

## POTENSI WISATA GASTRONOMI RABEG DI RUMAH MAKAN H. NASWI KOTA SERANG BANTEN

Henida Garniz Anugraheni<sup>1)</sup>, Dewi Turgarini<sup>1)\*</sup> dan Supriyono<sup>3)</sup>

<sup>1)</sup>Manajemen Industri Katering, Universitas Pendidikan Indonesia

<sup>2)</sup> Manajemen Industri Katering, Universitas Pendidikan Indonesia

<sup>3)</sup> Manajemen Industri Katering, Universitas Pendidikan Indonesia

Diterima Tanggal Bulan Tahun / Disetujui Tanggal Bulan Tahun

### ABSTRACT

*"Rabeg Restaurant Gastronomic Tourism Potential in Serang City, Banten" is a study that aims to identify tourism and culinary potential in Serang City, Banten Province. The aims of this study were: 1) to find out about Rabeg gastronomic tourism in the H. Naswi Restaurant, Serang Banten City, 2) to find out how the actual conditions are in preserving the Rabeg gastronomic culture in Serang Banten City. This research was conducted with qualitative methods. Data collection was carried out by: 1) literature study & documentation, 2) observation and 3) interviews. The results of the study show that the City of Serang has tourism potential and local culinary potential to become a tourist attraction and destination.*

### ABSTRAK

“Potensi Wisata Gastronomi Rabeg Rumah Makan di Kota Serang Banten” adalah penelitian yang bertujuan untuk mengidentifikasi potensi pariwisata dan kuliner di Kota Serang Provinsi Banten. Tujuan dari penelitian ini adalah: 1) mengetahui wisata gastronomi Rabeg yang ada di Rumah Makan H. Naswi Kota Serang Banten, 2) mengetahui bagaimana kondisi actual dalam melestarikan budaya gastronomi Rabeg yang ada di Kota Serang Banten. Penelitian ini dilakukan dengan metode kualitatif. Pengumpulan data dilakukan dengan: 1) studi pustaka & dokumentasi, 2) observasi dan 3) wawancara. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Kota Serang memiliki potensi wisata dan kuliner lokal yang potensial untuk menjadi daya tarik dan tujuan wisata.

### PENDAHULUAN

Pariwisata saat ini menjadi salah satu industri yang mempunyai peran cukup penting dalam pembangunan nasional, mendorong pertumbuhan ekonomi, menciptakan lapangan kerja, mengurangi kemiskinan, dan mempercepat pembangunan serta penguatan toleransi (Crotti & Misrahi, 2017). Menurut laporan yang dirilis Badan Pariwisata Dan Perjalanan Dunia (WTTC) pada tahun 2010 bidang pariwisata mampu menyerap sekitar 235 juta pekerja di seluruh dunia dengan kontribusi terhadap PDB global sebesar 9,3 persen.

Sektor pariwisata telah lama menjadi tulang punggung dari ekonomi kreatif di Indonesia. Sebagai modal untuk melakukan akselerasi industri pariwisata, Indonesia telah mengantongi sejumlah bekal potensi. Bekal potensi sektor pariwisata dan ekonomi kreatif tersebut seperti, Sistem pariwisata yang dapat

menciptakan rantai nilai usaha yang luas dan beragam, daya saing produk dan bisnis yang kredibel, serta adanya tanggung jawab terhadap lingkungan yang tinggi (Kementerian Pariwisata, 2021).

Pariwisata Indonesia diproyeksikan akan lebih memerhatikan pengembangan yang berfokus pada kualitas daripada kuantitas. Dari yang semula mengejar angka kunjungan, kini lebih memprioritaskan memberi pengalaman berkesan dan unik bagi wisatawan agar lebih nyaman berlibur di Indonesia sehingga menarik devisa lebih besar (Kementerian Pariwisata, 2021).

Berdasarkan data yang didapatkan dari Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif, pada 2022 jumlah pergerakan wisatawan nusantara (Wisnus) hingga Oktober 2022 mencapai 633-703 juta pergerakan, naik dari 2021 yang hanya 603,02 juta. Pada 2023 mendatang

Kemenparekraf menargetkan kenaikan pergerakan 1,2-1,4 miliar. Maka dapat diketahui bahwa sektor pariwisata di negara Indonesia akan tetap tumbuh sangat pesat. Di mana Indonesia menciptakan 700 ribu lapangan kerja ditengah ketidak pastian ekonomi global. (Sandiaga dalam Kementerian Pariwisata & Ekonomi Kreatif, 2022).

\*Korespondensi Penulis:  
 E-mail: [henidagarnizanugraheni@gmail.com](mailto:henidagarnizanugraheni@gmail.com)

## METODE PENELITIAN

Penelitian yang digunakan di dalam penelitian ini adalah penelitian kualitatif, menurut Meleong (2007 hal. 5) penelitian kualitatif merupakan penelitian dengan memanfaatkan wawancara terbuka untuk menelaah dan memahami sikap, pandangan, perasaan, dan perilaku individu atau sekelompok orang. Sedangkan menurut Satori & Komariah (2014 hal. 22) penelitian kualitatif merupakan penelitian yang menekankan pada hal terpenting dari sifat suatu barang/jasa.

### Teknik Pengumpulan Data

Pengumpulan data dilakukan dengan cara sebagai berikut:

#### 1. Studi pustaka & dokumentasi.

Dalam studi pustaka, pengumpulan data dilakukan dengan cara menelaah dan atau membaca berbagai buku, catatan, laporan, dan literature yang terkait dengan masalah yang sedang diteliti (Nazir, 1998).

#### 2. Observasi.

Pengumpulan data melalui observasi dilakukan dengan jalan mengamati fakta-fakta yang terjadi di lokasi penelitian dengan menggunakan penglihatan, pendengaran dan berbagai indera lainnya, serta mencatatnya secara objektif (Gulo, 2002).

#### 3. Wawancara

Pengumpulan data wawancara dilakukan dengan proses tanya dan Jawab ataupun dialog secara lisan dengan responden yang terkait dengan topic penelitian (Sugiyono, 2016).

### Teknik Analisis Data

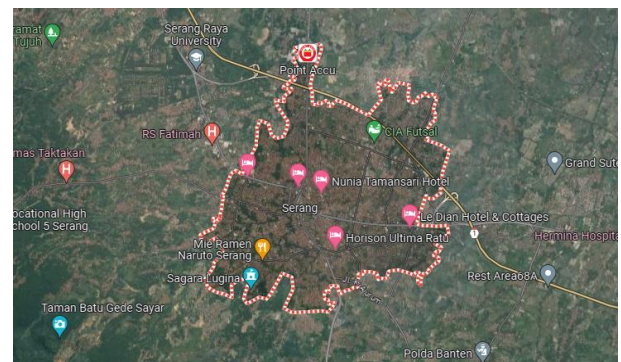
Data yang didapatkan akan dianalisis dengan metode deskriptif, di mana data terkait objek atau variabel penelitian yang didapatkan tersebut akan dijelaskan dengan menggunakan kata-kata dan atau angka-angka (Setyosari, 2012).

Versi Online: <http://journal.ubm.ac.id/>  
 Hasil Penelitian

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Gambaran Kota Serang Sebagai Daerah Destinasi Pariwisata

### Kondisi Kondisi Geografis Kota Serang



Gambar 2. Letak Geografis Kota Serang  
 Sumber : <https://id.wikipedia.org> (Diakses pada, 05 Juni 2023)

Kota Serang secara geografis terletak antara 5099' - 6022' lintang selatan dan 106007' 106025' bujur timur. Apabila memakai koordinat sistem UTM (Universal Transfer Mercator) Zone 48 E wilayah Kota Serang terletak pada koordinat 618.000 m2 sampai dengan 638.600 m dari barat ke timur dan 9.337.725 m2 sampai dengan 9.312.475 m2 dari utara ke selatan. Jarak terpanjang menurut garis lurus dari utara ke selatan sekitar 21,7 Km2 dan dari barat ke timur 20

Km2. Batas wilayah administratif Kota Serang: Sebelah Utara: Teluk Banten. Sebelah Timur, Barat dan Selatan: Kabupaten Serang. ([https://id.wikipedia.org/diakses\\_05 Juni 2023](https://id.wikipedia.org/diakses_05_Juni_2023)).

**Kondisi Topografis Kota Serang**

Secara topografi muka tanah, Kota Serang berada di hamparan dataran rendah yang ketinggiannya  $\leq 50$  meter dan jenis tanah yang mendominasi permukaan tanah di kota ini adalah jenis tanah asosiasi regosol kelabu, regosol kelabu coklat, litosol, dan latosol kemerah-merahan.

([https://id.wikipedia.org/diakses\\_05 Juni 2023](https://id.wikipedia.org/diakses_05_Juni_2023)).

**Batas Wilayah Kota Serang**

Berikut adalah batas-batas wilayah Kota Serang :

Tabel 1. Batas Wilayah Kota Serang

<b>Utara</b>	<b>Teluk Banten</b>
<b>Timur</b>	Kabupaten Serang
<b>Selatan</b>	Kabupaten Serang
<b>Barat</b>	Kabupaten Serang

Sumber : Wikipedia.go.id (Diakses pada 05 Juni 2023)

**Kondisi Iklim Kota Serang**

Kota Serang beriklim sama dengan kota-kota Indonesia pada umumnya yaitu iklim tropis. Berdasarkan klasifikasi iklim, wilayah kota Serang sebagian besar beriklim muson tropis (Am) dengan dua pola musim yang dipengaruhi oleh pergerakan angin monsun, yaitu musim hujan dan musim kemarau. Musim hujan yang dipengaruhi angin monsun baratan yang bersifat basah dan lembap biasanya terjadi pada periode bulan November hingga bulan April. Bulan Januari menjadi bulan terbasah dan puncak musim penghujan dengan rerata curah hujan bulanannya  $>280$  mm per bulan. Sementara itu, musim kemarau yang diakibatkan

pergerakan angin muson timuran yang bersifat kering biasanya berlangsung sejak bulan Mei hingga bulan Oktober dengan bulan Agustus sebagai bulan terkering. Curah hujan tahunan di Kota Serang berkisar pada angka 1000–2000 milimeter per tahun dengan jumlah hari hujan berkisar antara 120–160 hari hujan per tahun. Suhu udara di Kota Serang per tahunnya berada pada angka  $21^{\circ}$ – $33^{\circ}$  C. Tingkat kelembapan nisbi di kota ini adalah  $\pm 79\%$  per tahun. ([https://id.wikipedia.org/diakses\\_05 Juni 2023](https://id.wikipedia.org/diakses_05_Juni_2023)).

**Lambang Kota Serang dan Maknanya**

Berikut adalah lambang dari Kota Serang :



Gambar 3. Lambang Kabupaten Indramayu  
 Sumber: serangkota.go.id (Diakses 05 Juni 2023)

Bentuk dasar logo = perisai segi 6 (enam), yang melambangkan:

- Awal berdirinya kota serang dibentuk oleh 6 (enam) kecamatan yaitu: Kasemen, Taktakan, Cipocok Jaya, Serang, Walantaka dan Curug.
- 6 (enam) Rukun Iman :
  1. Menunjukkan komitmen pemerintahan kota Serang yang dalam menjalankan pemerintahannya tidak akan lepas dari koridor agama.
  2. Menunjukkan kereligiusan masyarakat kotanya dan kehidupan bermasyarakat yang selalu berlandaskan pada agama.
  3. Menunjukkan kereligiusan masyarakat kotanya dan kehidupan bermasyarakat yang selalu berlandaskan pada agama.

- Kegigihan dan ketahanan masyarakat Banten dalam memperjuangkan kemerdekaannya ada masa penjajahan.
- Kegigihan dan ketahanan masyarakat kota Serang dalam menghadapi semua tantangan di masa depan

#### Penjelasan Gambar

1. Bintang Segi 5 (lima)  
Melambangkan Rukun Islam dan Asas Ketuhanan Yang Maha Esa
2. Gapura (Kaibon)
  - Kaibon merupakan cirri khas Banten yang sudah menjadi bagian dari sejarah banten dan dengan sendirinya merupakan ciri khas dari bagian tak terpisahkan dari Kota Serang juga.
  - Gapura/pintu gerbang , menegaskan posisi Kota Serang sebagai Ibu Kota Provinsi Banten yang merupakan pintu gerbang Provinsi Banten.
  - Gapura/pintu gerbang berarti pintu gerbang menuju kemakmuran dan kesejahteraan masyarakat Kota Serang disemua bidang.

#### Penjelasan Warna

1. Warna Kuning :  
Kemuliaan, Kesejahteraan, menunjukkan masa depan Kota Serang yang cerah (digabungkan dengan gambar bintang segi 5 (lima) berwarna keemasan).
2. Warna Hijau :  
Melambangkan sumber daya alam, menunjukkan daerah pertanian dan kekayaan holtikultura yang sesuai dengan kondisi dan potensi wilayah serta kehidupan sosial ekonomi masyarakat Kota Serang pada umumnya.
3. Warna Biru :
  - Melambangkan sumber daya manusia Kota Serang yang berkualitas baik dari segi pendidikan maupun agama.
  - Melambangkan sumber daya perikanan baik itu dari laut (mewakili karangantu kecamatan Kasemen) maupun Tambak Ikan Air tawar yang menjadi salah satu andalan

perekonomian masyarakat Kota Serang.

4. Warna Putih :  
Melambangkan Kota Serang yang bersih
5. Warna Merah :
  - Melambangkan pemerintahan dan masyarakat Kota Serang yang berani menghadapi setiap tantangan.
  - Penggabungan warna merah-putih : menegaskan bahwa Kota Serang merupakan dari NKRI (Negara Kesatuan Republik Indonesia).
6. Warna Hitam :  
Melambangkan ketegasan, keteguhan dan ketabahan pemerintahan kota Serang dalam melaksanakan tugasnya sebagai pengemban amanat rakyat.
7. Warna Emas :
  - Melambangkan keberhasilan pemerintahan Kota Serang dalam mencapai tujuan pemerintahannya mewujudkan masyarakat Kota Serang yang Madani
  - Melambangkan pemerintahan Kota yang adil, agung dan berwibawa.

#### **Gambaran Wisata Gastronomi Rabeg di Rumah Makan H. Naswi Kota Serang Banten**

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara dengan pihak Rumah Makan H. Naswi, Penulis mendapatkan data dan informasi tentang Rabeg yang berhasil teridentifikasi.

#### **Rabeg**

Rabeg adalah masakan tradisional yang berasal dari perpaduan bumbu khas Jazirah Arab dan Banten, yang terbuat dari daging kambing yang memakai bumbu sederhana. Rasanya gurih dan tidak terlalu berbahaya untuk yang menderita kolesterol karena makanan khas Jawa Serang ini tidak memakai santan dalam proses pengolahannya.

Masakan yang identik dengan bahan utama daging kambing ini menjadi kuliner yang banyak dan mudah ditemukan. Bahkan

sering dijumpai pada acara tertentu, seperti pernikahan atau khitanan. Daging yang biasa digunakan untuk mengolah Rabeg ini adalah daging kambing. Menurut sejarah, Rabeg adalah masakan yang digemari oleh Sultan Maulana, Kesultanan Banten.

Cara pengolahan dan bahan yang mudah ditemukan, membuat Rabeg mudah untuk dibuat dan menjadi masakan andalan khas Serang, Banten.



Gambar 4. Rabeg Rumah Makan H. Naswi  
 Sumber : Penulis, 2023

Rumah makan H. Naswi adalah salah satu rumah makan yang menyajikan sajian kuliner Rabeg. Terletak di Jl. Mayor Safei No.30, Kotabaru, Kec. Serang, Kota Serang, Banten, rumah makan H. Naswi selalu ramai dikunjungi oleh pembeli. Rumah makan ini menjadi salah satu kuliner legendaris di Kota Serang karena memiliki resep secara turun-menurun dan bertahan selama puluhan tahun. Rasa dan cara penyajian yang unik serta konsisten membuat para konsumen tertarik dan secara terus menerus mengunjungi Rumah Makan tersebut.

*Jurnal xxxxxxxx*  
*Vol.x (No. x) : no. hlm - no hlm. Th. xxxx*  
*p-ISSN: xxxx-xxxx*  
*e-ISSN: xxxx-xxxx*

## SIMPULAN

Dari penelitian yang telah dilakukan maka peneliti dapat menyimpulkan hasil penelitian sebagai berikut:

1. Berdasarkan kondisi geografis, iklim, dan topografinya, Kota Serang memiliki potensi yang baik untuk menjadi daerah destinasi pariwisata.

Daerahnya yang terletak disepanjang pesisir pantai menjadikan Kota Serang potensial sebagai daerah destinasi wisata bahari.

2. Kota Serang telah memiliki relatif banyak obyek daya tarik wisata untuk dijadikan destinasi unggulan dalam menarik wisatawan untuk berkunjung. Obyek daya tarik wisata di Kota Serang terdiri dari obyek daya tarik wisata alami dan juga obyek daya tarik wisata buatan.
3. Kota Serang telah memiliki cukup banyak jenis olahan kuliner. Aneka kuliner di Kota Serang dapat menjadi obyek daya tarik wisata yang potensial dalam menarik banyak wisatawan untuk berkunjung terutama Rabeg.

## Saran

Berikut beberapa saran berdasarkan temuan penelitian di lapangan:

1. Disarankan bagi Pemerintah Kota Serang untuk mengencangkan promosi pariwisata dengan menggunakan berbagai media cetak, elektronik, internet dan berbagai platform media sosial yang ada.
2. Disarankan bagi Pemerintah Kota Serang untuk bersinergi dengan seluruh stake holder kepariwisataan dalam program pembangunan pariwisata yang berkesinambungan agar dapat menjadi jalan bagi peningkatan pendapatan asli daerah Kota Serang.

## Ucapan Terima kasih

Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada Dr Dewi Turgari S.S, MM.Par, dan Supriyono S.Pd, M.Pd selaku pembimbing I dan II yang telah memberikan bimbingan dan saran dalam penulisan artikel. Berbagai bantuan telah penulis dapatkan dalam upaya penyelesaian laporan ini. Untuk itu penulis mengucapkan terima kasih kepada seluruh pihak yang telah terlibat dalam rampungnya laporan ini.

### DAFTAR PUSTAKA

- Arini, N. N Dkk. (2021). Promosi Pariwisata Bali Utara Berbasis Sastra Melalui Novel “Aku Cinta Lovina” Dan “Rumah Di Seribu Ombak”. JUMPA: Jurnal Master Pariwisata. Volume 08, Nomor 01, Juli 2021.
- Gulo, Z.(2002). Metode Penelitian. Jakarta: Grasindo. (diakses pada tanggal 14 September 2020).
- Kartika, R. D & Yoestini.(2018). Analisis Pengaruh Pemasaran Pengalaman Dan Persepsi Nilai Terhadap Loyalitas Konsumen, Dengan Kepuasan Konsumen Sebagai Variabel Intervening Pada Konsumen Du Café Semarang. Diponegoro Journal Of Management. Volume 6 (No. 2). Tahun 2018.
- Marzaman, A & Rasyid, A. U. (2020). Eduwisata Bahari Berbasis Pemberdayaan Masyarakat Dalam Pengembangan Taman Laut Olele, Kab. Bone Bolango, Provinsi Gorontalo. JUMPA: Jurnal Master Pariwisata. Volume 06, Nomor 02, Januari 2020.
- Nazir, M. (1998). Metode Penelitian. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Pitana, I Gde & Diarta, I Ketut Surya. (2009). Pengantar Ilmu Pariwisata, Andi, Yogyakarta.
- Rahadiarta, I. G. N. P. S Dkk. (2021). Penerapan Empat Fungsi Manajemen Pada Pengelolaan Pariwisata Bahari Berkelanjutan Di desa jungutbatu, kecamatan nusa penida. JUMPA: Jurnal Master Pariwisata. Volume 08, Nomor 01, Juli 2021.
- Rani, D. P. M. (2014). Pengembangan Potensi Pariwisata Kabupaten Sumenep, Madura, Jawa Timur (Studi Kasus: Pantai Jombang). Jurnal Politik Muda, Volume. 3 (No. 3)., Agustus-Desember 2014, 412-421.
- Saeroji, A & Wijaya, D. A. (2017). Pemetaan Wisata Kuliner Khas Kota Surakarta. Jurnal Pariwisata Terapan. Volume. 1 (No. 1). 2017
- Sudarmi & Rusdi, M. (2022). Optimalisasi Tata Kelola Berkelanjutan Destinasi Wisata Pantai Tete: Studi Kasus Area Pantai Militer. JUMPA: Jurnal Master Pariwisata. Volume 08, Nomor 02, Januari 2022.
- Sugiyono. (2016). Metode Penelitian Administrasi Dilengkapi Dengan Metode R & D. Bandung: Alfabeta.
- Suriani, N. M. (2009). Seni Kuliner Bali Sebagai Salah Satu Daya Tarik Wisata (Studi Kasus Di Warung Babi Guling Ibu Oka Di Kelurahan Ubud, Gianyar, Bali. Program Studi Magister S2 Kajian Pariwisata. Tesis. Denpasar: Universitas Udayana.
- Undang-Undang Kepariwisata No. 10 Tahun 2009.
- Wardiyanta. (2006). Metode Penelitian Pariwisata. Yogyakarta: Andi Yogyakarta.
- Witt, S. F & Moutinho, L. (1994). Tourism Marketing And Management. Second Edition. Prentice Hal International.
- [www.bloggermangga.com](http://www.bloggermangga.com) (diakses pada tanggal 14 September 2020).