

**EKSPLORASI BUDAYA AYAM INKGUNG
SEBAGAI DAYA TARIK WISATA GASTRONOMI
(STUDI KASUS KANDANG INKGUNG
SIMATUPANG)**



Disusun Oleh:

PUTRI SYAFA KHOERUNISA – 1409521036

Skripsi

Diajukan untuk memenuhi syarat memperoleh gelar

Sarjanah Terapan Pariwisata

Program Studi Usaha Perjalanan Wisata

Fakultas Ilmu Sosial dan Hukum

Universitas Negeri Jakarta

2025

ABSTRAK

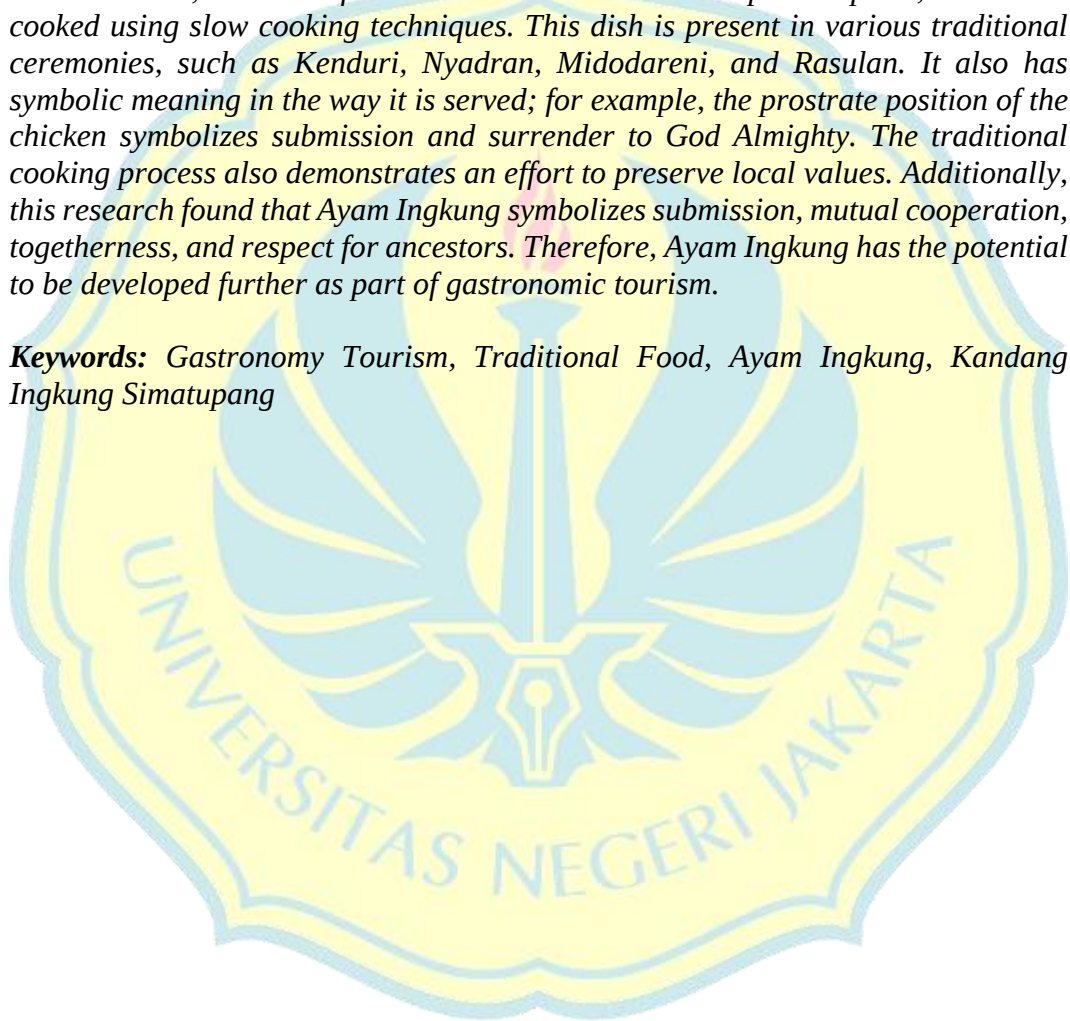
Penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi ayam ingkung yang diangkat menjadi daya tarik wisata gastronomi, khususnya di Kandang Ingkung Simatupang, Jakarta Selatan. Dengan menggunakan metode kualitatif deskriptif, data dikumpulkan melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Penelitian ini menggunakan teori gastronomi dari Alan F. Harrison dengan fokus pada aspek sejarah, nilai budaya, teknik memasak, penyajian, keterkaitannya dengan tradisi, serta pengalaman bersantap yang mencakup rasa, suasana, dan persepsi pengunjung. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa ayam ingkung sebagai makanan tradisional masyarakat Jawa terdiri dari ayam kampung utuh dan bumbu rempah khas yang dimasak menggunakan teknik *slow cooking*. Sajian ini tidak hanya hadir dalam berbagai tradisi adat seperti Kenduri, Nyadran, Midodareni, dan Rasulan, tetapi juga memiliki makna simbolik dalam cara penyajiannya, seperti posisi ayam bersujud yang melambangkan kepasrahan dan penyerahan diri kepada Tuhan Yang Maha Esa. Proses memasaknya yang masih mempertahankan cara tradisional turut memperlihatkan upaya pelestarian nilai-nilai lokal. Penelitian ini juga menemukan bahwa ayam ingkung mencerminkan aspek kepasrahan, gotong royong, kebersamaan, dan penghormatan terhadap leluhur. Berdasarkan hal tersebut, ayam ingkung memiliki potensi untuk terus dikembangkan sebagai bagian dari wisata gastronomi.

Kata Kunci: Wisata Gastronomi, Makanan Tradisional, Ayam Ingkung, Kandang Ingkung Simatupang

ABSTRACT

This research explores Ayam Ingkung as a gastronomic tourism attraction, particularly at Kandang Ingkung Simatupang in South Jakarta. Descriptive qualitative methods were used to collect data through observation, interviews, and documentation. The study employs Alan F. Harrison's gastronomy theory, focusing on historical aspects, cultural values, cooking techniques, presentation, links to traditions, and dining experiences encompassing taste, atmosphere, and visitor perceptions. The results of this study demonstrate that Ayam Ingkung, a traditional Javanese dish, consists of a whole native chicken and special spices, which are cooked using slow cooking techniques. This dish is present in various traditional ceremonies, such as Kenduri, Nyadran, Midodareni, and Rasulan. It also has symbolic meaning in the way it is served; for example, the prostrate position of the chicken symbolizes submission and surrender to God Almighty. The traditional cooking process also demonstrates an effort to preserve local values. Additionally, this research found that Ayam Ingkung symbolizes submission, mutual cooperation, togetherness, and respect for ancestors. Therefore, Ayam Ingkung has the potential to be developed further as part of gastronomic tourism.

Keywords: Gastronomy Tourism, Traditional Food, Ayam Ingkung, Kandang Ingkung Simatupang



LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI
 Penanggung Jawab/Dekan Fakultas Ilmu Sosial dan Hukum
 Universitas Negeri Jakarta

Firdaus Wardi, Ph.D
 NIP. 198107182008011016

No.	Nama	TTD	Tanggal
1	Ketua Sidang <u>Jenal Abidin, S.Pd., M.M.Par</u> NIP. 198110012024211001		15/ '25 07
2	Penguji Ahli <u>Fajar Aditya Nugroho, M.Par.</u> NIP. 199709252024061002		15/ '25 07
3	Sekretaris <u>Rezka Fedrina, S.ST.Par., M.M</u> NIP. 197602082008122001		15/ '25 07
4	Pembimbing I <u>Lala Siti Sahara, S.Pd., M.Si.</u> NIP. 197812152023212009		15/ '25 07
5	Pembimbing II <u>Heryanti Utami, S.ST.Par., M.M. Par</u> NIP. 197609102006042002		15/ '25 07

PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
UPT PERPUSTAKAAN

Jalan Rawamangun Muka Jakarta 13220
Telepon/Faksimili: 021-4894221
Laman: lib.unj.ac.id

LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Sebagai sivitas akademika Universitas Negeri Jakarta, yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Putri Syafa Khoerunisa
NIM : 1409521036
Fakultas/Prodi : Fakultas Ilmu Sosial dan Hukum/Usaha Perjalanan Wisata
Alamat email : putrishawol2505@gmail.com

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta, Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif atas karya ilmiah:

☒ Skripsi ☐ Tesis ☐ Disertasi ☐ Lain-lain (.....)

yang berjudul : EKSPLOKASI BUDAYA AYAM INGKUNG SEBAGAI DAYA TARIK
WISATA GASTRONOMI (STUDI KASUS KANDANG INGKUNG
SIMATUPANG)

Dengan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif ini UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta berhak menyimpan, mengalihmediakan, mengelolanya dalam bentuk pangkalan data (*database*), mendistribusikannya, dan menampilkan/mempublikasikannya di internet atau media lain secara *fulltext* untuk kepentingan akademis tanpa perlu meminta ijin dari saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan atau penerbit yang bersangkutan.

Saya bersedia untuk menanggung secara pribadi, tanpa melibatkan pihak Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta, segala bentuk tuntutan hukum yang timbul atas pelanggaran Hak Cipta dalam karya ilmiah saya ini.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Jakarta, 11 Agustus 2025

Penulis

(Putri Syafa Khoerunisa)

LEMBAR PERNYATAAN ORISINALITAS

PERNYATAAN ORISINALITAS

Saya yang bertandatangan di bawah ini:

Nama: Putri Syafa Khoerunisa

NIM: 1409521036

Program Studi: Usaha Perjalanan Wisata

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi yang berjudul **EKSPLORASI BUDAYA AYAM INKUNG SEBAGAI DAYA TARIK WISATA GASTRONOMI (STUDI KASUS KANDANG INKUNG SIMATUPANG)** adalah hasil karya saya sendiri dan semua sumber baik yang dikutip maupun dirujuk oleh saya dinyatakan dengan benar. Apabila suatu saat nanti terbukti saya melakukan tindakan plagiat, maka saya akan menerima sanksi yang telah ditetapkan. Demikian pernyataan ini saya buat sejujurnya.

Jakarta, 15 Juli 2025



Putri Syafa Khoerunisa

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT atas limpahan rahmat dan hidayah-Nya, yang juga telah memberikan kemampuan kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Eksplorasi Budaya Ayam Ingkung Sebagai Daya Tarik Wisata Gastronomi (Studi Kasus Kandang Ingkung Simatupang)”. Skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat kelulusan serta untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan pada Program Studi Usaha Perjalanan Wisata, Fakultas Ilmu Sosial dan Hukum, Universitas Negeri Jakarta.

Dalam proses penulisan skripsi ini, penulis tentu menghadapi berbagai tantangan dan kesulitan. Namun, berkat dukungan serta bantuan dari berbagai pihak, penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik. Oleh karena itu, dengan penuh rasa syukur, penulis ingin menyampaikan rasa terimakasih yang mendalam kepada semua pihak yang telah berperan dalam membantu penyelesaian skripsi ini. Ucapan terima kasih penulis sampaikan kepada:

1. Ibu Revi Agustin Aisyianita, S.Hut., M.Sc selaku Koordinator Program Studi D4 Usaha Perjalanan Wisata, Fakultas Ilmu Sosial dan Hukum, Universitas Negeri Jakarta.
2. Ibu Lala Siti Sahara, S.Pd., M.Si selaku Dosen Pembimbing I yang telah mengarahkan, membimbing serta memberi kritik dan saran dalam penyusunan skripsi ini.

3. Ibu Heryanti Utami, S.ST., M.M.Par selaku Dosen Pembimbing II yang telah mengarahkan, membimbing serta memberi kritik dan saran dalam penyusunan skripsi ini.
4. Bapak/Ibu Dosen Program Studi Usaha Perjalanan Wisata, yang sudah memberikan ilmu yang bermanfaat bagi penulis selama masa perkuliahan.
5. Kepada Ibu dan adik-adik sekaligus keluarga besar yang sudah memberi semangat, doa dan dukungan baik berupa moral maupun material selama proses perkuliahan sampai dengan penyelesaian skripsi.
6. Teman-teman seperjuangan Dini, Wibdun, yang sudah menemani dan telah memberikan waktu, dukungan dan hiburan selama proses perkuliahan sampai dengan penyelesaian skripsi.
7. Teman-teman Program Studi Usaha Perjalanan Wisata, Universitas Negeri Jakarta angkatan 2021.
8. Semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu per satu atas bantuan dan dukungannya selama masa perkuliahan ini.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini belum sempurna. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan saran dan masukan untuk perbaikan skripsi ini. Semoga skripsi ini tidak hanya bermanfaat bagi penulis namun juga bagi para pembaca.

Jakarta, 2025

Putri Syafa Khoerunisa

DAFTAR ISI

ABSTRAK	ii
<i>ABSTRACT</i>	iii
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI	iv
PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI	v
LEMBAR PERNYATAAN ORISINALITAS	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	9
1.3 Tujuan Penelitian	10
1.4 Manfaat Penelitian	10
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	12
2.1 Kajian Teori	12
2.1.1 Pariwisata	12

2.1.2	Wisata Budaya	17
2.1.3	Komodifikasi Budaya.....	21
2.1.4	Wisata Kuliner	22
2.1.5	Makanan Tradisional.....	23
2.1.6	Gastronomi.....	25
2.2	Kerangka Konseptual	28
2.3	Penelitian Terdahulu.....	30
BAB III METODE PENELITIAN.....		33
3.1	Pendekatan Penelitian.....	33
3.2	Objek Penelitian	35
3.3	Metode Pengumpulan Data	35
3.4	Teknik Analisis Data	40
3.5	Teknik Keabsahan Data.....	42
3.6	Jadwal Penelitian.....	45
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN		47
4.1	Hasil Penelitian.....	47
4.1.1	Kandang Ingkung Simatupang.....	47
4.1.2	Ayam Ingkung.....	60
4.2	Pembahasan	62
4.2.1	Sejarah Ayam Ingkung.....	62

4.2.2	Nilai Budaya Ayam Inkung	67
4.2.3	Ayam Inkung dalam Tradisi Budaya Jawa	71
4.2.4	Proses Memasak dan Penyajian Ayam Inkung	78
4.2.5	Pengalaman Bersantap: Rasa, Suasana, dan Persepsi Pengunjung .	93
4.2.6	Komodifikasi Ayam Inkung sebagai Daya Tarik Wisata Budaya	97
BAB V KESIMPULAN DAN REKOMENDASI		105
5.1	Kesimpulan.....	105
5.2	Rekomendasi	106
DAFTAR PUSTAKA		108
LAMPIRAN.....		111
RIWAYAT HIDUP PENULIS		143

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Kota Kuliner Terbaik di Asean	2
Tabel 2. 1 Penelitian Terdahulu	30
Tabel 3. 1 Daftar Narasumber	38
Tabel 3. 2 Jadwal Penelitian.....	46
Tabel 4. 1 Menu Kandang Ingkung Simatupang	51
Tabel 4. 2 Fasilitas Kandang Ingkung Simatupang	57



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Kerangka konseptual	28
Gambar 3. 1 Komponen Analisis Data	42
Gambar 4. 4 Menu Ingkung Ayam Bakar Oseng Sereh, dan Ingkung Ayam Bakar Kraton	52
Gambar 4. 5 Menu Garang Asem	53
Gambar 4. 6 Replika Alun-Alun	54
Gambar 4. 1 Ayam Ingkung.....	61
Gambar 4. 2 Posisi Bersujud Ayam Ingkung.....	69
Gambar 4. 3 Penyajian Ayam Ingkung di Kandang Ingkung	92

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran. 1 Surat Pengantar Permohonan Ijin Penelitian	111
Lampiran. 2 Kandang Ingkung Simatupang	112
Lampiran. 3 Surat Ketersediaan Menjadi Informan.....	114
Lampiran. 4 Transkrip Wawancara.....	117
Lampiran. 5 Foto Wawancara Bersama Pak Andri Manager Kandang Ingkung Simatupang	141
Lampiran. 6 Foto Wawancara Bersama Ibu Denisa Koki Kandang Ingkung Simatupang	142
Lampiran. 7 Foto Wawancara Bersama Ibu Annis Dosen Tata Boga UNJ	142