.
2. Bapak Dr. H. Didi Sukardi, M.H., selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam
3. Ibu Hafni Khairunnisa, M.Sc., selaku Ketua Jurusan Pariwisata Syari'ah
4. Ibu Yati Haryati, M.Sc., selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata Syari'ah
5. Ibu Hafni Khairunnisa, M.Sc., selaku dosen pembimbing I Skripsi. Terimakasih banyak telah meluangkan waktunya untuk terus membimbing dan memotivasi penulis dalam menyelesaikan tugas akhir skripsi ini.
6. Bapak Dr. H. Achmad Otong Busthomi, Lc., M. Ag. Selaku dosen pembimbing II terimakasih banyak atas kesediannya dan keikhlasanya dalam membimbing dan memberikan masukan, dan arahan kepada penulis dalam menyelesaikan penyusunan tugas akhir skripsi ini.
7. Seluruh Bapak dan Ibu Dosen beserta staff Jurusan Pawisata Syari'ah Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam UIN Siber Syekh Nurjati Cirebon.
8. Seluruh pihak yang terlibat dan dijadikan narasumber dalam penyusunan skripsi ini
9. Teman-teman kelas Pariwisata Syari'ah Angkatan 2022 yang telah menjadi bagian penting dalam perjalanan perkuliahan ini. Terima kasih sudah menjadi

wadah penulis untuk dapat terus berproses menjadi individu yang lebih baik lagi. Semoga setiap kebersamaan dan perjuangan kita selama ini menjadi kenangan indah yang tak terlupakan.

Penulis menyadari dalam proses penyusunan skripsi ini masih terdapat berbagai kekurangan, baik dari segi manapun pembahasan. Hal ini tidak terlepas dari keterbatasan pengetahuan serta pengalaman yang dimiliki penulis. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan masukan serta saran yang membangun dari berbagai pihak demi kesempurnaan karya ilmiah di masa mendatang.



DAFTAR ISI

ABSTRAK	1
ABSTRACT	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING	iv
NOTA DINAS.....	v
PERNYATAAN OTENTISITAS SKRIPSI.....	vi
MOTTO	vii
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	viii
KATA PERSEMBAHAN	ix
DAFTAR ISI.....	xiii
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR GAMBAR.....	xvi
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Identifikasi Masalah.....	5
C. Pembatasan Masalah	5
D. Rumusan Masalah	5
E. Tujuan dan Manfaat Penelitian.....	6
1. Tujuan Penelitian	6
2. Manfaat Penelitian	6
F. Metodologi Penelitian.....	7
1. Pendekatan Penelitian	7
2. Jenis Penelitian.....	8
3. Lokasi dan Waktu Penelitian	8
4. Sumber Data Penelitian.....	8
5. Teknik Pengumpulan Data	9
6. Teknik Analisis Data.....	10
7. Teknik Keabsahan Data	11
G. Sistematika Pembahasan	11

BAB II KAJIAN TEORI	13
A. Kajian Teori.....	13
1. Pelestarian Budaya	13
2. Potensi Pariwisata	14
3. Wisata Gastronomi.....	16
4. Business Model Canvas	18
5. Persepsi Wisatawan.....	22
B. Kajian Literatur.....	24
C. Kerangka Pemikiran.....	31
BAB III DESKRIPSI OBJEK PENELITIAN.....	34
A. Profil Kota Cirebon	34
B. Profil Restoran Pawon Bogana.....	37
C. Sejarah Singkat Restoran Pawon Bogana	38
D. Struktur Organisasi Restoran Pawon Bogana.....	40
E. Menu dan Layanan Restoran Pawon Bogana	41
F. <i>Businnes Model Canva (BMC)</i> di Pawon Bogana.....	42
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	44
A. Potensi Kuliner Lokal Nasi Bogana Dalam Mendukung Atraksi Pariwisata Budaya di Cirebon.....	44
B. Strategi yang Diterapkan Restoran Pawon Bogana dalam Melestarikan Nasi Bogana.	57
C. Faktor Penghambat dan Faktor Pendukung Dalam Pelestarian Nasi Bogana Sebagai Kuliner Lokal di Restoran Pawon Bogana.....	64
D. Persepsi Wisatawan Terhadap Nasi Bogana Sebagai Kuliner Lokal Cirebon.....	71
BAB V PENUTUP.....	81
A. Kesimpulan.....	81
B. Saran.....	82
DAFTAR PUSTAKA.....	84

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Penelitian Terdahulu	24
Tabel 4.1 Persepsi Wisatawan.....	79



UINSSC

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SIBER
SYEKH NURJATI CIREBON

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Diagram Berdasarkan Pengenalan Nasi Bogana	3
Gambar 2.1 Business Modal Canvas	19
Gambar 2.2 Kerangka Pemikiran	33
Gambar 3.1 Peta Administrasi Kota Cirebon	34
Gambar 3.2 Struktur Organisasi Pawon Bogana	40
Gambar 3.3 Menu dan Layanan Restoran Pawon Bogana	41
Gambar 3.4 Businnes Model Canva (BMC) di Pawon Bogana	43
Gambar 4.1 Dapur Jimat	52
Gambar 4.2 Suasana Pawon Bogana di halaman Keraton	52
Gambar 4.3 Pemasakan Nasi Bogana	55
Gambar 4.4 Inovasi baru Nasi Bogana	55
Gambar 4.5 Diagram BMC Wisata Kuliner Pawon Bogana	58

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Pendoman Wawancara	92
Lampiran 2 Persuratan	105
Lampiran 3 Dokumentasi	108



UINSSC

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SIBER
SYEKH NURJATI CIREBON