

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Perkembangan pariwisata dan arus globalisasi memberikan pengaruh yang cukup besar terhadap keberadaan kuliner lokal di Indonesia. Di satu sisi, meningkatnya minat terhadap wisata kuliner membuka peluang bagi makanan tradisional untuk dikenal oleh masyarakat yang lebih luas. Namun di sisi lain, masuknya budaya asing dan berkembangnya kuliner modern juga menjadi tantangan bagi keberlangsungan makanan tradisional daerah (Kurniawan & Hanjani, 2023). Perubahan pola konsumsi masyarakat perkotaan yang lebih memilih makanan praktis dan cepat saji turut menyebabkan posisi kuliner tradisional semakin terpinggirkan dalam persaingan industri kuliner modern (Bakri, 2025). Kondisi tersebut juga terlihat di Kota Cirebon, di mana keberadaan restoran cepat saji dan berbagai jenis kuliner modern mulai menarik perhatian masyarakat, khususnya generasi muda, sehingga minat terhadap kuliner tradisional seperti Tahu Gejrot perlahan mengalami penurunan (Ida Bagus Ketut Soma Antara, 2022). Fenomena ini menunjukkan bahwa kuliner tradisional memerlukan upaya pelestarian yang lebih terarah agar tetap mampu bertahan dan berkembang di tengah perubahan zaman.

Salah satu permasalahan utama yang dihadapi Tahu Gejrot adalah belum adanya strategi pelestarian yang dilakukan secara terencana dan berkelanjutan. Berdasarkan hasil observasi lapangan, proses pewarisan pengetahuan mengenai Tahu Gejrot masih dilakukan secara turun-temurun dalam lingkungan keluarga dan belum didukung oleh dokumentasi resep maupun pengelolaan usaha yang lebih sistematis. Selain itu, inovasi dalam penyajian dan pemasaran juga masih relatif terbatas. Kondisi tersebut menyebabkan pelaku usaha mengalami kesulitan dalam menyesuaikan diri dengan perkembangan tren dan perubahan selera konsumen. Akibatnya, pengembangan Tahu Gejrot sebagai produk kuliner cenderung berjalan lambat, baik dari sisi produk maupun strategi promosi.

Temuan ini sejalan dengan pendapat Harrington & Ottenbacher (2010) yang menyatakan bahwa keberhasilan kuliner sebagai daya tarik wisata dipengaruhi oleh kemampuan dalam menciptakan inovasi dan diferensiasi produk. Pendapat tersebut diperkuat oleh penelitian Suci & Suryani (2020) yang menjelaskan bahwa pelestarian kuliner tradisional memerlukan perpaduan antara nilai budaya dan strategi pengembangan yang berkelanjutan agar tetap relevan di tengah perubahan sosial dan budaya masyarakat. Dengan demikian, kurangnya strategi pelestarian yang terarah dapat berdampak pada menurunnya keberlangsungan Tahu Gejrot, baik sebagai warisan budaya maupun sebagai potensi wisata kuliner.

Permasalahan lain yang ditemukan adalah tingginya ketergantungan pelaku usaha Tahu Gejrot terhadap musim kunjungan wisata. Berdasarkan hasil observasi, peningkatan penjualan biasanya hanya terjadi pada waktu-waktu tertentu, seperti musim liburan, akhir pekan, atau perayaan hari besar. Sementara itu, pada hari biasa jumlah pembeli cenderung mengalami penurunan yang cukup signifikan. Kondisi ini menunjukkan bahwa pendapatan pelaku usaha masih sangat dipengaruhi oleh tingkat kunjungan wisatawan, sehingga keberlangsungan usaha menjadi kurang stabil. Fenomena tersebut menunjukkan bahwa strategi pemasaran yang dilakukan belum mampu menciptakan permintaan pasar yang konsisten sepanjang tahun. Jaya (2023) menjelaskan bahwa ketergantungan terhadap momentum wisata dapat menimbulkan ketidakpastian pendapatan dan menghambat keberlanjutan usaha dalam jangka panjang. Selain itu, Nuraini dkk (2025) menyebutkan bahwa pemanfaatan promosi digital dan inovasi dalam pengemasan produk dapat membantu memperluas pasar sekaligus mengurangi ketergantungan terhadap musim wisata. Akan tetapi, pemanfaatan strategi tersebut masih belum dilakukan secara maksimal oleh sebagian besar pelaku usaha Tahu Gejrot di Kota Cirebon.

Perkembangan Tahu Gejrot juga dipengaruhi oleh belum optimalnya kerja sama antara pelaku usaha, pemerintah daerah, dan sektor pariwisata. Berdasarkan hasil observasi, pemerintah daerah sebenarnya telah menyediakan

beberapa program pembinaan bagi UMKM, namun pelaksanaannya belum sepenuhnya merata dan belum menjangkau seluruh pelaku usaha Tahu Gejrot. Akibatnya, masih banyak pelaku usaha yang mengalami keterbatasan dalam memperoleh pelatihan, pendampingan usaha, maupun akses terhadap pengembangan usaha.

Selain itu, regenerasi pelaku usaha juga menjadi tantangan tersendiri karena minat generasi muda untuk melanjutkan usaha kuliner tradisional masih relatif rendah. Kondisi ini menyebabkan keberlanjutan usaha Tahu Gejrot menjadi semakin rentan di masa mendatang. Temuan tersebut sesuai dengan pendapat Kurniawan dan Hanjani (2023) yang menyatakan bahwa lemahnya dukungan kelembagaan dapat menghambat pengembangan ekonomi lokal berbasis budaya. Pendapat serupa juga dikemukakan oleh Wulandari & Paryanto (2022), yang menegaskan bahwa keberlanjutan kuliner tradisional membutuhkan dukungan ekosistem yang melibatkan pemerintah, pelaku usaha, dan sektor pariwisata secara terintegrasi agar potensi budaya dan ekonomi yang dimiliki dapat berkembang secara optimal.

Beragam kuliner khas sebenarnya tersebar di hampir setiap sudut Kota Cirebon. Namun, sebagian besar wisatawan hanya mengenal beberapa jenis makanan yang sudah populer dan cenderung mengunjungi tempat-tempat tertentu yang telah lama dikenal sebagai tujuan wisata kuliner. Misalnya, saat ingin menikmati nasi jambang, wisatawan biasanya memilih tempat yang sudah terkenal seperti Nasi Jambang Ibad Otoy, Mang Dul, atau Ibu Nur. Nasi jambang sendiri dikenal sebagai hidangan khas yang disajikan dengan nasi berbungkus daun jati dan beragam lauk pilihan. Demikian pula ketika wisatawan mencari empal gentong, nama yang sering muncul sebagai rekomendasi adalah Empal Gentong Mang Dharma atau H. Apud. Hidangan ini terdiri atas potongan daging dan jeroan sapi yang dimasak dengan kuah santan berwarna kuning, dilengkapi kucai serta bawang goreng, dan disajikan bersama lontong atau nasi (Basiran et al., 2023).

Selain dua kuliner populer tersebut, Cirebon masih memiliki beragam makanan tradisional lain yang tidak kalah khas dan memiliki potensi besar untuk dikembangkan sebagai daya tarik wisata kuliner. Salah satu Kuliner khas Cirebon adalah Tahu Gejrot. Hidangan ini telah lama menjadi ikon kuliner khas Cirebon dan sangat disukai oleh penduduk setempat dan pengunjung. Tahu Gejrot sangat disukai karena rasa dan cita rasanya yang unik. Tahu gejrot dimasak dengan saus pedas yang terbuat dari campuran petis, air asam, bawang putih, dan gula merah. Saus ini memberikan rasa gurih, pedas, dan manis yang sempurna. Sebagai pelengkap, irisan mentimun segar atau kerupuk biasanya ditambahkan ke dalam hidangan ini. Banyak orang tertarik dengan Tahu Gejrot karena rasanya yang lezat. Sebagai hidangan yang dikenal luas di Cirebon, Tahu Gejrot tidak hanya menawarkan cita rasa, melainkan juga merepresentasikan kebudayaan dan tradisi kuliner yang khas (Lestari & Paryanto, 2023). Dengan strategi yang tepat, kuliner ini tidak hanya dapat mempertahankan eksistensinya dan potensinya sebagai kuliner tradisional, tetapi juga diharapkan mampu menjadi salah satu pilar utama dalam pembangunan ekonomi secara berkelanjutan (U. P. Jaya et al., 2024).

Studi sebelumnya menunjukkan bahwa makanan tradisional dapat berfungsi sebagai daya tarik wisata jika dikombinasikan dengan strategi pelestarian dan promosi yang baik. Misalnya, penelitian tentang Empal Gentong H. Apud yang disukai oleh wisatawan lokal dan nusantara (Yulia Ratnawulan et al., 2025) menunjukkan bahwa branding kuliner dapat meningkatkan jumlah wisatawan yang datang dan memperkuat ekonomi masyarakat. Menurut penelitian oleh Rina Anindita dkk. (2022), tahu gejrot dapat diubah menjadi atraksi wisata melalui penyelenggaraan festival kuliner dan promosi digital. Ini memiliki kemampuan untuk meningkatkan pendapatan UMKM hingga 25 hingga 30 persen dan memberikan efek multiplier positif pada sektor pariwisata lokal. Sementara itu, Dewi Kurniawati dan Ahmad Fauzi (2021) menemukan bahwa pelestarian tahu gejrot melalui dokumentasi resep dan aktivitas heritage tour dapat meningkatkan kunjungan wisatawan hingga 15% sambil memperkuat identitas budaya masyarakat Cirebon.

Berbagai permasalahan tersebut pada dasarnya menunjukkan adanya kesenjangan antara potensi besar yang dimiliki Tahu Gejrot dengan upaya pengelolaan yang dilakukan. Tahu Gejrot telah dikenal luas sebagai salah satu kuliner khas Kota Cirebon yang memiliki nilai budaya dan daya tarik wisata yang kuat. Beberapa penelitian sebelumnya juga menunjukkan bahwa promosi kuliner melalui festival dan media digital mampu meningkatkan pendapatan UMKM serta memperkuat identitas budaya daerah (Anindita et al., 2022). Selain itu, dokumentasi resep dan pengembangan *heritage tour* juga dinilai mampu meningkatkan kunjungan wisatawan sekaligus menjaga keberlanjutan budaya lokal (Dewi Kurniawati & Ahmad Fauzi, 2021).

Namun demikian, kajian mengenai Tahu Gejrot selama ini masih lebih banyak membahas aspek budaya dan resep tradisional, sedangkan pembahasan mengenai strategi pelestarian berbasis pariwisata yang berkelanjutan masih relatif terbatas (Suci & Suryani, 2020). Oleh karena itu, penelitian ini penting dilakukan untuk merumuskan strategi pelestarian Tahu Gejrot yang tidak hanya berfokus pada menjaga nilai budaya, tetapi juga mengembangkan potensinya sebagai atraksi wisata kuliner yang mampu mendukung ekonomi pariwisata Kota Cirebon secara berkelanjutan.

B. Permasalahan Penelitian

1. Identifikasi Masalah
 - a. Minimnya strategi untuk melestarikan dan mengembangkan produk kuliner tahu gejrot
 - b. Ketergantungan pelaku usaha tahu gejrot terhadap musim kunjungan wisata dalam mendukung ekonomi pariwisata dan UMKM
 - c. Kurangnya dukungan untuk strategi ekonomi lokal dan keberlanjutan
2. Pembatasan Masalah
 - a. Studi ini hanya berfokus pada strategi pelestarian tahu gejrot sebagai atraksi kuliner khas Kota Cirebon.
 - b. Pelaku usaha tahu gejrot adalah subjek penelitian.

- c. Kuliner Cirebon lainnya, seperti empal gentong atau nasi jambang, tidak dibahas dalam penelitian ini kecuali sebagai referensi untuk analisis.

3. Perumusan Masalah

- a. Faktor-faktor apa saja yang memengaruhi keberlangsungan dan pelestarian tahu gejrot di tengah arus modernisasi dan persaingan kuliner global?
- b. Bagaimana matriks perencanaan strategi pelestarian tahu gejrot?
- c. Strategi apa yang dapat diterapkan oleh pelaku usaha dan pemerintah daerah untuk melestarikan tahu gejrot sebagai atraksi wisata kuliner?

C. Tujuan Penelitian

- 1. Menganalisis strategi yang dapat dilakukan untuk melestarikan kuliner Tahu Gejrot sebagai bagian dari warisan kuliner daerah
- 2. Menganalisis tingkat ketergantungan pelaku usaha terhadap musim kunjungan wisata
- 3. Menganalisis bentuk dukungan yang dilakukan dalam penguatan strategi pelestarian Tahu Gejrot

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoretis

Memberikan kontribusi pada pengembangan kajian pariwisata kuliner, khususnya tentang cara pelestarian makanan tradisional dalam mendukung pembangunan ekonomi pariwisata

2. Manfaat Praktis

- a. Bagi Pelaku Usaha: menjadi acuan strategi pengembangan usaha tahu gejrot yang memiliki daya saing
- b. Bagi Masyarakat: meningkatkan kesadaran akan pentingnya mempertahankan makanan tradisional sebagai aset budaya dan ekonomi.

E. Penelitian Terdahulu

No	Nama Penulis dan Tahun	Metode dan Hasil Penelitian	Gap Penelitian
1	Rina Anindita, dkk (2022)	Tahu gejrot dapat dikembangkan sebagai atraksi wisata melalui festival dan promosi digital, meningkatkan pendapatan UMKM hingga 25-30% dan multiplier effect pada pariwisata lokal. Dengan menggunakan metode penelitaian Kualitatif deskriptif, menggunakan pendekatan studi lapangan dengan observasi dan wawancara mengenai festival dan promosi digital tahu gejrot.	Belum mengembangkan strategi pelestarian spesifik resep tradisional tahu gejrot sebagai atraksi wisata kuliner utama di Kota Cirebon, serta kurang integrasi dengan dukungan ekonomi pariwisata berkelanjutan (misalnya, dampak lingkungan dan ROI jangka panjang).
2	Dewi Kurniawati & Ahmad Fauzi (2021)	Hasil dari penelitian ini ialah pelestarian tahu gejrot melalui dokumentasi resep dan tur heritage meningkatkan kunjungan wisatawan 15%, mendukung identitas budaya dan pendapatan rumah tangga. Dengan menggunakan metode penelitian Studi kasus campuran (kualitatif-kuantitatif) dengan dokumentasi resep dan kegiatan tur heritage sebagai sumber data utama.	Kurang strategi adaptasi modern untuk pelestarian tahu gejrot sebagai atraksi wisata kuliner di Kota Cirebon.
3	Siti Nurhaliza & R. Supriyanto (2023)	Penelitian ini menggunakan metode penelitian kuantitatif, menggunakan data media sosial dan event untuk mengukur peningkatan awareness dan kontribusi	Tidak fokus pada strategi pelestarian tahu gejrot secara eksklusif sebagai atraksi wisata kuliner di Kota Cirebon, serta kurang membahas

		ekonomi. Branding melalui media sosial dan event meningkatkan awareness 40% dan kontribusi PDB pariwisata 12%, dengan tahu gejrot sebagai "hidden gem" yang mendukung penjualan UMKM 35%.	transmisi pengetahuan tradisional
4	Yudi Kurniawan, dkk (2020)	Wisata kuliner desa (termasuk tahu gejrot) menghasilkan multiplier effect ekonomi 1.5 kali, dengan peningkatan pendapatan 20-25% melalui homestay dan workshop budaya, penelitian ini menggunakan metode kuantitatif dengan survei.	Belum mengeksplorasi strategi pelestarian tahu gejrot sebagai atraksi wisata kuliner di konteks Kota Cirebon, serta kurang analisis infrastruktur dan integrasi dengan ekonomi pariwisata kota untuk mengatasi urbanisasi
5	Lestari Wulandari & Paryanto (2022)	Kuliner seperti tahu gejrot meningkatkan loyalitas wisatawan 30% dan penjualan UMKM 40% selama event, berperan sebagai simbol identitas untuk paket wisata kota. Metode yang digunakan yaitu pendekatan deskriptif-kualitatif dengan observasi.	Lebih deskriptif daripada strategis dalam pelestarian tahu gejrot sebagai atraksi wisata kuliner utama di Kota Cirebon, serta kurang data empiris tentang dukungan jangka panjang terhadap ekonomi pariwisata pasca-pandemi.
6	Ahmad Jaya, dkk (2023)	Metode yang dilakukan ialah dengan Studi korelasi kuantitatif dengan analisis data sekunder. Pelestarian makanan tradisional (termasuk tahu gejrot) berkorelasi dengan ROI 25% dan 15% lapangan kerja pariwisata, mendukung pertumbuhan UMKM lokal.	Tidak spesifik pada strategi pelestarian tahu gejrot sebagai atraksi wisata kuliner di Kota Cirebon (lebih luas Jawa Barat), serta kurang membahas integrasi dengan paket wisata urban untuk optimalisasi dukungan ekonomi pariwisata.

7	Wayan Pugra, Anak Agung Ayu Mirah Kencanawati, dan Gede Wahyu Antara Kurniawan (2025)	Metode yang digunakan dalam penelitian ini ialah pendekatan makro-kualitatif dengan analisis literatur dan studi kasus nasional. Penelitian ini menjelaskan peran makanan tradisional dalam membentuk identitas sosial dan budaya masyarakat Indonesia. Makanan tradisional dipandang sebagai simbol nilai-nilai budaya seperti syukur, persatuan, dan harmoni. Strategi pelestarian yang disarankan meliputi pendidikan kuliner, festival budaya, dan digitalisasi resep.	Penelitian ini bersifat makro dan belum mengkaji pelestarian makanan tradisional tertentu sebagai atraksi wisata. Penelitian ini menjadi dasar penting bagi penelitian tahu gejrot karena menyoroti pentingnya pelestarian kuliner tradisional dalam mempertahankan identitas budaya
8	Komariah, K., Marwanti, M., Lastariwati, B., Murniati, D.E., & Mahfud, T. (2020)	Studi ini memetakan kuliner tradisional di lima kabupaten di Yogyakarta serta menganalisis strategi pelestariannya. Dengan metode penelitian kualitatif dengan survey lapangan. Hasilnya menunjukkan pentingnya promosi, dukungan pemerintah, dan keterlibatan masyarakat dalam menjaga eksistensi kuliner lokal	Penelitian ini fokus pada wilayah Yogyakarta dan belum meneliti kuliner khas daerah lain seperti Cirebon. Belum dibahas bagaimana kuliner lokal tertentu dapat dikembangkan sebagai atraksi wisata kuliner yang mendukung ekonomi daerah, sehingga penelitian tahu gejrot di Cirebon dapat melengkapi celah tersebut
9	Mandradhitya Kusuma Putra (2019)	Dengan metode penelitian studi kasus kualitatif yang dilakukan dengan observasi dan wawancara mendalam dengan wisatawan. Penelitian ini membahas bagaimana wisata gastronomi di Kota Cirebon berperan dalam menciptakan pengalaman	Penelitian ini telah mengangkat potensi kuliner Cirebon secara umum, tetapi belum mengulas strategi pelestarian spesifik tahu gejrot sebagai atraksi wisata dan kontribusinya terhadap penguatan

		wisata berkelanjutan. Ditemukan bahwa kuliner khas seperti <i>empal gentong</i> , <i>nasi jambang</i> , dan <i>tahu gejrot</i> menjadi simbol identitas budaya yang memperkuat citra Cirebon sebagai destinasi wisata kuliner.	ekonomi pariwisata lokal. Penelitian ini menjadi pijakan penting untuk mengembangkan kajian yang lebih terarah pada pelestarian kuliner khas tersebut.
10	Yunita, Ibnu Umar Fahdri, Dwiki Ilham, Ade Nur, & Fani Septriani (2024)	Penelitian ini menganalisis peran modal sosial dalam pelestarian kuliner tradisional Empal Gentong di Cirebon. Dengan metode kualitatif deskriptif, data dikumpulkan melalui observasi, wawancara mendalam, dan studi dokumen. Hasil penelitian menunjukkan bahwa unsur modal sosial seperti kepercayaan, jaringan sosial, dan norma sosial berperan penting dalam menjaga keaslian resep, teknik memasak, dan nilai-nilai budaya. Kolaborasi antara pemerintah daerah, pelaku usaha, dan komunitas kuliner lokal memperkuat upaya pelestarian dan promosi Empal Gentong sebagai identitas budaya serta aset ekonomi daerah.	Penelitian ini fokus pada Empal Gentong dan aspek modal sosial dalam pelestarian kuliner, namun belum menyoroti strategi pelestarian spesifik kuliner tahu gejrot sebagai atraksi wisata kuliner. Selain itu, belum dianalisis bagaimana pelestarian kuliner khas tersebut dapat secara langsung mendukung penguatan ekonomi pariwisata Kota Cirebon. Penelitian ini menjadi dasar bagi studi tahu gejrot yang menekankan strategi pelestarian berbasis ekonomi pariwisata lokal.
11	Hsu, F. C., Robinson, R. N. S., & Scott, N. (2018)	Menggunakan metode kuantitatif melalui survei kuesioner terhadap 389 wisatawan asing di Taiwan, dianalisis dengan Structural Equation Modeling (SEM) berbasis <i>Theory of Planned Behaviour</i> (TPB). Hasil penelitian menunjukkan bahwa sikap, norma subjektif, dan perceived	Belum meneliti aspek strategi pelestarian kuliner lokal sebagai bagian dari pengembangan ekonomi pariwisata daerah, sehingga relevan untuk dikembangkan dalam konteks pelestarian tahu gejrot sebagai

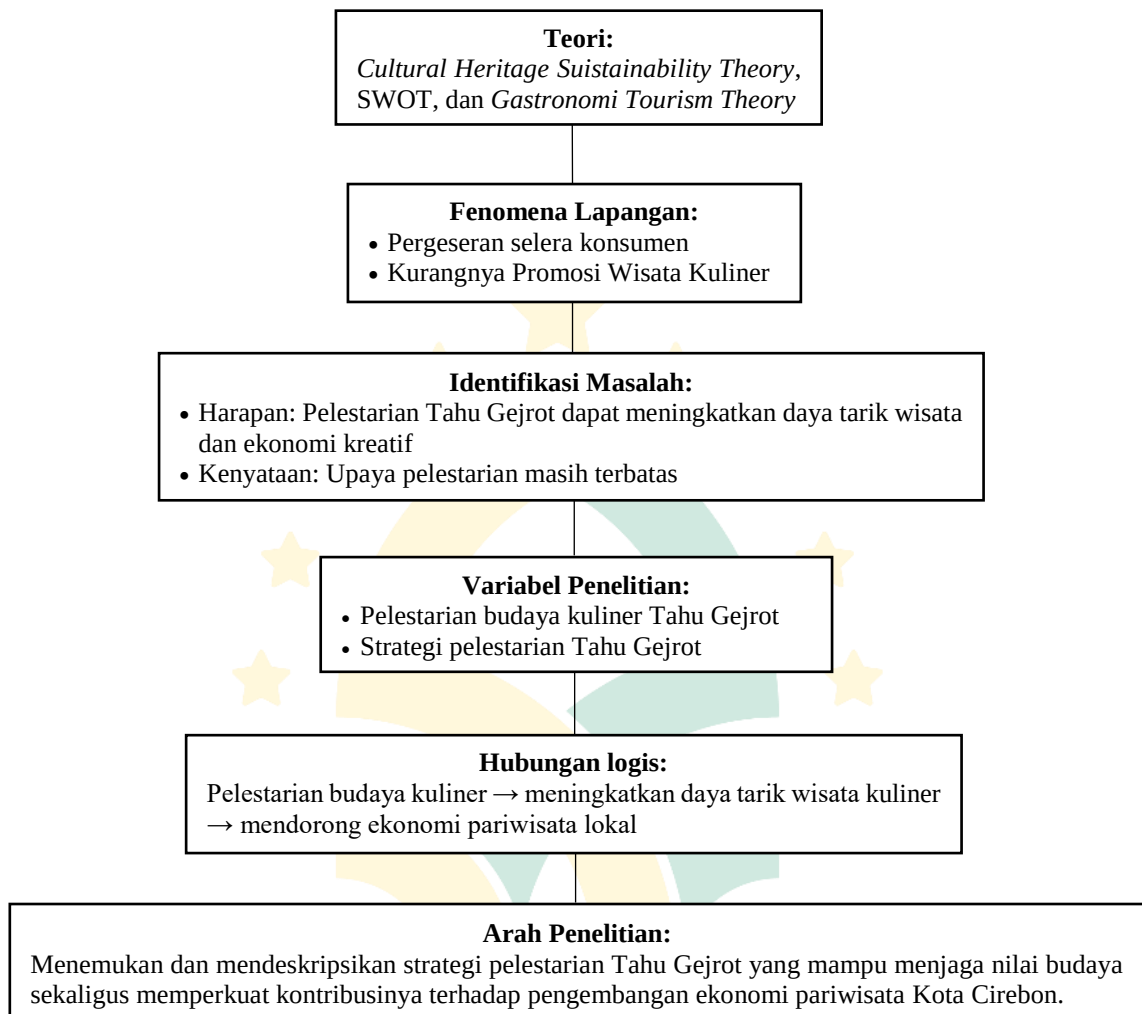
		behavioural control berpengaruh signifikan terhadap niat membeli makanan tradisional. Faktor food neophobia berpengaruh negatif terhadap niat beli, sedangkan sensation-seeking tidak signifikan	atraksi wisata kuliner di Kota Cirebon.
--	--	--	--

Tabel 1.1 Kajian Literatur

Dari berbagai penelitian yang telah dikaji, terlihat bahwa kuliner tradisional, termasuk Tahu Gejrot, memiliki peran yang cukup penting dalam mendukung sektor pariwisata sekaligus perekonomian masyarakat lokal. Beberapa penelitian seperti yang dilakukan oleh Anindita et al. (2022), Kurniawati dan Fauzi (2021), serta Wulandari dan Paryanto (2022) menunjukkan bahwa kuliner tidak hanya berfungsi sebagai kebutuhan konsumsi, tetapi juga mampu menjadi daya tarik wisata yang berdampak pada peningkatan pendapatan UMKM serta penguatan identitas budaya daerah.

Meskipun demikian, sebagian besar penelitian tersebut masih cenderung membahas pada aspek umum, seperti promosi, branding, dan kontribusi ekonomi, tanpa menggali lebih dalam mengenai bagaimana strategi pelestarian kuliner itu sendiri dapat dilakukan secara terarah dan berkelanjutan. Selain itu, ada juga penelitian yang lebih menitikberatkan pada perilaku konsumen, pemanfaatan media sosial, atau nilai budaya, namun belum mengaitkannya secara langsung dengan pengembangan pariwisata dalam jangka panjang. Berdasarkan hal tersebut, dapat dilihat bahwa masih terdapat kekosongan kajian, khususnya yang membahas secara lebih mendalam mengenai strategi pelestarian Tahu Gejrot sebagai bagian dari atraksi wisata kuliner di Kota Cirebon yang terhubung dengan penguatan ekonomi pariwisata. Oleh karena itu, penelitian ini dilakukan untuk mengisi kekosongan tersebut dengan pendekatan analisis strategis agar dapat memberikan gambaran yang lebih komprehensif.

F. Kerangka Pemikiran



Gambar 1.1 Kerangka Pemikiran Penelitian Strategi Pelestarian Tahu Gejrot sebagai Atraksi Wisata Kuliner dalam Mendukung Ekonomi Pariwisata di Kota Cirebon.

G. Metode Penelitian

1. Jensi dan Pendekatan Penelitian

Penelitian ini merupakan jenis penelitian lapangan (*field research*) yang dilakukan secara langsung pada objek di lapangan dengan tujuan memperoleh data yang nyata dan kontekstual tentang strategi pelestarian kuliner Tahu Gejrot di Kota Cirebon. Penelitian lapangan merupakan pendekatan yang sangat bergantung pada data yang dikumpulkan melalui

informan, responden, dokumentasi, maupun observasi di lingkungan sosial yang berkaitan dengan subjek penelitian (Nurdiani, 2014).

Dalam hal ini, peneliti dituntut untuk melakukan banyak interaksi sosial secara langsung dengan para responden guna memperoleh pemahaman yang lebih baik tentang realitas sosial yang sesungguhnya terjadi di lapangan. Dengan demikian, jenis penelitian lapangan dipandang paling sesuai untuk mengkaji fenomena pelestarian Tahu Gejrot secara mendalam, karena data yang dibutuhkan hanya dapat diperoleh melalui keterlibatan langsung peneliti di tengah komunitas pelaku usaha dan lingkungan sosial yang melingkupinya.

Dalam pelaksanaannya, penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif yang berlandaskan pada paradigma postpositivisme, di mana peneliti berperan sebagai instrumen utama yang secara langsung terlibat dalam seluruh proses penelitian. Metode kualitatif dipilih karena bertujuan untuk memperoleh pemahaman yang lebih mendalam tentang fenomena sosial yang terjadi di lapangan, terutama dalam kaitannya dengan strategi pelestarian Tahu Gejrot sebagai bagian dari pengembangan ekonomi pariwisata (Anindita, 2022).

Pengumpulan data dilakukan melalui berbagai teknik secara terpadu (*triangulasi*) untuk memperoleh gambaran yang komprehensif, sementara analisis data dilakukan secara induktif dengan menekankan pada pemaknaan terhadap temuan penelitian, bukan pada upaya menghasilkan generalisasi (Sugiyono, 2020). Pendekatan deskriptif dalam penelitian ini secara khusus digunakan untuk menggambarkan secara sistematis dan faktual kondisi, karakteristik, serta dinamika yang terjadi di lapangan berkaitan dengan praktik pelestarian Tahu Gejrot, sehingga menghasilkan deskripsi yang kaya dan mendalam tentang fenomena yang diteliti.

2. Sumber Data Penelitian

a. Sumber data primer

Data primer adalah data yang dikumpulkan atau diperoleh oleh peneliti secara langsung dari sumber datanya. Istilah "data baru" mengacu pada data yang lebih baru atau asli. Observasi, wawancara, dan dokumentasi adalah beberapa metode yang dapat digunakan peneliti untuk mengumpulkan data yang penting (V. Wiratna Sujarweni, 2014).

Data primer penelitian ini diperoleh melalui interaksi langsung antara peneliti dan informan yang terlibat dalam kegiatan pelestarian kuliner Tahu Gejrot di Kota Cirebon. Observasi lapangan, wawancara mendalam, dan dokumentasi kegiatan digunakan untuk mengumpulkan data. Data primer diperoleh langsung dari informan melalui observasi dan wawancara mendalam. Informan dalam penelitian ini meliputi:

1) Pelaku Usaha

Untuk mengetahui, proses produksi, bahan baku, strategi menjaga kualitas rasa, serta tantangan yang dihadapi.

2) Konsumen/Wisatawan

Untuk mengetahui persepsi mengenai cita rasa, pengalaman kuliner, dan alasan memilih Tahu Gejrot Mang Wardi.

3) Pihak Pemerintah Terkait

Untuk memperoleh informasi mengenai kebijakan, dukungan, serta program pelestarian budaya dan pariwisata.

Langkah-langkah berikut digunakan untuk mengumpulkan data primer:

- a) Mengidentifikasi informan penting, seperti pedagang dan wisatawan
- b) Melakukan wawancara (interview) dengan panduan pertanyaan semi-terstruktur agar data yang diperoleh kaya dan fleksibel

- c) Melakukan observasi langsung (*Field observation*) terhadap kegiatan penjualan, dan interaksi sosial di lokasi penjualan Tahu Gejrot
- d) Mendokumentasikan hasil observasi dan wawancara melalui rekaman dan foto

3. Sumber data sekunder

Data penelitian yang dikumpulkan secara tidak langsung melalui media perantara disebut data sekunder. Artinya, data ini tidak dikumpulkan langsung oleh peneliti sebaliknya, mereka berasal dari sumber yang sudah ada sebelumnya, seperti literatur, dokumen, atau data yang dikumpulkan oleh orang lain. Data sekunder dapat diperoleh dari banyak sumber, seperti dokumen, publikasi pemerintah, analisis industri oleh media, dan situs web di internet (Kolkman & Blackburn, 2014). Data sekunder yang dibutuhkan dalam penelitian ini meliputi:

- 1) Literatur, Jurnal, dan Buku ilmiah tentang pelestarian budaya dan gastronomi
- 2) Artikel ilmiah dan berita daring yang mengulas perkembangan kuliner khas Cirebon, khususnya Tahu Gejrot, dalam konteks wisata kuliner.
- 3) Penelitian terdahulu yang relevan, baik yang dilakukan di tingkat lokal maupun nasional, sebagai bahan perbandingan atau pembandingan teoretis.

Proses pengumpulan data sekunder dilakukan dengan langkah-langkah berikut:

- a) Melakukan pencarian literatur melalui database ilmiah (Google Scholar dan lainnya)
- b) Mengidentifikasi artikel atau berita kebijakan daerah terkait pengembangan pariwisata dan ekonomi kreatif

- c) Menyusun hasil telaah literatur dalam bentuk ringkasan teoritis dan temuan empiris untuk mendukung hasil observasi lapangan

4. Teknik Pengumpulan Data

Dalam penelitian ini, peneliti menggunakan tiga teknik utama: wawancara (*interview*), observasi langsung (*field observation*), dan dokumentasi. Peneliti menggabungkan ketiga teknik ini untuk memastikan bahwa data yang mereka peroleh valid karena triangulasi sumber dan metode yang digunakan.

a. Wawancara

Informan kunci atau informan penting, diwawancarai secara langsung. Informan-informan ini memainkan peran penting dalam mempertahankan Tahu Gejrot kuliner dan mengembangkan wisata kuliner di Kota Cirebon. Peneliti menggunakan jenis wawancara semi-terstruktur, yang berarti membuat daftar pertanyaan tetapi tetap fleksibel sesuai dengan jalan pembicaraan. Wawancara dilakukan untuk mengetahui tentang:

- 1) Strategi pelestarian Tahu Gejrot yang dilakukan oleh pelaku usaha
- 2) Permasalahan dan kesulitan yang dihadapi dalam menjaga keberlanjutan kuliner tradisional.
- 3) Pandangan wisatawan terhadap Tahu Gejrot sebagai daya tarik wisata kuliner Cirebon

Informan dalam penelitian ini ialah mereka yang terlibat dalam bidang pariwisata khususnya mereka yang terjun langsung dalam usaha Tahu Gejrot ini, diantaranya:

- a) Pedagang/pengusaha Tahu Gejrot
- b) Wisatawan
- c) DISBUDPAR

d) DKUKMP

b. Observasi Lapangan (*Field Observation*)

Observasi langsung terhadap aktivitas atau peristiwa tertentu yang terkait dengan variabel penelitian juga merupakan teknik yang efektif (Arviyanda et al., 2023). Observasi ini bertujuan untuk:

- 1) Perilaku konsumsi wisatawan
- 2) Aktivitas pedagang saat produksi dan penyajian
- 3) Kebersihan, higienitas, dan kondisi lokasi penjualan
- 4) Kondisi lokasi penelitian

c. Dokumentasi

Studi dokumen adalah pengumpulan data kualitatif dari sejumlah besar fakta. dan data tersimpan dalam bahan dokumentasi. Bahan dokumentasi biasanya termasuk surat, catatan harian, jurnal, hasil rapat, arsip foto, dan sebagainya (Khoiriah, 2022). Dokumentasi pengumpulan data berupa arsip visual (foto/video) untuk memperkuat bukti penelitian, seperti foto lokasi, suasana kedai, dan rekaman audio wawancara.

5. Teknik Analisis Data

Analisis data adalah proses mengatur, mengurutkan, mengelompokkan, memberi kode atau tanda, dan mengkategorikan data temuan didasarkan pada masalah atau fokus yang ingin ditangani. Data kualitatif yang biasanya berserakan dan bertumpuk tumpuk dapat disederhanakan untuk dipahami dengan mudah melalui serangkaian aktivitas tersebut (Khoiriah, 2022).

a. Reduksi Data

Reduksi data adalah upaya menyimpulkan data kemudian memilah-milah data dalam satuan konsep tertentu, kategori tertentu, dan tema tertentu (Rijali, 2018). Pada titik ini, peneliti mengumpulkan data yang terkait dengan subjek penelitian, termasuk informasi tentang:

- 1) Strategi pelestarian Tahu Gejrot
- 2) Upaya pemerintah untuk mendukung industri makanan
- 3) Kendala serta tantangan dalam menjaga eksistensi kuliner tradisional

b. Penyajian Data

Penyajian data adalah kegiatan ketika sekumpulan informasi disusun, sehingga mmberi kemungkinan akan adanya penarikan kesimpulan dan pengambilan tindakan (Rijali, 2018). Setelah data direduksi, langkah berikutnya adalah menyajikan data dalam bentuk yang sistematis sehingga mudah dipahami dan dianalisis.

c. Penarikan Kesimpulan

Setelah proses pengumpulan data di lokasi selesai, kesimpulan ini diambil. Dengan kata lain, peneliti harus berusaha memahami apa arti data yang mereka peroleh. Ini adalah hasil dari proses yang telah dilakukan. Hasil ini untuk menentukan langkah selanjutnya. Kesimpulan ini harus didasarkan pada data penelitian, bukan keinginan peneliti (Spradley & Huberman, 2024).

d. Triangulasi Data

Triangulasi merupakan teknik yang digunakan untuk meningkatkan keabsahan data dan mengurangi keraguan terhadap hasil penelitian. Namun, masih banyak peneliti yang belum sepenuhnya memahami makna serta tujuan utama dari penggunaan triangulasi dalam proses penelitian yang umumnya disebabkan oleh keterbatasan pemahaman terhadap konsep dan penerapannya (Jasmine, 2014). Dalam penelitian ini, triangulasi dilakukan menggunakan metode berikut:

- 1) Membandingkan hasil wawancara dengan orang-orang yang berbeda (pedagang dan pemerintah daerah)
- 2) Membandingkan hasil observasi di lapangan dengan hasil wawancara

- 3) Hasil penelitian harus diverifikasi dengan dokumen resmi atau sumber tertulis yang relevan.

6. Variabel Penelitian

a. Penelitian Kualitatif

Fokus penelitian ini adalah strategi untuk melestarikan kuliner tradisional Tahu Gejrot sebagai atraksi wisata kuliner yang memiliki nilai budaya dan ekonomi bagi masyarakat Kota Cirebon.

- 1) Informan: Pedagang Tahu Gejrot, Wisatawan dan Pemerintah Daerah (DISBUDPAR & DKUKMP).
- 2) Teori: *Cultural Heritage Sustainability Theory*, Analisis SWOT, dan *Gastronomi Tourism Theory*.
- 3) Persepsi Peneliti: Peneliti menafsirkan data untuk menemukan strategi efektif pelestarian Tahu Gejrot yang berkelanjutan.

7. Waktu Penelitian

Penelitian ini direncanakan berlangsung selama 4 (empat) bulan, terhitung mulai bulan Januari hingga April tahun 2026. Waktu tersebut dialokasikan untuk tahap pra-penelitian, pengumpulan data lapangan, analisis data, hingga penyusunan laporan akhir.

H. Rancangan Sistematika Penulisan Skripsi

Skripsi ini disusun secara sistematis dalam beberapa bab yang saling berkaitan, dimulai dari pendahuluan hingga lampiran, dengan uraian sebagai berikut:

Bab Pertama, Pendahuluan

Pada Bab ini memuat penjelasan mengenai latar belakang masalah, identifikasi masalah, pembatasan masalah, perumusan masalah, tujuan dan manfaat penelitian, penelitian terdahulu, kerangka pemikiran, metode penelitian (baik metode penelitian empiris maupun kajian pustaka), serta

sistematika penulisan skripsi. Bab ini berfungsi sebagai pengantar awal yang menjelaskan urgensi dan arah dari penelitian.

Bab Kedua, Tinjauan Teoritis

Bab ini berisi uraian teoritis yang menjadi dasar analisis dalam penelitian. Di dalamnya mencakup grand teori, teori dan konsep kunci yang mendukung pemahaman terhadap permasalahan yang dikaji.

Bab Ketiga, Gambara Umum

Bab ini menyajikan gambaran umum mengenai objek penelitian.

Bab Keempat Hasil Penelitian

Bab ini merupakan inti dari skripsi, yang memuat Gambaran umum objek penelitian dan analisis terhadap data-data yang telah dikumpulkan, dikaitkan dengan teori atau pendekatan yang digunakan. Pada bagian ini, peneliti menjawab rumusan masalah dan menunjukkan temuan-temuan penting dari hasil penelitian.

Bab Kelima, Penutup

Bab ini berisi kesimpulan dan saran sebagai penutup dari seluruh rangkaian pembahasan dalam skripsi.

Kesimpulan disusun secara ringkas, padat, dan menyeluruh sebagai jawaban atas rumusan masalah yang telah dirumuskan di awal. Setiap kesimpulan harus merujuk pada hasil analisis dan pembahasan yang telah dilakukan pada bab sebelumnya.

Saran-saran yang disampaikan bersifat aplikatif, teoretis, maupun rekomendatif. Saran aplikatif ditujukan bagi pihak-pihak yang terlibat langsung dengan permasalahan yang dikaji. Saran teoretis dimaksudkan untuk pengembangan kajian ilmiah sejenis, sementara saran rekomendatif dapat diarahkan pada perumusan kebijakan atau strategi implementatif ke depan.