



STRATEGI PENGEMBANGAN KULINER EMPAL GENTONG HAJI APUD SEBAGAI KULINER KHAS CIREBON

Yulia Ratnawulan¹, Offi Maria Ulpah², Chairi Asyhad Yahya³, Ismi Mayshafuroh⁴, Nabil Abdullah⁵

Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, IAIN Syekh Nurjati Cirebon

e-mail: yuliaratnawulan2002@gmail.com¹, mariaulpah511@gmail.com², chairiasyhadyahya@gmail.com³, nabilkun30@gmail.com⁴, ismimyyshfrh@gmail.com⁵

Accepted: 8/10/2024; **Published:** 9/10/2024

ABSTRAK

Destinasi wisata kuliner khas merupakan potensi yang sangat penting bagi sebuah daerah. Wisata kuliner khas sebuah daerah perlu terus dijaga dan dilestarikan agar tetap eksis ditengah-tengah banyaknya kuliner modern yang muncul saat ini. Begitu pula dengan wisata kuliner khas Cirebon. Cirebon memiliki berbagai macam jenis kuliner khas, salah satunya empal gentong. Empal gentong merupakan salah satu kuliner paling khas yang ada di Kabupaten Cirebon. Empal gentong yang paling terkenal yaitu empal gentong H. Apud. Empal gentong H. Apud mempunyai daya tarik yang dapat dikembangkan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui strategi pengembangan wisata kuliner empal gentong H. Apud Khas Cirebon. Metode penelitian yang digunakan deskriptif pendekatan kualitatif. Data primer diperoleh dengan observasi, wawancara dan dokumentasi. Data sekunder diperoleh melalui jurnal, buku dan data internet yang relevan. Kemudian analisis strategi pengembangan melalui analisis SWOT. Hasil dari penelitian ini adalah penyusunan strategi pengembangan wisata kuliner empal gentong H. Apud khas Cirebon mengetahui perkembangan Pasar Pasalaran terhadap perekonomian kecamatan Weru.

Kata Kunci : Kuliner Khas, Empal Gentong, Strategi, SWOT.

ABSTRACT

A typical culinary tourism destination is a very important potential for an area. Culinary tourism typical of an area needs to be maintained and preserved in order to continue to exist in the midst of the many modern culinary delights that are currently emerging. Likewise with Cirebon culinary tourism. Cirebon has various types of typical culinary, one of which is empal gentong. Empal gentong is one of the most typical culinary in Cirebon Regency. The most famous empal gentong is empal gentong H. Apud. Empal gentong H. Apud has a tank power that can be developed. This study aims to determine the strategy of developing culinary tourism in empal gentong H. Apud khas Cirebon. The research method used is descriptive qualitative approach. Primary data were obtained by observation, interviews and documentation. Secondary data is obtained through relevant journals, books and internet data. Then the analysis of development strategies is carried out through SWOT analysis. The result of this research is the formulation of a strategy for developing culinary tourism of empal gentong H. Apud typical of Cirebon.

Keywords: Culinary, Empal Gentong, Strategy, SWOT.

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara yang kaya akan hasil bumi yang bisa dimanfaatkan untuk pembuatan suatu makanan unik dari setiap daerah. Contohnya ada empal gentong yang khas dari wilayah Cirebon. Cirebon merupakan salah satu daerah di Jawa Barat yang mempunyai banyak warisan kuliner tradisional. Salah satunya Empal Gentong. Makanan makanan tersebut menjadi ciri khas dari Cirebon. Dilihat dari segi Historis, munculnya makanan-makanan tersebut terkait erat dengan adanya beberapa etnis yang berada di Cirebon. Seperti Jawa, Sunda, Cina dan Arab. Dari perpaduan kebudayaan antar etnis tersebut melalui komunikasi lintas budaya dan antar budaya, menghasilkan khasanah baru dalam kebudayaan Cirebon khususnya dalam hal kuliner tradisional

Empal Gentong merupakan kuliner khas asli asal Kabupaten Cirebon di Provinsi Jawa Barat tepatnya dari Desa Battebat Kecamatan Tengah Tani. Nama empal gentong diambil dari bahan utama dari masakan ini yaitu daging empal dengan sedikit lemak, sedangkan sebutan gentong adalah untuk menunjukkan proses memasaknya memakai gentong berukuran besar dengan bahan bakar kayu bakar (pohon mangga). Gentong tersebut merupakan bagian dari sepaket perlengkapan memasak dalam sebuah pikulan. Keunikan perlengkapan memasak Empal Gentong ini memberikan nilai tambah pada kuliner ini. Bukan hanya sebatas itu nilai tambahnya, gentong yang merupakan wadah tanah liat yang sudah dipakai bertahun-tahun akan memberi sentuhan rasa sedap yang tiada tara, hal tersebut karena kerak bumbu sudah mengendap di pori-pori tanah liatnya.

Selain menggunakan kayu bakar dan gentong, makanan ini disajikan menggunakan daun kucai (*Allium tuberosum*) diiris kecil-kecil dan sambal berupa cabai kering giling atau sambal basah. Sebagai pasangan makanan ini bisa disajikan dengan nasi atau juga lontong. Menurut orang Cirebon, lontong adalah beras yang dimasukan ke dalam bungkus daun pisang berbentuk silinder, tanpa campuran apapun mirip isi ketupat, kemudian direbus kurang lebih selama 4 jam. Bahan utama kuliner ini adalah potongan-potongan daging, dan jeroan atau isian seperti usus, babat, puru, dan limpa. Daging Empal Gentong tidak ada sama sekali bau amis karena tertutup wangi kunyit. Itu pun ketika menyantap empal yang terbuat dari kambing. Sebagai penikmat rasa, di setiap meja rumah/ warung makan ini menyediakan acar yang dibuat dari mentimun, wortel, dan cabai rawit hijau serta jeruk nipis. Biasanya, rumah/Warung Makan Empal Gentong ini juga menyediakan varian lainnya yaitu Empal Asem. Perbedaan dari keduanya bisa terlihat dari kuah dan rasanya. Jika Empal Gentong khas dengan kuah berwarna kuning dan rasa santannya, sedangkan Empal Asam kuahnya bening dan asam. Oleh karenanya tidak mengherankan jika banyak konsumen, baik individu, rumah tangga maupun lembaga yang menjadikan empal gentong sebagai kebanggaan dari wilayah Cirebon.

Dari fenomena tersebut, Pengelolaan dan perencanaan regenerasi merupakan suatu isu penting di bisnis milik keluarga, salah satunya bisnis yang bergerak dibidang kuliner. Namun, bisnis di Indonesia masih kurang menaruh perhatian terhadap perencanaan regenerasi. Studi mengenai regenerasi itu sendiri masih jarang dilakukan.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini termasuk penelitian dengan pendekatan studi literatur, yaitu penelitian yang dilakukan dengan cara mencari referensi atas atau permasalahan yang ditemukan. referensi tersebut berasal dari buku, jurnal, artikel laporan penelitian dan situs-situs online di internet. Jenis penelitian ini adalah penelitian kualitatif deskriptif, yaitu data yang dikumpulkan berbentuk kata-kata, gambar, tetapi bukan angka-angka. Disini peneliti menggambarkan atau mendeskripsikan apa yang diamati/dianalisis secara induktif. Di dalam Penelitian ini peneliti menggunakan analisis SWOT (*strength, Weakness, Opportunities,*

Threats). Menurut Fredi Rangkuti (2004: 18) Analisis SWOT adalah identifikasi berbagai faktor secara sistematis untuk merumuskan strategi perusahaan. Analisis ini didasarkan pada logika yang dapat memaksimalkan kekuatan (*strength*) dan peluang (*opportunity*), namun secara bersamaan dapat meminimalkan kelemahan (*weakness*) dan ancaman (*threats*) (Nisak, 2013). Sumber data dalam penelitian ini adalah data primer dan sekunder yang dikumpulkan melalui observasi, wawancara dan dokumentasi. Dalam penelitian ini, setelah data terkumpul maka dilakukan pengolahan data atau analisis data kemudian menyajikannya secara tertulis dalam laporan tersebut, yaitu berupa data yang ditemukan dari observasi, wawancara mendalam dan dokumentasi. Analisis data kualitatif menyatu dengan aktivitas pengumpulan data, reduksi data, penyajian data, dan penyimpulan hasil penelitian.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Empal Gentong Khas Cirebon

Empal gentong merupakan salah satu kuliner khas Cirebon. Wisata kuliner empal gentong hampir ditemui di setiap daerah di Cirebon. Salah satu tempat yang terkenal dengan empal gentongnya yaitu empal gentong H. Apud. Wisata kuliner ini merupakan salah satu potensi bagi masyarakat Kabupaten Cirebon yang memiliki potensi membuat olahan kuliner khas tersebut, sehingga kemanapun wisatawan melakukan destinasi wisata di Kabupaten Cirebon terdapat empal gentong. Empal gentong patut dijadikan salah satu makanan yang dikenalkan pada kancah global agar pangsa pasarnya semakin meningkat (Ropiah, 2018).

Pada tanggal 7 Oktober 2022 peneliti berkesempatan untuk mengunjungi salah satu kuliner empal gentong di Kabupaten Cirebon, yaitu empal gentong H. Apud, dimana peneliti berkesempatan langsung untuk wawancara beliau. Berdasarkan keterangan beliau empal gentong miliknya mulai didirikan sejak tahun 1994 atau sudah sekitar 28 tahun lamanya. Awalnya beliau berjualan kue, tetapi karena penghasilan dari penjualan kue tidak menentu, akhirnya beliau memutuskan untuk mulai berjualan empal gentong secara berkeliling, hingga pada tahun 2002 beliau memutuskan untuk menetap dan membangun kedai. Pelanggan yang sudah mengetahui ciri khas dari empal gentong tersebut semakin banyak berdatangan ke kedai beliau, terlebih ketika pada tahun 2010 Presiden SBY mulai mewajibkan batik bagi PNS maupun pelajar, sehingga para pengunjung yang berbelanja batik ke Kabupaten Cirebon (Batik Trusmi) biasanya singgah di empal gentong ini. Selain empal gentong di tempat ini terdapat juga empal asem yang terkenal di Kabupaten Cirebon. Satu porsi empal gentong dihargai dengan Rp. 22.000,00 (sebelum pajak), sate kambing Rp. 40.000,00 (sebelum pajak), nasi Rp. 5.000,00 (sebelum pajak). Pemerintah daerah Kabupaten Cirebon bidang dinas pendapatan biasanya setiap minggu berkunjung ke kedai beliau untuk memunguti pajak restoran.

Dalam satu hari kerja, terjual sebanyak 800-900 porsi. Sedangkan akhir pekan atau hari libur bisa lebih dari 1.300 porsi. Empal gentong H. Apud terdapat 3 cabang yaitu di Tengah Tani (pusatnya), Jl. Tuparev serta Plered. Mengenai sertifikasi halal, empal gentong ini sudah mendapat sertifikat halal dari MUI, menurut beliau halal menjadi faktor yang penting karena konsumen merasa terjamin bahwa yang dimakan sudah jelas halalnya. Daging yang beliau gunakan didapat dari pemasok khusus (tidak menyembelih sendiri karena yang digunakan adalah daging dan jeroannya saja).

a. Atraksi

Empal gentong adalah olahan daging sapi menyerupai gulai. Kuliner ini dimasak menggunakan gentong besar yang terbuat dari tanah liat. Khasnya empal gentong dapat dijadikan salah satu indikator penarik wisata halal di Kabupaten Cirebon. Dengan terkenalnya kuliner tersebut, wisatawan akan tertarik untuk mencicipi kuliner tersebut ketika mengunjungi Kabupaten Cirebon.

b. Aksesibilitas

Akses masuk menuju wisata kuliner ini melalui jalan Tuparev No.43B, Sutawinangun, Kedawung, Cirebon. Poros jalan yang luas dan kondisi jalan yang baik sehingga perjalanan dapat ditempuh dengan kendaraan roda dua maupun roda empat. Selain itu jarak dari jalan raya dengan empal sangat dekat dan ruas jalan yang tidak terlalu membingungkan, sehingga memudahkan wisatawan untuk berkunjung ke wisata kuliner empal gentong H. Apud.

c. Amenitas

Wisata kuliner Empal Gentong H. Apud yang berada di Jl. Tuparev, Cirebon bisa dibilang sebuah wisata kuliner yang memiliki beberapa fasilitas dan pelayanan bagi pengunjung diantaranya sebagai berikut :

- 1) Loket Pemesan dan Pembayaran, berada di dekat pintu masuk, yang dijaga oleh beberapa karyawan sekaligus yang akan mengarahkan pengunjung ke dalam.
- 2) Area Parkiran, Tersedia area parkir yang cukup sehingga dapat menampung beberapa kendaraan bermotor maupun mobil. Parkir ini dijaga oleh 2 orang secara bergantian.
- 3) Toilet / WC
- 4) Kipas Angin

2. Strategi Pengembangan Empal Gentong sebagai Kuliner Khas Cirebon

Untuk menentukan strategi pengembangan yang tepat dalam rangka mengembangkan kuliner khas Cirebon. Maka perlu diidentifikasi terkait kekuatan, kelemahan, ancaman serta peluang dari kuliner khas tersebut.

a. Kekuatan (*Strength*)

- 1) Produk dan bahan yang digunakan berkualitas dan terjamin halal
- 2) Menu bervariasi
- 3) Harga yang dijual standar dan terjangkau
- 4) Lokasi rumah makan yang strategis
- 5) Loyalitas karyawan tinggi
- 6) Memanfaatkan media sosial untuk promosi

b. Kelamahan (*Weakness*)

- 1) Ketersediaan perangkat lunak untuk mendukung transaksi belum memadai
- 2) Belum memiliki struktur organisasi
- 3) Kegiatan promosi masih sangat terbatas

c. Peluang (*Opportunities*)

- 1) Peningkatan daya beli masyarakat
- 2) Adanya loyalitas pemasok
- 3) Adanya loyalitas konsumen

d. Ancaman (*Threats*)

- 1) Tingginya tingkat persaingan dalam industri rumah makan
- 2) Semakin banyaknya makanan tradisional yang bermunculan
- 3) Keluhan konsumen terhadap fasilitas rumah makan

3. Pengembangan Pariwisata dan Ekonomi Kreatif serta Dampaknya

Dalam pengembangan ekonomi kreatif Empal Gentong Hj Apud adalah menjamin ketersediaan pasokan bahan baku untuk mengelola dan memproduksi produk, meningkatkan jumlah atau variasi produk, menawarkan lebih dari sebuah makanan yang disajikan atau yang diproduksi. Empal Gentong Hj Apud mampu mengembangkan usaha kuliner khas Cirebon dengan model pengembangan ekonomi kreatif sebagai berikut:

Restoran empal gentong Hj Apud telah menyediakan empal gentong kalengan atau empal gentong instan. Sehingga pengunjung dapat memasak empal gentong khas Cirebon mirip dengan yang aslinya. Hal ini mendorong peningkatan penjualan restoran terutama pada penjualan online. Karena empal gentong instan telah dijual di e-commerce. Dalam aspek industri kuliner usaha empal gentong Hj Apud ini memiliki intensitas persaingan yang tinggi dibandingkan kuliner masa kini. Daya tawar customer dan supplier dapat dikatakan tinggi karena dilihat dari frekuensi kedatangan pelanggan tetap maupun baru serta sumber bahan baku dari pasar setempat.

Dampak yang muncul dari pengembangan tersebut, bisnis kuliner empal gentong Hj Apud ini nyatanya menguntungkan bagi banyak pihak sehingga memiliki pengaruh terhadap ekonomi kreatif Indonesia. Pihak-pihak tersebut diantaranya: pengusaha bisnis, konsumen, dan para pekerja. Pengusaha bisnis mendapatkan peluang dan pemasukan yang besar karena sedang meningkatnya kegemaran masyarakat di bidang kuliner. Dengan bisnis empal gentong Hj Apud ini, pembeli juga diuntungkan karena mereka akan terpuaskan oleh makanan yang mereka makan. Pembeli juga adalah sasaran besar untuk menjadi sumber informasi bagi calon pembeli lainnya. Bisnis ini juga menguntungkan bagi masyarakat yang tidak bekerja. Dengan banyaknya bisnis kuliner maka sumber daya manusia yang dibutuhkan akan meningkat, sehingga akan menolong orang untuk mendapatkan pekerjaan, mengurangi angka pengangguran, dan meningkatkan ekonomi masyarakat.

KESIMPULAN

Hasil penelitian dan kegiatan ini menunjukkan bahwa wisata kuliner khas Cirebon Empal Gentong merupakan wisata yang tidak kalah ramai dengan wisata lainnya. Empal gentong H.Apud diminati bukan hanya wisatawan lokal, namun juga wisatawan nusantara. Kuliner Empal Gentong H.Apud khas Cirebon ialah makanan tradisional yang telah lama hadir di Nusantara. Makanan ini tidak hanya terkenal di kalangan orang tua namun juga di semua kalangan. Selain rasanya yang otentik, Empal gentong H.Apud tersebar di beberapa wilayah kota Cirebon sehingga menjamin kemudahan pengunjung untuk mengakses lokasinya.

Hasil wawancara kami menunjukkan betapa Empal gentong H.Apud disukai oleh banyak pengunjung karena rasanya yang tidak diragukan. Namun, ada beberapa keluhan yang disampaikan terkait fasilitas. Kami harap hal ini dapat menjadi dorongan pihak terkait dalam peningkatan kualitas dan fasilitas. Kemudian, pihak terkait dapat menambahkan fitur pembayaran digital di semua outlet dan penambahan menu frozen food agar pengunjung yang datang dari jauh dapat memasak di rumah. Semua ini karena era perkembangan usaha digital.

DAFTAR PUSTAKA

- Anggito, A. &. (2018). Metodologi penelitian kualitatif. CV Jejak (Jejak Publisher).
- Arianty, N. (2014). Analisis perbedaan pasar modern dan pasar tradisional ditinjau dari strategi tata letak (lay out) dan kualitas pelayanan untuk meningkatkan posisi tawar pasar tradisional. *Jurnal Ilmiah Manajemen dan Bisnis*, 13(1).
- Baskoro, Singgih, Prabowo. Anggadwita, Grisna. (2021) Analisis perancangan suksesi pada perusahaan keluarga studi kasus pada empal gentong sebagai kuliner khas Cirebon Indonesia. *Visual post: Vise-Proceeding of Management*, 8(1).
- Deantoro, Stenly. (2015). Proses suksesi pada perusahaan pelayaran di Surabaya. *Visual post: Agora* 3(2), 47-51.
- Ilhamsyah, I. &. (2015). perencanaan promosi destinasi wisata kuliner khas Cirebon. *eProceedings of Art & Design*, 2(2).

- Kamil, Ahmad. (2015). Industri kreatif Indonesia pendekatan analisis kinerja Indonesia. *Visual post: Media Trend*, 10(2), 165-182.
- Nisak, Z. (2013). Analisis SWOT untuk menentukan strategi kompetitif. *Jurnal Ekbis*, 9(2), 468- 476.
- Nugrahani, F. &. (2014). Metode penelitian kualitatif. Solo: Cakra Books, 1(1). Rahardjo, M. (2011). Metode pengumpulan data penelitian kualitatif.
- Pramudyo, A. (2014). Menjaga eksistensi pasar tradisional di yogyakarta. *Jurnal Bisnis*,
- Ropiah, E. S. (2018). Wisata Halal: potensi ekonomi baru industri pariwisata di Kabupaten Cirebon. *Inklusif (Jurnal Pengkajian Ekonomi dan Hukum Islam*, 3(2), 166-183.
- Sugiyono (2018). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/)