

## **BAB II**

### **GAMBARAN UMUM OBJEK STORYTELLING**

#### **2.1 Atraksi Unggulan**

Atraksi suatu daerah atau tempat wisata adalah suatu tempat yang dapat membuat manusia memiliki relaksasi dari pekerjaan berat mereka sehari-hari, suatu kesenangan, dan memenuhi kebutuhan manusia akan hiburan (Sukmawati, 2002). Dalam hal ini wisata kuliner dapat menjadi salah satu yang dapat disebut sebagai atraksi unggulan suatu daerah. Wisata kuliner di Indonesia sangatlah unik, yang dimana di setiap daerah di Indonesia memiliki ciri khas kuliner yang berbeda-beda, hal ini menunjukkan bahwa kita dapat merasakan sensasi dan cita rasa kuliner yang berbeda-beda di setiap daerah yang kita kunjungi. Salah satunya adalah Kota Cirebon, kota di pesisir laut utara Jawa. Letaknya yang strategis ini membuat banyak bangsa lain singgah untuk berdagang dan melakukan keperluan lainnya sehingga terjadilah akulturasi dari banyak bangsa seperti Tionghoa, Arab, Jawa, dan Sunda.

Wisata kuliner di Cirebon tidak terlepas dari akulturasi budaya dengan banyak peradaban bangsa sehingga wisata kuliner di Cirebon bisa dibilang adalah salah satu yang paling unik di Indonesia karena kuliner-kuliner yang berada di Cirebon kurang memiliki informasi yang jelas namun masih tetap terjaga keasliannya dan perlu dilestarikan keberadaanya untuk bisa bersaing di dunia yang semakin modern ini (Suparno et al., 2015). Kebudayaan, keberagaman penduduk, dan wilayah yang strategis telah membentuk kuliner yang sangat khas di Kota Cirebon yang dimana kuliner tersebut sangat populer di kalangan masyarakat lokal namun kurang populer bagi orang dari luar daerah Cirebon. Masyarakat lokal Cirebon sendiri pun lebih menyukai tempat-tempat makan yang berada di emperan, jalan kecil, dan tempat lainnya yang menurut mereka tidak ramai dan tidak berada di tempat yang mewah atau modern. Beberapa kuliner asli khas Cirebon adalah Tahu Gejrot, Nasi Jamblang, Empal Gentong, Nasi Lengko, Kue Tapel, Docang, Mie Koclok, dan Sate Kalong.

## 2.2 Lokasi Tempat



**Gambar 2.1**

**Peta Kota Cirebon**

**Sumber: rizkiabdillah.wordpress.com/kota-cirebon, 2015**

Lokasi kuliner yang akan diambil berada di sekitar kota Cirebon, Jawa Barat. Destinasi yang akan di datangi adalah beberapa tempat kuliner khas yang berada di Kota Cirebon. Jarak tempuh dari Jakarta ke Cirebon adalah sekitar 221.3km. Kota Cirebon merupakan kota yang mendapat julukan sebagai Kota Wali, Kota ini menjadi penghubung jalur transportasi Jakarta dan Jawa tengah karena letaknya yang berada di Jalur Pantura. Hal ini menjadikan Cirebon kota yang letaknya sangat strategis dari segi perhubungan. Kota Cirebon memiliki 5 Kecamatan yaitu Kejaksan, Pekalipan, Lemahwungkuk, Kesambi, dan Harjamukti dengan total luas wilayah keseluruhan mencapai 3810 Ha (Kementerian PUPR, 2017).

Letak strategis dari Kota Cirebon ini ternyata menjadikan Cirebon sebagai salah satu kota yang memiliki peranan penting sebagai kota persinggahan, dan kota perdagangan. Sejak jaman dahulu Cirebon selalu menjadi penghubung kebudayaan Jawa dan Sunda karena letaknya yang berada ditengah-tengah kedua kebudayaan itu,

lebih dari itu berbagai macam negara seperti Cina, Arab, India, dan Eropa juga melakukan persinggahan di kota Cirebon untuk melakukan perdagangan (Masduqi & Haerisma, 2021).

Di masa yang modern ini dengan terus berkembangnya infrastruktur dan aksesibilitas yang baik seperti akses menuju wisata kuliner, tempat beristirahat, dan pusat perbelanjaan yang baik menjadikan Cirebon tetap mempertahankan posisinya sebagai kota persinggahan oleh para wisatawan yang ingin beristirahat ataupun sekedar makan dan jajan dari Jakarta dan tanah Sunda menuju tanah Jawa dan juga sebaliknya (Widiawaty et al., 2019).

Dengan menggunakan mobil sebagai kendaraan, akan memakan waktu selama 3-5 jam dengan menggunakan Jl. Tol Cikopo tergantung dengan keadaan jalanan. Total biaya perjalanan tol kira kira mencapai sekitar 140 ribu rupiah untuk sekali jalan. Untuk transportasi seperti mini bus mencapai harga Rp. 120,000, - sampai Rp. 180,000, -. Jl tol Cikopo sendiri memiliki panjang sekitar 116 kilometer dan menyambungkan daerah Cikopo - Purwakarta dengan Paliman - Cirebon. Tol Cikopo merupakan salah satu tol yang terpanjang di pulau jawa, dan yang ketiga terpanjang di Indonesia.

Transportasi lainnya yang bisa digunakan adalah Bus besar yang lebih "*relax*" dalam perjalanan, dengan membeli tiket satu kursi di website "tour and travel". Tiket bus executive bisa di beli dengan harga Rp, 95.000 - Rp, 105.000 dan membutuhkan waktu 5 jam sampai 5 jam setengah. Tiket bus bisnis mencapai harga Rp. 150,000 per tiket dan membutuhkan waktu 3jam – 5 jam tergantung dengan terminal yang dituju. Tiket executive shuttle mencapai Rp. 200,000 per tiket dan 7 jam setengah - 9 jam.

Akses dengan kereta juga bisa digunakan di berapa stasiun. Yang tercepat berada di stasiun pasar senen dengan harga tiket Rp. 250,000 dengan hanya membutuhkan waktu 3 jam. Kisaran harga tiket kereta api dari Jakarta ke Cirebon mencapai Rp. 74,000 sampai Rp, 250,000 dan membutuhkan waktu sekitar 3 jam sampai 3 jam 30 menit (Keretamania, 2019).

## 2.3 Keunggulan Wisata Kuliner

Wisata kuliner di kota Cirebon sebenarnya dapat dengan mudah ditemui di setiap sudut kota Cirebon, makanan-makanan ini bisa dibilang sangat banyak dan cocok sehingga bisa kita sebut sebagai Kota Sejuta Kuliner, akan tetapi untuk makanan yang khas dari Kota Cirebon ini selain dari empal gentong harus kita cari dahulu tempat makan nya dan biasanya tempat makan dari makanan khas yang dapat kita temui adalah tempat makan legendaris yang sudah berdiri sejak zaman dahulu, diantaranya adalah sebagai berikut:

### 1. Tahu Gejrot



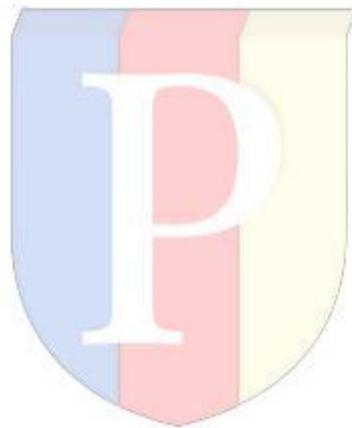
**Gambar 2.2**  
**Tahu Gejrot**

**Sumber: Olahan Penulis, 2021**

Tahu Gejrot merupakan tahu khas Cirebon yang berupa tahu goreng kopong disiram dengan rebusan dari gula aren dan kecap dengan ditambah bahan-bahan lain seperti bawang putih, bawang merah, dan juga cabai rawit. Sejarah dari terciptanya tahu gejrot ini tidak lepas dari peranan orang-orang Tionghoa. Sekitar tahun 1950 di Desa Jatiseeng, Kecamatan Ciledug, Kabupaten Cirebon terdapat banyak sekali pabrik tahu milik orang Tionghoa, namun karena keadaan ekonomi pada masa itu sedang sulit maka banyak warga pribumi yang terpaksa harus bekerja sebagai buruh di pabrik tahu

tersebut, namun pada saat keadaan ekonomi mulai membaik para pemilik pabrik tersebut mulai beralih profesi pada saat inilah para buruh pabrik tersebut berinovasi untuk membuat sebuah kuliner dari tahu-tahu tersebut (Yani, 2019). Nama dari tahu gejrot pun ini diambil dari rebusan gula aren dan kecap yang dimasukan kedalam botol sehingga bila dituang ke olahan tahu yang sedang disiapkan berbunyi jrot...jrot...jrot maka dinamailah tahu gejrot (Karim, 2021).

Tahu Gejrot dekat Alun-alun Kejaksan terletak tepat di depan pujasera yang menjual banyak sekali makanan, harga dari tahu gejrot ini pun juga terbilang cukup murah yaitu Rp. 8,000, - untuk satu porsi yang sudah bisa mengganjal perut dikala lapar.



## 2. Nasi Jamblang (Sega Jamblang)



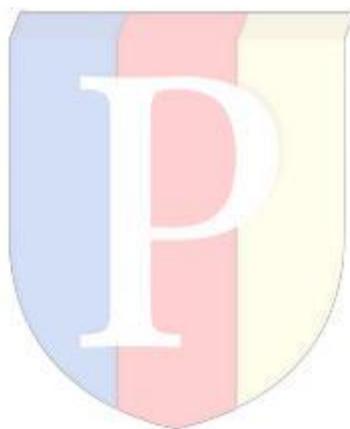
**Gambar 2.3**  
**Nasi Jamblang**

**Sumber: Olahan Penulis, 2021**

Nama Sega Jamblang berasal dari nama desa di sebelah barat kabupaten Cirebon, yaitu desa Jamblang. Walaupun namanya Sega Jamblang, tetapi kuliner ini tidak ada hubungannya dengan pohon atau buah Jamblang. Awalnya, Nasi Jamblang / Sega Jamblang merupakan kuliner yang diperuntukan bagi para pekerja paksa jaman penjajahan Belanda yang sedang membangun jalan raya Daendels yang dibuat dari Anyer hingga Panarukan melewati kabupaten Cirebon. Ciri khas dari nasi jamblang adalah daun jati yang digunakan sebagai alas atau bungkus. Alasan Nasi Jamblang / Sega Jamblang memakai daun jati karena menjadikan nasi menjadi tahan lama dan tetap terasa pulen jika dibandingkan dengan daun pisang. Daun jati memiliki pori-pori yang membantu nasi agar tetap terjaga kualitasnya meskipun disimpan dalam waktu yang lama (Bernarth, 2012). Selain itu, daun jati juga memberi aroma yang khas dan sangat mempengaruhi citarasa. Filosofi dari daun jati tersebut bila makanan sudah dibungkus dan diikat bisa diartikan sebagai semua makanan yang ada di daerah tersebut atau suku-suku bangsa yang berada di Cirebon terikat menjadi satu kesatuan.

Nasi Jamblang Pelabuhan merupakan kuliner favorit warga asli Cirebon yang menjadi sarapan sehari - hari. Nasi Jamblang Pelabuhan ini berada di Jalan Pasuketan,

Panjunan, Lemahwungkuk, Kota Cirebon dan telah berdiri sejak 1970. Petunjuk nasi jamblang pelabuhan ini hanyalah papan kecil dan sebuah tanda panah untuk mengarahkan warga ke jalan setapak sampai ke tempat nasi jamblang pelabuhan. Menu yang disajikan bersifat prasmanan antara lain sambal goreng manis, tahu sayur, paru paru (pusu), semur hati atau daging, perkedel, sate kentang, telur dadar/telur goreng, telur masak sambal goreng, semur ikan, ikan asin, tahu, tempe dan menu spesialnya yaitu sotong dengan kuah hitam dan oseng kerang. Harga dari Nasi Jamblang Pelabuhan ini tergolong murah, untuk nasinya dibandrol dengan harga Rp.1.500,-/ bungkus, sedangkan untuk lauknya dibandrol dari harga Rp.1.500,- sampai Rp.15.000,-(Rosana & Wijanarko, 2018).



### 3. Empal Gentong



**Gambar 2.4**

#### **Empal Gentong**

**Sumber: Olahan Penulis, 2021**

Empal gentong memiliki asal dari Desa Battembat, Kecamatan Tengah Tani, Kabupaten Cirebon. Makanan ini merupakan sebuah makanan khas Cirebon yang berupa daging atau dendeng yang direbus di suatu tempat yang dinamakan gentong yang kemudian dimasak dengan kayu bakar khusus yaitu kayu dari pohon asam selama paling sedikit 5 jam. Rasa dari empal gentong pun semakin lezat karena gentong yang terbuat dari tanah liat tersebut sudah dipakai selama bertahun-tahun yang membuat citarasa semakin meningkat (Baskoro & Anggadwita, 2021).

Empal Gentong Mang Darma merupakan salah satu empal gentong yang paling legendaris di Kota Cirebon, awal berdiri di 2 lokasi yaitu Jalan Pangeran Diponegoro no 23 dan Jalan Inspeksi No 7 di depan Stasiun Kejaksan. Menu yang ditawarkan pun cukup beragam ada empal asem, nasi jamblang, nasi lengko, tahu gejrot dan sebagainya. Untuk harga dari empal gentong disini adalah Rp. 25,000, - (Setiawan & Cahyana, 2019).

#### 4. Nasi Lengko (Sega Lengko)



**Gambar 2.5**

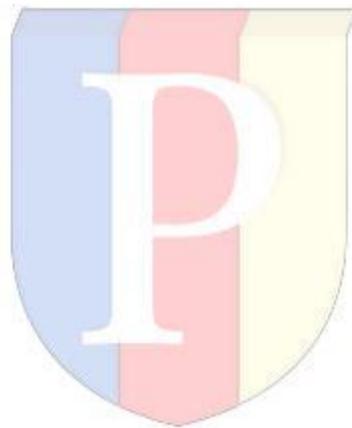
#### **Nasi Lengko**

**Sumber: Olahan Penulis, 2021**

Nasi Lengko adalah kuliner khas Cirebon yang sangat sederhana. Kata lengko bisa diartikan juga sebagai langka yang dalam dialek Cirebon berarti tidak ada atau jarang (Gusniawati, 2016). Nasi Lengko berbahan cukup sederhana yaitu dengan nasi, toge, tahu, daun kucai, timun, bumbu pecel, dan kecap yang setelah itu sebelum dimakan harus diaduk hingga merata sehingga terasa lebih nikmat. Menurut catatan masyarakat Cirebon, nasi lengko pertama kali muncul akibat susahnya kondisi ekonomi rakyat Cirebon yang dimana semua serba kekurangan, oleh karena itu masyarakat Cirebon berinovasi untuk membuat sebuah makanan yang memiliki kandungan yang cukup lengkap dan sehat namun dengan bahan yang murah dan mudah didapat (Gusniawati, 2016).

Nasi Lengko H.M. Sadi merupakan kuliner favorit warga asli Cirebon untuk dijadikan makan siang. Nasi Lengko H. Sadi berada di Gang Alas Demang, Pekalongan, Pekalipan, Kota Cirebon yang telah berdiri dari tahun 1960. Bila kita tidak bertanya kepada warga asli kota Cirebon, kita tidak akan pernah mengetahui keberadaan dari nasi lengko tersebut. Keberadaan nasi lengko tersebut ada di dalam sebuah gang, yang

dimana tidak jauh di depan gang itu ada Nasi Lengko Hj. Barno. Harga dari nasi lengko ini terbilang cukup murah yaitu sepori nasi lengko dihargai dengan harga Rp. 10,000, - (Immanudin, 2021).



## 5. Kue Tapel



**Gambar 2.6**

### **Kue Tapel**

**Sumber: Olahan Penulis, 2021**

Kue Tapel merupakan kuliner asli khas Cirebon yang berbahan dasar tepung beras, pisang, gula merah, dan parutan kelapa, kemudian dimasak menggunakan tungku dan arang (Prayitno, 2018). Kue Tapel sendiri merupakan kue yang berasal dari inovasi para ibu-ibu di Cirebon, yang menggunakan resep dari mereka sendiri. Penjual kue tapel di Cirebon terbilang cukup sedikit sehingga kue tapel ini cukup sulit dicari, dahulu ada sekitar 10 penjual kue tapel namun yang bertahan hingga saat ini hanya 3 penjual saja (Widjaja, 2017).

Kue Tapel Ibu Lena berada tepat di sebelah nasi lengko H. Sadi yang terletak di gang alas demang, kue tapel ini sudah berdiri dari tahun 1959 dengan harga yang cukup murah yaitu hanya Rp. 6,000, -.

## 6. Docang



**Gambar 2.7**

### **Docang**

**Sumber: Olahan Penulis, 2021**

Docang merupakan kuliner khas Cirebon yang banyak dijumpai di berbagai sudut kota Cirebon. Docang berasal dari kata “godongan kacang” yang berarti banyak kacang-kacangan, seperti dage (oncom), tauge, kelapa, dan daun-daunan seperti daun pepaya atau singkong yang dicampur parutan kelapa. Berdasarkan informasi yang diambil dari Rahma (2019), kuliner Docang ini digunakan untuk meracuni Wali Songo pada zaman kerajaan Wali Songo. Menurut cerita masyarakat Cirebon, seorang pangeran yang bernama Rengganis tidak suka dengan Wali Songo dan berusaha untuk meracuninya dengan berbagai macam dedaunan dan kacang - kacang. Namun, para Wali Songo menyantap dengan lahap dan ketagihan dengan masakan pangeran Rengganis (Hatmoko, 2017). Cerita tentang kuliner Docang ini membuat kuliner ini menjadi salah satu makanan yang unik dan penuh misteri. Salah satu docang yang paling digemari oleh masyarakat Cirebon adalah Docang Pak Kumis.

Docang Pak Kumis, Docang ini terletak di Jalan Tentara Pelajar dekat dengan Pasar Kanoman, Docang ini mulai buka pukul 06:00-11:00 dan buka lagi pukul 17:00-21:00, harga nya pun sangat terjangkau mulai dari Rp. 8,000, - sampai Rp. 17,000, - (Raras, 2021).

## 7. Mie Koclok



**Gambar 2.8**

### **Mie Koclok**

**Sumber: Olahan Penulis, 2021**

Mie koclok adalah salah satu mie khas Cirebon. Mie koclok terbuat dari kaldu ayam, santan yang kental dan mie basah yang di masak bersama dengan sayur sayuran dan telur rebus (Nugraha, 2020). Harga seporsi mie koclok di pasarkan sekitar kota Cirebon mencapai Rp. 17,000, -. Informasi Sejarah dari Candra (2021), Mie koclok ini bermula pada tahun 1945. “Mie Khasnya Orang Cirebon Yang Lebih Okay” itulah kepanjangan nama dari mie koclok dan diciptakan oleh Pak Edy. Salah satu mie koclok yang legendaris dan digemari oleh masyarakat Cirebon adalah Mie Koclok Mang Sam.

Mie Koclok Mang Sam terletak pada Jalan Pekiringan di seberang Apotik Pasar Balong. Mie koclok ini buka pada hari senin sampai sabtu di sekitar pukul 18:00 sampai 23:00, untuk harga dari mie koclok ini adalah Rp. 18,000, - (Astutik, 2019).

## 8. Sate Kalong



**Gambar 2.9**

### **Sate Kalong**

**Sumber: Olahan Penulis, 2021**

Sate Kalong merupakan kuliner khas Cirebon yang hampir punah. Sate ini sebenarnya bukan berasal dari daging kalong atau kelelawar. Sate ini hanya buka pada saat malam hari maka dari itu masyarakat Cirebon menyebutnya sebagai Sate Kalong. Bahan dari sate kalong sebenarnya berasal dari daging kerbau dan kulit kerbau dengan sambal yang terbuat dari dage atau oncom (Gusniawati, 2016). Sate ini biasanya mulai diujakan pada pukul 7 sampai 11 malam hari.

Sate Kalong Winaon Area Pasar Kanoman berada pada jalan winaon area pecinan ke arah pasar kanoman. Pak Karyadi adalah pemilik dari gerai sate kalong ini, ada 2 jenis yang ditawarkan oleh Pak Karyadi yaitu sate dengkil dan sate daging. Sate dengkil memiliki bentuk yang mirip kikil dan memiliki rasa yang cenderung ke asin gurih, lalu sate daging memiliki bentuk yang pipih seperti dendeng dan mempunyai rasa yang cenderung manis. Harga dari sate kalong ini bisa dibilang cukup terjangkau yaitu Rp. 20,000, - untuk 10 tusuk sate daging dan Rp. 10,000,- untuk 10 tusuk sate dengkil (Our Foodiaries, 2019).