



PERENCANAAN PROGRAM WISATA KULINER DI PULAU KARIMUNJAWA, KABUPATEN JEPARA, PROVINSI JAWA TENGAH

HANY RUD SAHARA MANULLANG



**PROGRAM STUDI EKOWISATA
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2026**



@Hak cipta milik IPB University

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN PROYEK AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan akhir dengan judul “Perencanaan Program Wisata Kuliner di Pulau Karimunjawa, Kabupaten Jepara Provinsi Jawa Tengah” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir laporan akhir ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Juli 2026

Hany Rud Sahara Manullang
J1402221067



@Hak cipta milik IPB University

IPB University



IPB University
— Bogor Indonesia —

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

Perpustakaan IPB University

ABSTRAK

HANY RUD SAHARA MANULLANG. Perencanaan Program Wisata Kuliner di Pulau Karimunjawa, Kabupaten Jepara, Provinsi Jawa Tengah Dibimbing oleh **DYAH PRABANDARI.**

Karimunjawa memiliki beragam kuliner tradisional yang berpotensi mendukung pengembangan pariwisata, namun belum dikelola secara terstruktur dan optimal. Penelitian ini bertujuan mengidentifikasi kuliner khas Karimunjawa, menganalisis persepsi wisatawan, menilai kesiapan pelaku usaha dan pemerintah daerah, serta merancang program wisata kuliner. Metode yang digunakan meliputi studi pustaka, wawancara, observasi, dan penyebaran kuesioner semi terbuka kepada 125 wisatawan dengan teknik *purposive sampling*. Data dianalisis secara deskriptif kualitatif. Hasil penelitian menunjukkan terdapat 15 jenis kuliner khas yang mencakup makanan pokok, lauk-pauk, camilan, dan minuman. Wisatawan memiliki persepsi positif terhadap wisata kuliner dan mayoritas bersedia mengikuti program yang ditawarkan. Pelaku usaha dinilai siap melalui penyediaan bahan baku berkualitas, sedangkan pemerintah daerah mendukung melalui bantuan modal, fasilitas, dan promosi. Berdasarkan temuan tersebut, dirancang program wisata kuliner khas Karimunjawa yang diberi nama “EKRIMA”

Kata Kunci: Makanan Tradisional, Perencanaan Program, Wisata Kuliner.

ABSTRACT

HANY RUD SAHARA MANULLANG *Planning a Culinary Tourism Program on Karimunjawa Island, Jepara Regency, Central Java Province. Supervised by DYAH PRABANDARI.*

Karimunjawa boasts a diverse array of traditional cuisines that have the potential to support tourism development, yet they have not yet been managed in a structured and optimal manner. This study aims to identify Karimunjawa's signature cuisines, analyze tourists' perceptions, assess the readiness of business operators and the local government, and design a culinary tourism program. The methods used include literature review, interviews, observation, and the distribution of semi-open questionnaires to 125 tourists using purposive sampling. The data were analyzed using qualitative descriptive methods. The results indicate the presence of 15 types of signature dishes, encompassing staple foods, side dishes, snacks, and beverages. Tourists have a positive perception of culinary tourism, and the majority are willing to participate in the programs offered. Business operators are deemed ready through the provision of quality raw materials, while the local government provides support through capital assistance, facilities, and promotion. Based on these findings, a culinary tourism program for Karimunjawa was designed and named “EKRIMA.”

Keywords: Culinary Tourism, Program Planning, Traditional Food.



@Hak cipta milik IPB University

IPB University



IPB University
— Bogor Indonesia —

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

Perpustakaan IPB University

RINGKASAN

HANY RUD SAHARA MANULLANG. Perencanaan Program Wisata Kuliner di Pulau Karimunjawa, Kabupaten Jepara, Provinsi Jawa Tengah (*Planning a Culinary Tourism Program on Karimunjawa Island, Jepara Regency, Central Java Province*) Dibimbing oleh **DYAH PRABANDARI.**

Karimunjawa merupakan destinasi wisata bahari yang memiliki kekayaan kuliner tradisional dan khas yang beragam, namun potensi tersebut belum dikembangkan secara terstruktur sebagai daya tarik wisata. Penelitian ini dilakukan untuk mengidentifikasi dan menginventarisasi kuliner khas Karimunjawa, mengetahui persepsi wisatawan terhadap kuliner tradisional, menganalisis kesiapan pelaku usaha dan pemerintah daerah, serta merancang program wisata kuliner yang dapat dilakukan di Karimunjawa. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan metode studi pustaka, observasi, wawancara, dan penyebaran kuesioner semi terbuka kepada 125 wisatawan yang dipilih menggunakan teknik *purposive sampling*.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa Karimunjawa memiliki 15 jenis kuliner tradisional dan khas yang terdiri atas makanan pokok, lauk-pauk, camilan, dan minuman. Karakteristik wisatawan menunjukkan bahwa mayoritas pengunjung adalah perempuan (69,6%), berusia 18–25 tahun (79,2%), berstatus pelajar atau mahasiswa (58,4%), dan sebagian besar berasal dari luar Provinsi Jawa Tengah (72%). Mayoritas wisatawan berkunjung untuk pertama kali ke Karimunjawa dan menghabiskan waktu lebih dari satu jam untuk aktivitas wisata kuliner. Persepsi wisatawan terhadap kuliner Karimunjawa tergolong sangat positif. Wisatawan menilai cita rasa makanan dapat diterima dengan baik, bahan baku yang digunakan berkualitas, lokasi penjualan mudah dijangkau, serta harga makanan relatif sesuai. Responden mayoritas menyatakan bersedia mengikuti program wisata kuliner dan mengharapkan adanya informasi pendukung berupa buku saku digital.

Hasil penelitian menunjukkan tingkat kesiapan mayoritas pelaku usaha sangat baik. Pelaku usaha memahami potensi wisata kuliner Karimunjawa, memiliki pengetahuan mengenai resep tradisional, mampu menjaga kualitas produk, menggunakan bahan baku yang baik, serta siap berkolaborasi dalam pengembangan wisata kuliner. Pemerintah daerah juga menunjukkan dukungan yang sangat tinggi melalui penyediaan fasilitas, bantuan modal, promosi, pelatihan, pembinaan UMKM, sertifikasi produk, serta pengembangan infrastruktur pendukung.

Luaran penelitian, dirancang program wisata kuliner bernama “EKRIMA” (Eksplorasi Kuliner Karimunjawa) dengan slogan “*Jelajahi Cita Rasa Pesisir*”. Program yang dirancang bertujuan memperkenalkan kuliner khas Karimunjawa, memberikan pengalaman edukatif dan rekreatif kepada wisatawan, melestarikan warisan kuliner lokal, serta meningkatkan perekonomian masyarakat. Program ini didukung oleh buku saku digital yang berisi informasi kuliner khas Karimunjawa sehingga dapat menjadi media promosi dan edukasi bagi wisatawan.

Kata kunci: Karimunjawa, makanan tradisional, perencanaan program, wisata kuliner.



@Hak cipta milik IPB University

IPB University

- Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

© Hak Cipta milik IPB, tahun 2026
Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah, dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan IPB.

Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB.



PERENCANAAN PROGRAM WISATA KULINER DI PULAU KARIMUNJAWA, KABUPATEN JEPARA, PROVINSI JAWA TENGAH

HANY RUD SAHARA MANULLANG

Proyek Akhir

Merupakan salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan
pada Program Studi Ekowisata
Sekolah Vokasi Institut Pertanian Bogor

**PROGRAM STUDI EKOWISATA
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2026**



@Hak cipta milik IPB University

IPB University



IPB University
— Bogor Indonesia —

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

Penguji pada ujian Laporan Akhir: Dr. Melewanto Patabang, S.Hut., M.Si.

Judul Proyek Akhir : Perencanaan Program Wisata Kuliner di Pulau
Karimunjawa, Kabupaten Jepara, Provinsi Jawa Tengah

Nama : Hany Rud Sahara Manullang

NIM : J1402221067

Disetujui Oleh

Pembimbing:
Dyah Prabandari, S.P., M.Si.



Diketahui Oleh

Ketua Program Studi:
Kania Sofiantina Rahayu, S.I.Kom., M.Par., M.T.H.M
NPI 2010807198501202001



Dekan Sekolah Vokasi:
Dr. Ir. Aceng Hidayat, M.T.
NIP 196607171992031003




Tanggal Ujian:
23 Juni 2026

Tanggal Lulus:



@Hak cipta milik IPB University

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



PRAKATA

Puji dan Syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas segala kasih, pertolongan dan karunia-Nya sehingga penulis dapat berhasil menyelesaikan Proyek Tugas Akhir ini. Tema yang diambil dalam penelitian ini ialah wisata kuliner dengan judul Perencanaan Wisata Kuliner di Pulau Karimunjawa, Kabupaten Jepara, Provinsi Jawa Tengah. Terima kasih penulis ucapkan kepada:

1. Ibu Dyah Prabandari, S.P., M.Si selaku dosen pembimbing yang telah membimbing dan memberikan arahan, saran, dan motivasi selama proses penyusunan proyek akhir.
2. Seluruh dosen dan staf Akademik Sekolah Vokasi IPB *University* yang telah memberikan ilmu yang berharga.
3. Orangtua terkasih, Bapak Nobel Simanullang dan Ibu Lenni Matondang yang telah memberikan doa serta dukungan secara material dan non material sehingga penulis dapat menyelesaikan penelitian serta laporan proyek akhir ini.
4. Keluarga terkasih, adik, abang, dan kakak yang telah memberikan dukungan, doa, semangat, dan bantuan.
5. Taman Nasional Karimunjawa, Kecamatan Karimunjawa yang telah memberikan izin, ilmu pengetahuan, pengalaman dan bantuan dalam proses penyusunan proyek akhir.
6. Teman-teman PKL-TA Rheisa Aulia, Dava Ramdhan, Nesta Surya yang telah menjadi rekan dalam menjalani PKL, dan membantu dalam proses pengambilan data hingga penyusunan proyek akhir.
7. Sahabat terdekat Debora Manurung, Gita Sinaga yang selalu menjadi tempat bercerita, berkeluh kesah dan memberikan dukungan, doa serta semangat.
8. Nur Fadillah, Vini Yulistiani, Alfida Ayu, Rheisa Aulia, Siti Yunita, Fauziah, Nadya, Ardelia dan Kartika yang telah menjadi teman terdekat penulis selama menjalani masa perkuliahan.
9. Teman-teman Ekowisata 59 yang telah memberikan bantuan, pengalaman, dan dukungan selama masa kuliah hingga proses penyusunan proyek akhir.

Penulis sangat berterima kasih kepada seluruh pihak yang telah terlibat dalam membantu penyusunan laporan. Laporan Proyek Akhir ini ditulis berdasarkan data aktual yang diperoleh langsung dari lapangan yang berasal dari berbagai narasumber, pihak terkait, dan studi literatur. Semoga Karya ilmiah ini bermanfaat bagi pihak yang membutuhkan dan kemajuan ilmu pengetahuan.

Bogor, Juli 2026

Hany Rud Sahara Manullang



@Hak cipta milik IPB University

IPB University



IPB University
— Bogor Indonesia —

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

Perpustakaan IPB University



DAFTAR ISI

	Hal.
DAFTAR TABEL	3
DAFTAR GAMBAR	3
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan	3
1.4 Manfaat	3
1.5 Luaran	3
1.6 Kerangka Berpikir	4
II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Perencanaan	5
2.2 Wisata Kuliner	5
2.3 Identifikasi	5
2.4 Inventarisasi	6
2.5 Persepsi	6
2.6 Buku Saku	6
III KONDISI UMUM	7
3.1 Letak dan Luas	7
3.2 Kondisi Fisik	7
3.3 Kondisi Biotik	8
3.4 Aksesibilitas	9
3.5 Kondisi Kepariwisata Sekitar	9
3.6 Kondisi Masyarakat Sekitar	10
IV METODE	11
4.1 Waktu dan Tempat Penelitian	11
4.2 Alat, Bahan, dan Objek	11
4.3 Jenis Data	12
4.4 Metode Pengambilan Data	12
4.5 Populasi dan Sampel	13
4.6 Teknik Analisis Data	14
4.7 Penyusunan Luaran (<i>Output</i>)	15
V HASIL DAN PEMBAHASAN	17
5.1 Jenis-Jenis Makanan Tradisional Khas Karimunjawa	17
5.2 Analisis Karakteristik dan Kebutuhan Wisatawan	29
5.3 Kesiapan Pelaku Usaha Terhadap Program Wisata Kuliner	36
5.4 Kesiapan Pemerintah Daerah Terhadap Perencanaan Program Wisata Kuliner	38
5.5 Output/Luaran	40
VI SIMPULAN DAN SARAN	45
6.1 Simpulan	45
6.2 Saran	46

DAFTAR PUSTAKA

RIWAYAT HIDUP

47

55

@Hak cipta milik IPB University

IPB University

- Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

DAFTAR TABEL

No.		Hal.
1	Alat, Bahan, dan Objek	11
2	Data Primer	12
3	Data Sekunder	12
4	Keterangan Skala Likert	15
5	Kategori Perhitungan Skor berdasarkan Interval	15
6	Karakteristik Wisatawan	30
7	Persepsi Wisatawan Terhadap Kuliner di Karimunjawa	32
8	Persepsi Wisatawan Terhadap Makanan Pokok	33
9	Persepsi Wisatawan Terhadap Lauk Pauk	34
10	Persepsi Wisatawan Terhadap Camilan	35
11	Persepsi Wisatawan Terhadap Minuman	36
12	Kesiapan Pelaku Usaha	36
13	Kesiapan Pemerintah Daerah Terhadap Perencanaan Program Wisata Kuliner	38
14	Itinerary “EKRIMA”	41
15	Rancangan Buku Saku Kuliner Digital	43

DAFTAR GAMBAR

No.		Hal.
1	Kerangka Berpikir	4
2	Peta Karimunjawa	7
3	Peta Lokasi Penelitian	11
4	Pandang Serani	18
5	Lontong Campur	19
6	Lontong Krubyuk	19
7	Brambang Kunci	20
8	Ikan Bakar Serepeh	21
9	Dendeng Ikan Tambar Jinten	22
10	Ikan Bakar Sambal Jeruk	23
11	Sambel Goreng Cumi	24
12	Camilan Nyamplang	24
13	Stick Rumput Laut	25
14	Stick Kepiting	26
15	Rengginang Cumi	27
16	Kerupuk Kepiting	27
17	Dorula	28
18	Es Gempol Pleret	29
19	Barcode Buku Saku Kuliner	44



@Hak cipta milik IPB University

IPB University



IPB University
— Bogor Indonesia —

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

Perpustakaan IPB University