

**AKULTURASI BUDAYA BETAWI, SUNDA DAN TIONGHOA PADA
TRADISI HAJAT BUMI SEBAGAI ATRAKSI WISATA GASTRONOMI
DI DESA HEGARMUkti KABUPATEN BEKASI**

SKRIPSI

Disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar kesarjanaan Strata Satu
(S1) Pariwisata



Oleh :

Marsindi

1900217

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI KATERING
FAKULTAS PENDIDIKAN ILMU PENGETAHUAN SOSIAL
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA**

2023

LEMBAR HAK CIPTA
AKULTURASI BUDAYA BETAWI, SUNDA DAN TIONGHOA PADA
TRADISI HAJAT BUMI SEBAGAI ATRAKSI WISATA GASTRONOMI
DI DESA HEGARMUUKTI KABUPATEN

Oleh
Marsindi

Skripsi ini ditujukan untuk memenuhi salah satu syarat untuk mendapatkan gelar
Sarjana Pariwisata di Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial

© Marsindi
Universitas Pendidikan Indonesia
2023

Hak Cipta dilindungi Undang – Undang
Skripsi ini tidak boleh diperbanyak seluruhnya atau Sebagian, dengan dicetak
ulang, dan cara lainnya tanpa izin penulis.

LEMBAR PENGESAHAN

MARSINDI

**AKULTURASI BUDAYA BETAWI DAN SUNDA PADA TRADISI HAJAT
BUMI SEBAGAI ATRAKSI WISATA GASTRONOMI DI DESA
HEGARMUKTI KABUPATEN BEKASI**

disetujui dan disahkan oleh pembimbing:

Pembimbing I



Dr. Dewi Turgarini S.S., MM.Par

NIP. 19700320.200812.2.001

Pembimbing II



Heni Pridia Rukmini Sari S.S., M.Par

NIDN. 0302057204

Mengetahui

Ketua Departemen Manajemen Industri Katering



Dr. Dewi Turgarini S.S., MM.Par

NIP. 19700320.200812.2.001

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis haturkan ke hadirat Allah SWT, karena berkat rahmat dan hidayah-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “Akulturasi Budaya Betawi, Sunda Dan Tionghoa Pada Tradisi Hajat Bumi Sebagai Atraksi Wisata Gastronomi Di Desa Hegarmukti Kabupaten Bekasi”.

Skripsi ini dibuat untuk memenuhi tugas akhir perkuliahan dan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar Sarjana Strata 1 di Program Studi Manajemen Industri Katering, Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial, Universitas Pendidikan Indonesia. Selain itu, skripsi ini juga dibuat sebagai salah satu wujud implementasi dari ilmu yang didapatkan selama masa perkuliahan.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari sempurna karena keterbatasan kemampuan dan pengetahuan penulis. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran serta mohon maaf atas segala kekurangan yang ada dalam skripsi ini. Penyusunan skripsi ini tidak akan berhasil tanpa adanya bantuan dan kerjasama dari berbagai pihak. Oleh karena itu dalam kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih pada semua pihak yang telah membantu, membimbing, dan mendukung penulis selama proses penyusunan skripsi ini.

Bandung, Juni 2023

Penulis

Marsindi

NIM. 1900217

UCAPAN TERIMA KASIH

Alhamdulillah segala puji bagi Allah zat yang maha besar. Berkat rahmat-Nya penulis mampu menyelesaikan skripsi ini tepat pada waktunya. Penulis menyadari proses penyusunan skripsi ini tak lepas dari dukungan berbagai pihak yang terlibat. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis menghaturkan rasa terima kasih yang setulusnya kepada:

1. Allah SWT dengan segala karunia-Nya yang selalu menyertai dan menjadi sumber kekuatan dalam menyusun skripsi ini.
2. Kepada orangtua tersayang, Alm Mardi, Bapak Jumar dan bidadari tak bersayap ibu Ratih yang selalu mendukung mimpi penulis untuk meraih ilmu setingginya, yang selalu memberikan doa, kasih sayang, semangat, ilmu dan materil yang tak terbilang banyaknya.
3. Kepada adik tersayang Marsanda yang selalu memberikan semangat dan dukungan dalam proses penyusunan skripsi ini dan Dimas Suhendi yang selalu menemani dalam proses pengumpulan data dan masa bimbingan skripsi.
4. Dr. Dewi Turgarini, S.S., M.M.Par. selaku ketua program studi Manajemen Industri Katering sekaligus dosen pembimbing I yang telah memberikan bimbingan, ilmu, motivasi dan semangat kepada penulis selama proses penyusunan skripsi ini.
5. Heni Pridia Rukmini Sari, S.S., M.Par. selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan bimbingan, ilmu, motivasi dan semangat kepada penulis selama proses penyusunan skripsi ini.
6. Seluruh dosen dan staf akademika Program Studi Manajemen Industri Katering yang telah memberikan ilmu, pengalaman yang berharga bagi penulis.
7. Seluruh narasumber yang memberikan ilmu, pengalaman, waktu, dan motivasi kepada penulis
8. Anisa Dwi Yanti Yusuf selaku patner skripsi yang telah membantu dalam penyusunan skripsi ini.

9. Teman-teman Manajemen Industri Katering angkatan 2019 yang selalu memberikan motivasi, semangat, ilmu dan warna dalam menempuh perkuliahan
10. Seluruh pihak yang telah membantu dalam penyusunan skripsi ini.

Bandung, Juli 2023

Marsindi

NIM. 1900217

**AKULTURASI BUDAYA BETAWI, SUNDA DAN TIONGHOA PADA
TRADISI HAJAT BUMI SEBAGAI ATRAKSI WISATA GASTRONOMI
DI DESA HEGARMUkti KABUPATEN BEKASI**

MARSINDI

1900217

ABSTRAK

Kabupaten Bekasi merupakan wilayah yang berada di provinsi Jawa Barat yang berbatasan langsung dengan DKI Jakarta, Kota Bekasi, Kabupaten Karawang dan Kabupaten Bogor. Wilayah ini memiliki kebudayaan yang terakulturasi antara budaya Betawi dan budaya Sunda, hal ini dapat dilihat dari makanan lokal yang merupakan bagian dari produk kebudayaan. Makanan lokal hasil akulturasi tersebut dapat dilihat pada sajian makanan tradisi Hajat Bumi. Tradisi Hajat Bumi merupakan tradisi tahunan sebagai bentuk rasa syukur yang dilaksanakan di Situ Rawa Binong, Desa Hegarmukti, Kabupaten Bekasi. Penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif dengan pendekatan etnografi. Metode pengumpulan data pada penelitian ini yaitu dengan data primer yang didapatkan melalui metode wawancara dan observasi dan data sekunder yang didapatkan melalui studi kepustakaan. Penelitian ini menunjukkan bahwa makanan yang disajikan pada tradisi Hajat Bumi merupakan makanan hasil akulturasi budaya Betawi, Sunda dan Tionghoa yang terdiri dari berbagai makanan lokal. Pola dan paket wisata pada tradisi Hajat Bumi terdiri dari paket wisata 2D1N “*Wonderful of Hajat Bumi Hegarmukti*” yang diperuntukan bagi masyarakat umum dan *1 day package “Discover the wonder of farming”* yang diperuntukan bagi anak-anak.

Kata kunci: Akulturasi; Betawi; Sunda; Tionghoa; Hajat Bumi

**ACCULTURATION OF BETAWI CULTURE, SUNDANESE AND
CHINESE IN THE HAJAT BUMI TRADITION AS A GASTRONOMIC
TOURISM ATTRACTION IN HEGARMUKTI VILLAGE, BEKASI
REGENCY**

MARSINDI

1900217

ABSTRACT

Bekasi Regency is an area located in West Java province which is directly adjacent to DKI Jakarta, Bekasi City, Karawang Regency and Bogor Regency. This region has a culture that is acculturated between Betawi culture and Sundanese culture, this can be seen from local food which is part of cultural products. The acculturation of local food can be seen in the traditional food offerings of Hajat Bumi. The Hajat Bumi tradition is an annual tradition as a form of gratitude held in Situ Rawa Binong, Hegarmukti Village, Bekasi Regency. This research uses qualitative research methods with an ethnographic approach. The method of data collection in this study is with primary data obtained through interview and observation methods and secondary data obtained through literature studies. This research shows that the food served in the Hajat Bumi tradition is the result of acculturation of Betawi, Sundanese and Chinese cultures consisting of various local foods. Tour patterns and packages in the Hajat Bumi tradition consist of a 2D1N tour package "*Wonderful of Hajat Bumi Hegarmukti*" intended for the general public and a 1 day package "*Discover the wonder of farming*" intended for children.

Keywords: Acculturation; Betawi; Sundanese; Chinese; Hajat Bumi

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
UCAPAN TERIMA KASIH.....	ii
ABSTRAK	iv
ABSTRACT.....	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR	x
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan Penelitian.....	5
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
BAB 2 KAJIAN PUSTAKA.....	7
2.1 Landasan Teori	7
2.1.1 Pariwisata.....	7
2.1.2 Jenis- Jenis Pariwisata	7
2.1.3 Daya Tarik Wisata	8
2.1.4 Atraksi Wisata.....	9
2.1.5 Akulturasi.....	10
2.1.6 Makanan Lokal	10
2.1.7 Gastronomi.....	11
2.1.8 Foodscape	12
2.1.9 Nona Helix.....	13
2.1.10 Model Pengelolaan Gastronomi Sunda.....	14
2.1.11 Pola Perjalanan	14
2.1.12 Paket Wisata	16
2.2 Penelitian Terdahulu.....	17
2.3 Kerangka Penelitian	20
BAB 3 METODE PENELITIAN.....	21
3.1 Desain Penelitian	21

3.2.1 Partisipan Penelitian	21
3.2.3 Tempat Penelitian	22
3.3 Jenis dan Sumber Data	22
3.3.1 Data Primer	22
3.3.2 Data Sekunder.....	22
3.4 Operasionalisasi Instrumen Penelitian	22
3.5 Teknik Pengumpulan Data	27
3.5.1 Wawancara.....	27
3.5.2 Observasi	27
3.5.3 Studi Dokumentasi.....	27
3.6 Persiapan Penelitian dan Pengumpulan Data	28
3.6.1 Tahap Persiapan.....	28
3.6.2 Tahap Pelaksanaan.....	28
3.6.3 Tahap Pengolahan Data	28
3.7 Uji Keabsahan Data.....	29
3.7.1 Triangulasi	29
3.7.2 Member Check.....	30
3.8 Analisis Data	30
3.8.1 Reduksi Data.....	30
3.8.2 Penyajian Data	30
3.8.3 Kesimpulan Verifikasi	31
3.9 Situasi Sosial	31
BAB 4 HASIL DAN PEMBAHASAN.....	34
4.1 Gambaran Lokasi Penelitian	34
4.1.1 Desa Hegarmukti	34
4.1.2 Potensi Wisata di Desa Hegarmukti	36
4.1.3 Gambaran Umum Partisipan Penelitian.....	39
4.3 Temuan dan Bahasan.....	49
4.3.2 Hajat Bumi.....	49
4.3.3 Makanan Lokal yang Disajikan Pada Tradisi Hajat Bumi	65
4.3.4 Makanan Lokal Akulturasi Betawi, Sunda, dan Tionghoa pada tradisi Hajat Bumi.....	76

4.3.5 Komponen Gastronomi Gegeplak Sebagai Salah Satu Makanan Akulturasi Betawi dan Sunda Pada Tradisi Hajat Bumi.....	90
4.3.6 Pola dan Paket Wisata Gastronomi Tradisi Hajat Bumi	114
BAB 5 SIMPULAN DAN SARAN.....	134
5.1 Simpulan.....	134
5.2 Saran.....	135
DAFTAR PUSTAKA	137

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Kontribusi Pariwisata terhadap PDB	1
Tabel 2. 1 Kerangka penelitian	20
Tabel 3. 1 Operasionalisasi Instrumen Penelitian	23
Tabel 4. 1 Partisipan penelitian.....	40
Tabel 4. 2 Hajat Bumi	49
Tabel 4. 3 Sejarah tradisi Hajat Bumi	52
Tabel 4. 4 Rangkaian acara Hajat Bumi	56
Tabel 4. 5 Makanan lokal Hajat Bumi	65
Tabel 4. 6 Data makanan lokal tradisi Hajat Bumi	67
Tabel 4. 7 Akulturasi.....	76
Tabel 4. 8 Akulturasi.....	82
Tabel 4. 9 Makanan lokal akulturasi Betawi, Sunda dan Tionghoa pada tradisi Hajat Bumi	84
Tabel 4. 10 Makanan akulturasi	85
Tabel 4. 11 Hasil wawancara makanan akulturasi	90
Tabel 4. 12 Masak-memasak.....	95
Tabel 4. 13 Bahan baku.....	98
Tabel 4. 14 Mencicipi	101
Tabel 4. 15 Menghidangkan.....	102
Tabel 4. 16 Mempelajari, meneliti dan menulis makanan	104
Tabel 4. 17 Pengalaman unik	105
Tabel 4. 18 Pengetahuan gizi	108
Tabel 4. 19 Kandunga gizi Gegeplak.....	109
Tabel 4. 20 Filosofi, sejarah, tradisi dan sosial	110
Tabel 4. 21 Etika dan etiket.....	113
Tabel 4. 22 Pola dan paket wisata gastronomi Hajat Bumi	114
Tabel 4. 23 Paket wisata Hajat Bumi hari ke 1	123
Tabel 4. 24 Paket wisata Hajat Bumi hari ke 2	125
Tabel 4. 25 Paket Wisata 1Day package.....	129

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Pra penelitian 1	3
Gambar 1. 2 Pra penelitian 2.....	3
Gambar 1. 3 Pra penelitian 3.....	4
Gambar 1. 4 Pra penelitian 4.....	4
Gambar 2. 1 Penelitian Terdahulu	17
Gambar 3. 1 Triangulasi sumber data	29
Gambar 3. 2 Triangulasi teknik pengumpulan data	29
Gambar 4. 1 Peta lokasi penelitian.....	35
Gambar 4. 2 Bunyi-bunyian sawah.....	37
Gambar 4. 3 Leuit	37
Gambar 4. 4 Situ Rawa Binong	38
Gambar 4. 5 Hajat Bumi	39
Gambar 4. 6 Karakteristik wisatawan berdasarkan usia	46
Gambar 4. 7 Karakteristik wisatawan berdasarkan jenis kelamin	47
Gambar 4. 8 Karakteristik wisatawan berdasarkan pendidikan terakhir.....	47
Gambar 4. 9 Karakteristik wisatawan berdasarkan pekerjaan	48
Gambar 4. 10 Karakteristik wisatawan berdasarkan penghasilan.....	48
Gambar 4. 11 Karakteristik wisatawan berdasarkan domisili.....	49
Gambar 4. 12 Hajat Bumi	60
Gambar 4. 13 Ngarak Dongdang	61
Gambar 4. 14 Ngubur kepala kerbau	62
Gambar 4. 15 Ibing pecug.....	64
Gambar 4. 16 Melak tangkal.....	64
Gambar 4. 17 Tabur bibit.....	65
Gambar 4. 18 Kue Ali	67
Gambar 4. 19 Gegeplak.....	68
Gambar 4. 20 Cuhcur	68
Gambar 4. 21 Kembang Eros	68
Gambar 4. 22 Ongol-ongol	68
Gambar 4. 23 Jalabia.....	69

Gambar 4. 24 Gemplong	69
Gambar 4. 25 Apem	69
Gambar 4. 26 Leupeut.....	70
Gambar 4. 27 Tantang Angin.....	70
Gambar 4. 28 Kupat	70
Gambar 4. 29 Bakakak	70
Gambar 4. 30 Tumpeng.....	71
Gambar 4. 31 Garang Peuteuy	71
Gambar 4. 32 Goreng Langkio	71
Gambar 4. 33 Dodol.....	71
Gambar 4. 34 Uli.....	72
Gambar 4. 35 Garang Peda	72
Gambar 4. 36 Bubur Merah Putih.....	72
Gambar 4. 37 Pecak Belut.....	72
Gambar 4. 38 Pecak Lele	72
Gambar 4. 39 Kue Tengteng	73
Gambar 4. 40 Wajit Ngora	73
Gambar 4. 41 Rujakeun.....	73
Gambar 4. 42 Limun	74
Gambar 4. 43 Dawegan.....	74
Gambar 4. 44 Pesor	74
Gambar 4. 45 Papais	74
Gambar 4. 46 Kopi.....	75
Gambar 4. 47 Teh.....	75
Gambar 4. 48 Kopi susu.....	75
Gambar 4. 49 Air putih	76
Gambar 4. 50 Makanan akulturasi	86
Gambar 4. 51 Cuhcur	86
Gambar 4. 52 Jalabia.....	87
Gambar 4. 53 Gemplong.....	87
Gambar 4. 54 Wajit Ngora	88

Gambar 4. 55 Dodol.....	88
Gambar 4. 56 Papais	89
Gambar 4. 57 Goreng Langkio.	89
Gambar 4. 58 Kue Teng teng	90
Gambar 4. 59 Infografis cara memasak Gegeplak.....	97
Gambar 4. 60 Persebaran bahan baku Gegeplak.....	100
Gambar 4. 61 Hidangan Gegeplak pada upacara adat	103
Gambar 4. 62 Hidangan Gegeplak untuk kudapan	103
Gambar 4. 63 Tingkat ketertarikan wisatawan terhadap paket wisata Hajat Bumi	119
Gambar 4. 64 Waktu ideal paket wisata.....	119
Gambar 4. 65 Harga ideal paket wisata	120
Gambar 4. 66 Peta pola perjalanan hari ke 1	121
Gambar 4. 67 Peta pola perjalanan hari ke 2	123
Gambar 4. 68 Peta pola perjalanan wisata Hegarmukti	128
Gambar 4. 69 Poster paket wisata Hajat Bumi	132
Gambar 4. 70 Poster paket wisata 1Day Package	133
Gambar 4. 71 Inovasi kemasan Gegeplak.....	134

DAFTAR PUSTAKA

- Abdulhaji, S., Sina, I., & Yusuf, H. (2016). Pengaruh Atraksi, Aksesibilitas, dan Fasilitas Terhadap Citra Objek Wisata Danau Tolire Besar di Kota Ternate. *Jurnal Penelitian Humano*, 134–147.
- Agyeiwaah, E., Otoo, F. E., Suntikul, W., & Huang, W.-J. (2019). Understanding culinary tourist motivation, experience, satisfaction, and loyalty using a structural approach. *Journal of Travel & Tourism Marketing*, 36(3), 295–313.
- Anggito, A., & Setiawan, J. (2018). *Metode Penelitian Kualitatif* (E. Deffi Lestari (ed.)). CV Jejak.
- Basoeki, A. (2014). *Materi Seminar Pola Perjalanan Indonesia*. Bandung.
- Brillat-Savarin, J. A. (1994). The physiology of taste (A. Drayton, Trans.). *London, England*.
- Emzir. (2016). *Metodelogi Penelitian Kualitatif Analisis Data*. Raja Grafindo Persada.
- Erwantoro, H. (2014). Etnis Betawi: Kajian Historis. *Patanjala : Jurnal Penelitian Sejarah Dan Budaya*, 6(1), 1. <https://doi.org/10.30959/patanjala.v6i1.180>
- Everett, S. (2012). Production places or consumption spaces? The place-making agency of food tourism in Ireland and Scotland. *Tourism Geographies*, 14(4), 535–554.
- Fadli, M. R. (2021). Memahami desain metode penelitian kualitatif. *Humanika*, 21(1), 33–54. <https://doi.org/10.21831/hum.v21i1.38075>
- Guzel, B., & Apaydin, M. (2016). Gastronomy tourism: Motivations and destinations. *Global Issues and Trends in Tourism*, 394.
- Hairurrozi, L. (2019). Wisata Budaya dan Kesejahteraan. *KOMUNITAS Jurnal Pengembangan Masyarakat Islam*, 10(1), 75–94.
- Hall, C., Michael, S., Mitchell, M., & Brock C. (2003). *Food Tourism Around the*

World: Development, Management, and Markets. Butterworth-Heinemann Elsevier Ltd.

- Hartati, C. D. (2016). Akulturasi Budaya Cina dan Betawi di Jakarta. *Jurnal Prosiding Universitas Dharma Persada*, 6(August), 128.
- Heliany, I. (2019). Wonderful Digital Tourism Indonesia Dan Peran Revolusi Industri Dalam Menghadapi Era Ekonomi Digital 5.0. *Destinesia Jurnal Hospitaliti Dan Pariwisata*, 1(1), 21–35. <http://ojs.stiami.ac.id>
- Huberman, A. M., & Miles, M. B. (1994). *Data management and analysis methods*.
- Kamil, S., Fitroh, A., Hamid, D., & Hakim, L. (2017). Pengaruh Atraksi Wisata dan Motivasi Wisatawan Terhadap Keputusan Berkunjung (Survei pada Pengunjung Wisata Alam Kawah Ijen). In *Jurnal Administrasi Bisnis (JAB)|Vol* (Vol. 42, Issue 2).
- Kharisma Pradana, G. Y. (2019). *Sosiologi Pariwisata* (D. Lestari (ed.)). STPBI PRESS.
- Koentjaraningrat. (2014). *Pengantar Antropologi I* (9th ed.). Rineka Cipta.
- Kokkranikal, J., & Carabelli, E. (2021). Gastronomy tourism experiences: the cooking classes of Cinque Terre. *Tourism Recreation Research*, 1–12. <https://doi.org/10.1080/02508281.2021.1975213>
- Luh, N., Pibriari, P. W., & Made, I. (2020). Pemetaan Potensi Kuliner Lokal Dalam Menunjang Pengembangan Desa Wisata Blimbingsari Kabupaten Jembrana. *Jurnal Perhotelan Dan Pariwisata Juli-Desember, 2020*(2).
- Maulana, W. I. (2023). *Polemik Salakanagara : Meninjau Kebenaran Bukti Historis Salakanagara dalam Pentas Sejarah Kuno di Indonesia*. 23(01).
- Munawir, A. (2019). Korelasi kebencanaan terhadap awal serta akhir fase pembangunan kompleks percdandian batujaya. *Manajemen Bencana Di Era Revolusi Industri 5.0*, 232–240.
- Mutia. (2018). Akulturasi Nilai-Nilai Budaya Lokal dan Keagamaan dan

- Pengaruhnya terhadap Perilaku-Perilaku Sosial. *FOKUS: Jurnal Kajian Keislaman Dan Kemasyarakatan*, 3(2).
- Ningsih, C., & Turgarini, D. (2020). Pelestarian dan Pengembangan Kampung Nikmat Cigugur Girang sebagai Destinasi Wisata Warisan Budaya Gastronomi Sunda. *Tourism Scientific Journal*, 5(2), 265–275.
- Novita Perdani, E., Endang Nikmawati, E., & Ai Mahmudatussa, dan. (2017). Pengetahuan “Peralatan Pengolahan Makanan” sebagai Kesiapan Praktik Kerja Industri Siswa SMK Pariwisata Telkom Bandung. *Media Pendidikan, Gizi Dan Kuliner*, 6(2).
- Prima, L. (2022). Foodscape pada Kawasan Heritage: Studi Kasus: Kawasan Sekanak Kota Palembang. *ATRIUM: Jurnal Arsitektur*, 8(1), 43–53.
- Rahardjo dkk, S. (1996). *Sunda Kelapa Sebagai Bandar Di Jalur Sutra*. 79. [https://repositori.kemdikbud.go.id/13479/1/Sunda kelapa sebagai bandar di jalur sutra laporan penelitian tahun 1996.PDF](https://repositori.kemdikbud.go.id/13479/1/Sunda%20kelapa%20sebagai%20bandar%20di%20jalur%20sutra%20laporan%20penelitian%20tahun%201996.PDF)
- Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Kombinasi (Mixed Method)*. Alfabeta.
- Sugiyono. (2014). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. CV Alfabeta.
- Sujarweni, W. (2021). *Metode Penelitian*. Pustaka Baru Press.
- Suntikul, W., Agyeiwaah, E., Huang, W.-J., & Pratt, S. (2020). Investigating the Tourism Experience of Thai Cooking Classes: An Application of Larsen’s Three-stage Model. *Tourism Analysis*, 25(1), 107–122. <https://doi.org/10.3727/108354220X15758301241684>
- Syafiera, A. (2016). Jurnal Pendidikan Sejarah. *Journal Pendidikan Sejarah*, 4(3), 721–735.
- Syarbaini, S., & Rusdiyanta. (2009). *Dasar-Dasar Sosiologi*. Graha Ilmu.
- Turgarini, D. (2017). *Modul Panduan Mata Kuliah Pengantar Pariwisata*. UPI.
- Turgarini, D. (2021). The Salapan Cinyusu (Nona Helix) as a “creativepreneurship”

- support model for gastronomy tourism in Bandung city. In *Promoting Creative Tourism: Current Issues in Tourism Research* (pp. 429–437). Routledge.
- Umar, H. (2013). *Metode penelitian untuk skripsi dan tesis bisnis*.
- Wibisono, S. C. (2014). Arkeologi Natuna: Koridor Maritim di Perairan Laut Cina Selatan. *Arkeologi Nasional*, 23(2), 137–149.
- Wuryandari, N. W. (2009). JALUR PROTO GLOBALISASI CINA – JAWA : MEMBACA ULANG SUMBER KLASIK CINA B . Pertemuan Awal Dua Bangsa. *Prosiding The 5th International Conference on Indonesian Studies: "Ethnicity and Globalization,"* 184–193.
- Yamagi, D., & Sulistyani, A. (2019). Pola Perjalanan Wisata Kota Pekanbaru. *Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Bidang Ilmu Sosial Dan Ilmu Politik*, 6(2), 1–12.
- Yiğit, S. (2022). Is it possible to get to know a culture through cooking classes? Tourists experiences of cooking classes in İstanbul. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 28, 100527. <https://doi.org/10.1016/J.IJGFS.2022.100527>