

**EVALUASI KURIKULUM INTEGRASI PELESTARIAN DAN
BERKELANJUTAN GASTRONOMI TRADISIONAL INDONESIA**

DISERTASI

Diajukan untuk memenuhi sebagian syarat untuk memperoleh gelar doktor
Pengembangan Kurikulum



Oleh
Woro Priatini
NIM 1707505

**PROGRAM STUDI
PENGEMBANGAN KURIKULUM
FAKULTAS PENDIDIKAN ILMU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA
2023**

PENGESAHAN

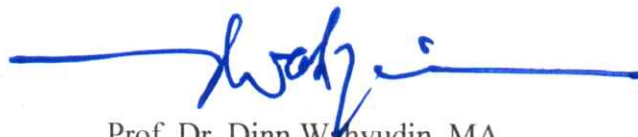
Woro Priatini

NIM 1707505

**EVALUASI KURIKULUM INTEGRASI PELESTARIAN DAN
BERKELANJUTAN GASTRONOMI TRADISIONAL INDONESIA**

Disetujui dan disahkan oleh panitia disertai

Promotor



Prof. Dr. Dinn Wahyudin, MA

NIP. 195402061978031003

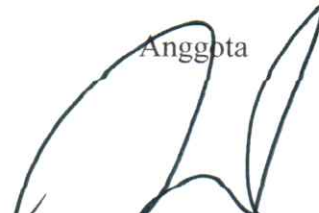
Ko Promotor



Dr. Dadang Sukirman, M. Pd

NIP. 195910281987031002

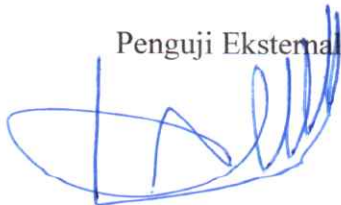
Anggota



Dr. Ahmad Hudaiby Galih Kusumah, S.St., M.M.

NIP. 19810522 2010121006

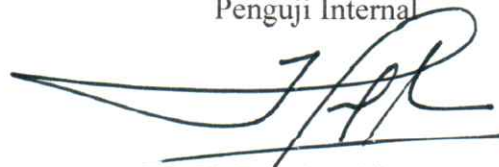
Penguji Eksternal



Dr. Anang Sutono, CHE

NIP. 196509111992031001

Penguji Internal



Dr. H. Zainal Arifin, M.Pd

NIP. 196105011986011003

Mengetahui

Ketua Program Studi Pengembangan Kurikulum



Dr. Laksmi Dewi, M.Pd
NIP. 197706132001122001

**EVALUASI KURIKULUM INTEGRASI PELESTARIAN DAN
BERKELANJUTAN GASTRONOMI TRADISIONAL INDONESIA**

**Oleh
Woro Priatini
NIM 1707505**

Sebuah disertasi yang diajukan untuk memenuhi sebagai syarat memperoleh gelar
Doktor pada Fakultas Ilmu Pendidikan

© Woro Priatini
Universitas Pendidikan Indonesia 2023

Hak Cipta dilindungi undang-undang Disertasi ini tidak boleh diperbanyak
seluruhnya atau sebagian dengan dicetak ulang, difotokopi, dan cara lainnya
tanpa izin dari penulis

LEMBAR PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa disertasi dengan judul **EVALUASI KURIKULUM INTEGRASI PELESTARIAN DAN BERKELANJUTAN GASTRONOMI TRADISIONAL INDONESIA**, ini beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya saya sendiri. Saya tidak melakukan penjiplakan atau pengutipan dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika ilmu yang berlaku dalam masyarakat keilmuan.

Atas pernyataan ini, saya siap menanggung risiko/sanksi apabila di kemudian hari ditemukan adanya pelanggaran etika keilmuan atau ada klaim dari pihak lain terhadap keaslian karya saya ini.

Bandung, Maret 2023

Penulis,

Woro Priatini

UCAPAN TERIMA KASIH

Dalam penyelesaian disertasi ini penulis banyak mendapatkan bantuan dan perhatian dari berbagai pihak. Dalam kesempatan ini penulis mengucapkan rasa syukur yang sebesar-besarnya kepada Allah S.W.T. Dzat Yang Maha Baik yang telah memberikan penulis keberkahan, kekuatan, dan kesabaran dalam menyelesaikan disertasi serta ucapan terima kasih penulis sampaikan kepada bapak /ibu :

1. Prof. Dr. H. Ishak Abdulhak, M.Pd (alm), selaku Promotor yang telah meluangkan waktu, perhatian, pikiran untuk memberikan bimbingan dan arahan serta nasihat yang menyejukan selama proses penyelesaian disertasi ini;
2. Prof. Dr. Dinn Wahyudin, MA, selaku Promotor yang telah memberikan bimbingan, motivasi dan arahan serta dukungan selama proses penulisan disertasi ini;
3. Dr. Dadang Sukirman, M.Pd selaku Ko promotor yang telah meluangkan waktu, tenaga, pikiran, memberikan dukungan, serta senantiasa sabar dalam memberikan bimbingan dan arahan kepada penulis selama penyelesaian disertasi ini;
4. Dr. Ahmad Hudaiby Galih Kusumah, S.St., M.M, anggota Promotor yang membimbing dan memotivasi, memberikan banyak saran, inspirasi, dukungan, dan arahan kepada penulis selama penyelesaian disertasi ini;
5. Dr. Laksmi Dewi, M.Pd., selaku penguji internal dan Ketua Program Studi Pengembangan Kurikulum yang banyak memberikan masukan-masukan dalam melengkapi disertasi ini dan selalu memberikan motivasi dan arahan untuk segera menyelesaikan studi.

6. Penguji internal Dr. H. Zainal Arifin, M.Pd, yang telah banyak memberikan arahan, masukan, koreksi, menginformasikan buku rujukan kepada untuk perbaikan disertasi penulis.
7. Penguji eksternal Dr. Anang Sutono, MM.Par, CHE, yang telah banyak memberikan arahan, masukan dan koreksi untuk perbaikan disertasi penulis.
8. Prof. Dr. H. Syihabuddin, M. Pd selaku Direktur Sekolah Pascasarjana;
9. Dr. Rudi Susilana M.Si. selaku Dekan Fakultas Ilmu Pendidikan Universitas Pendidikan Indonesia;
10. Bapak/Ibu Staf Akademik dan Prodi Pengembangan Kurikulum Fakultas Ilmu Pendidikan UPI yang telah banyak membantu penyelesaian administrasi hingga pada tahap penyelesaian disertasi ini;
11. Kedua orang tua, Ibu, Papah (alm), segenap saudara dan keluarga tercinta yang selalu memberikan doa, dukungan dan motivasi kepada penulis untuk dapat menyelesaikan disertasi ini.
12. Seluruh rekan seperjuangan program studi Pengembangan Kurikulum Angkatan 2017 atas doa dan dukungan yang telah diberikan kepada penulis.
13. Prodi Manajemen Industri Katering (MIK), para dosen, mahasiswa, alumni dan semua pihak yang membantu penulis dalam menyelesaikan penelitian ini;

Terima kasih banyak kepada seluruh pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu yang telah membantu penulis dalam penyelesaian disertasi ini, Wassalamualaikum warahmatullah wabararokatuh

Bandung, Maret 2023

Penulis,

Woro Priatini

ABSTRAK

Keberadaan makanan tradisional Indonesia makin tergerus oleh makanan asing. Generasi muda lebih memilih menu dari luar negeri dibandingkan makanan khas daerah. Kondisi demikian menjadi pertimbangan bagi Prodi Manajemen Industri Katering (MIK) untuk berperan aktif dalam mengangkat makanan tradisional sebagai salah satu mata kuliah. Salah satu upaya yang dapat dilakukan adalah dengan mengembangkan kurikulum integrasi dalam tiap mata kuliah. Sehingga pelestarian dan berkelanjutan gastronomi tradisional Indonesia dapat dilakukan secara paripurna.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk memahami perencanaan (*plan*) kurikulum integrasi, (*do*) pelaksanaannya dan (*check*) evaluasi terhadap manfaat kurikulum integrasi pelestarian dan berkelanjutan gastronomi tradisional Indonesia. Model evaluasi kurikulum yang dipilih adalah studi kasus pada Prodi MIK UPI, jenis evaluasi internal. Pendekatan kualitatif, pengumpulan data dengan observasi, wawancara dan angket. Responden yang berpartisipasi dalam penelitian ini terdiri dari 12 orang dosen tetap Prodi MIK, mahasiswa sebanyak 149 orang dan alumni sejumlah 100 orang. Data dianalisis secara deskriptif.

Hasil penelitian dari dimensi perencanaan, Prodi MIK telah melakukan prosedur pengembangan kurikulum sesuai prosedur. Namun jika dikaitkan dengan pelestarian dan berkelanjutan gastronomi tradisional Indonesia, belum dilakukan secara berkesinambungan sebagai kurikulum integrasi

Dimensi pelaksanaan pembelajaran sudah dilakukan sesuai prosedur, tetapi pengintegrasian pelestarian dan berkelanjutan belum dilakukan secara eksplisit. Hal ini ditunjukkan adanya dosen yang sudah mengintegrasikan gastronomi tradisional dalam mata kuliah, tetapi ada juga yang belum.

Dimensi evaluasi sudah memberikan hasil yang baik. Evaluasi mengkaji manfaat kurikulum integrasi pelestarian dan berkelanjutan gastronomi yang dialami oleh mahasiswa selama mengikuti studi, alumni yang telah lulus dan dosen yang melakukan program pengabdian pada masyarakat. Selain itu, evaluasi memberikan informasi relevansi upaya Prodi MIK dalam pelestarian dan berkelanjutan.

Rekomendasi dari penelitian ini adalah Prodi MIK merumuskan kurikulum integrasi pelestarian dan berkelanjutan gastronomi tradisional Indonesia dapat dilakukan dalam program Tri Dharma, yakni pendidikan, penelitian dan pengabdian.

Kata kunci: kurikulum integrasi, pelestarian dan berkelanjutan, gastronomi tradisional Indonesia

ABSTRACT

The existence of traditional Indonesian food is increasingly being eroded by foreign food. The younger generation prefers menus from abroad over local specialties. This condition is a consideration for the Management of Catering Industry Study Program to be responsible for promoting traditional food as one of the courses. One effort that can be done is to develop an integrated curriculum in each subject. So that the preservation and sustainability of traditional Indonesian gastronomy can be carried out in a complete way.

The purpose of this research is to understand the integrated curriculum planning, implementation (do) and evaluation (check) of the benefits of the integration curriculum for the preservation and sustainability of traditional Indonesian gastronomy. The curriculum evaluation model chosen was a case study on the Universitas Pendidikan Indonesia (UPI) Management of Catering Industry Study Program, the type of internal evaluation. Qualitative approach, collecting data by observation, interviews and questionnaires. Respondents who participated in this study consisted of 12 lecturers of the Management of Catering Industry Study Program, 149 students and 100 alumni.

The research results from the planning dimension, the Management of Catering Industry Study Program has carried out curriculum development procedures according to the procedure. However, if it is related to the preservation and sustainability of traditional Indonesian gastronomy, it has not been carried out continuously as an integrated curriculum

The dimensions of implementing learning have been carried out according to procedures, but the integration of preservation and sustainability has not been carried out explicitly. This is shown by the presence of lecturers who have integrated traditional gastronomy into their courses, but some have not.

The evaluation dimension has given good results. The evaluation examines the benefits of the gastronomic preservation and sustainable integration curriculum experienced by students while attending studies, alumni who have graduated and lecturers who carry out community service programs. In addition, the evaluation provides information on the relevance of the Management of Catering Industry Study Program's efforts in preservation and sustainability. The recommendation from this study is that the Management of Catering Industry Study Program formulates an integrated curriculum for preserving and sustaining Indonesian traditional gastronomy which can be carried out in education, research and to carry out devotion to the community by utilising research results and solving problems.

Keywords: integration curriculum, preservation and sustainability, Indonesian traditional gastronomy

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	
PERNYATAAN HAK CIPTA	i
PERNYATAAN.....	ii
UCAPAN TERIMA KASIH.....	iii
ABSTRAK	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
KATA PENGANTAR	xvi
BAB I.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	20
1.3 Rumusan Masalah	21
1.4 Tujuan Penelitian	21
1.5 Signifikansi Penelitian	22
1.6 Pembatasan Masalah	22
1.7 Definisi Operasional.....	23
1.8 Asumsi Penelitian	24
1.9 Struktur Organisasi	24
BAB II KAJIAN PUSTAKA	26
2.1 Kajian Pariwisata	26
2.1.1 Ruang Lingkup Pariwisata	26
2.1.2 Jenis-jenis Pariwisata	28
2.1.3 Daya Tarik Pariwisata	29
2.1.4 <i>Global Code of Ethics for Tourism</i> (GCET) atau Kode Etik Pariwisata Global	31
2.1.5 Pariwisata Berkelanjutan.....	32
2.2. Kajian Kurikulum.....	38
2.2.1 Definisi Kurikulum	38

Woro Priatini, 2023

*EVALUASI KURIKULUM INTEGRASI PELESTARIAN DAN BERKELANJUTAN GASTRONOMI
TRADISIONAL INDONESIA*

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

2.2.2	Desain Kurikulum	40
2.2.3	Landasan Pengembangan Kurikulum	42
2.2.4	Pengembangan Kurikulum.....	46
2.2.5	Komponen Kurikulum.....	48
2.2.6	Implementasi Kurikulum.....	51
2.2.7	Kurikulum Integrasi	55
2.3	Kajian Evaluasi Kurikulum.....	62
2.3.1	Defini Evaluasi Kurikulum	63
2.3.2	Pendekatan Evaluasi Kurikulum.....	66
2.3.3	Model Evaluasi Kurikulum.....	67
2.3.4	Model Evaluasi Kurikulum Studi Kasus.....	70
2.3.5	Fungsi Evaluasi Kurikulum Sumatif dan Formatif	76
2.3.6	Ruang Lingkup Evaluasi Kurikulum	77
2.4	Kajian Kurikulum Perguruan Tinggi	79
2.4.1	Evaluasi Perencanaan Kurikulum Integrasi Pelestarian dan Keberlanjutan Gastronomi Tradisional Indonesia.....	80
2.4.2	Pelaksanaan Kurikulum Integrasi Pelestarian dan Keberlanjutan Gastronomi Tradisional Indonesia	92
2.4.3	Evaluasi Kurikulum Integrasi Pelestarian dan Keberlanjutan Gastronomi Tradisional Indonesia	96
2.4.4	Dikotomi Prodi MIK: akademik dan vokasi	98
2.5	Kajian Gastronomi Tradisional Indonesia	104
2.5.1	Pelestarian dan Berkelanjutan Makanan Tradisional Indonesia	105
2.5.2	Kendala Pelestarian Makanan Tradisional Indonesia	107
2.5.3	Definisi Gastronomi	111
2.5.4	Wisata Gastronomi vs Wisata Kuliner	112
2.5.5	Gastronomi Tradisional Indonesia	115
2.5.6	Pelestarian dan Keberlanjutan Gastronomi Tradisional.....	120
2.5.7	Upaya Pelestarian dan Keberlanjutan Gastronomi Tradisional Indonesia	123
2.5.8	Upaya Pelestarian dan Keberlanjutan Makanan Tradisional di Negara Lain.....	128
2.5.9	Penelitian Terdahulu	129

2.6 Kerangka Penelitian	132
BAB III METODE PENELITIAN.....	135
3.1 Desain Penelitian.....	141
3.2 Partisipan dan Tempat Penelitian.....	141
3.3 Populasi dan Sampel	142
3.4 Instrumen Penelitian.....	142
3.5 Prosedur penelitian.....	145
3.6 Analisis Data	147
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	149
4.1 Hasil dan Pembahasan Perencanaan (plan) Kurikulum Integrasi Pelestarian dan Berkelanjutan Gastronomi Tradisional Indonesia	149
4.1.1 Hasil Penelitian Evaluasi Perencanaan (plan) Kurikulum Integrasi	149
4.1.1.1 Hasil Penelitian <i>Need Assessment</i>	150
4.1.1.2 Hasil Penelitian Perangkat Perencanaan Kurikulum.....	151
4.1.1.3 Hasil Penelitian Penyampaian CPMK, Sub CPMK dan Keterampilan Khusus	153
4.1.2 Pembahasan Perencanaan Kurikulum Integrasi	154
4.1.2.1 Pembahasan <i>Need Assessment</i>	155
4.1.2.2 Pembahasan Perangkat Perencanaan Kurikulum	156
4.1.2.3 Pembahasan Penyampaian CPMK, Sub CPMK dan Keterampilan Khusus	158
4.1.2.4 Skema Evaluasi Perencanaan Kurikulum Integrasi Pelestarian dan Berkelanjutan Gastronomi Tradisional Indonesia.....	159
4.2 Hasil dan Pembahasan Pelaksanaan (do) Kurikulum Integrasi Pelestarian dan Berkelanjutan Gastronomi Tradisional Indonesia	167
4.2.1 Hasil Penelitian Pelaksanaan (do) Kurikulum Integrasi Pelestarian dan Berkelanjutan Gastronomi Tradisional Indonesia	167
4.2.1.1 Hasil Penelitian Peminatan, Pendekatan, Model, Metode dan Materi	168
4.2.1.2 Hasil Penelitian Ruang Lingkup Pelestarian Gastronomi Tradisional Indonesia.....	170
4.2.1.3 Ruang Lingkup Berkelanjutan Gastronomi Tradisional Indonesia	171

4.2.1.4	Hasil Penelitian Proporsi, Fasilitas Pembelajaran Mendukung Pelestarian dan Berkelanjutan Gastronomi Tradisional Indonesia	172
4.2.1.5	Hasil Penelitian Kesesuaian Waktu, Pertemuan, Materi Penugasan dan Penilaian Dengan RPS	173
4.2.1.6	Hasil Penelitian Penugasan, UTS dan UAS Kurikulum Integrasi Pelestarian dan Berkelanjutan Gastronomi Tradisional Indonesia	174
4.2.2	Pembahasan Pelaksanaan Kurikulum Integrasi Pelestarian dan Berkelanjutan Gastronomi Tradisional Indonesia.....	175
4.2.2.1	Pembahasan Peminatan, Pendekatan, Model, Metode dan Materi	175
4.2.2.2	Pembahasan Materi Pelestarian Gastronomi Tradisional Indonesia	179
4.2.2.3	Pembahasan Ruang Lingkup Materi Berkelanjutan Gastronomi Tradisional Indonesia	180
4.2.2.4	Pembahasan Proporsi, Fasilitas Pembelajaran Mendukung Pelestarian dan Berkelanjutan Gastronomi Tradisional Indonesia	181
4.2.2.5	Pembahasan Kesesuaian Waktu, Pertemuan, Materi Penugasan dan Penilaian Dengan RPS.....	182
4.2.2.6	Pembahasan Penugasan, UTS dan UAS Kurikulum Integrasi Pelestarian dan Berkelanjutan Gastronomi Tradisional Indonesia	184
4.2.2.7	Skema Evaluasi Pelaksanaan Kurikulum Integrasi Pelestarian dan Berkelanjutan Gastronomi Tradisional Indonesia	185
4.3	Hasil dan Pembahasan Evaluasi (check) Kurikulum Integrasi dalam Pelestarian dan Berkelanjutan Gastronomi Tradisional Indonesia.....	189
4.3.1	Hasil Penelitian Proses Evaluasi (check) Kurikulum Integrasi	189
4.3.1.1	Hasil Penelitian Ruang Lingkup Kurikulum Integrasi Pelestarian Gastronomi Tradisional Indonesia	190
4.3.1.2	Hasil Penelitian Ruang Lingkup Konsep Integrasi Berkelanjutan Gastronomi Tradisional Indonesia	191
4.3.1.3	Hasil Penelitian Manfaat Kurikulum Integrasi Pelestarian dan Berkelanjutan Gastronomi Tradisional Indonesia	193
4.3.1.4	Hasil Penelitian Penyampaian Kurikulum Integrasi dan Kompetensi Dosen Pelestarian dan Berkelanjutan Gastronomi Tradisional Indonesia.....	194

4.3.1.5	Hasil Penelitian Tanggapan Mahasiswa, Alumni dan Dosen Terhadap Relevansi Upaya Prodi MIK Dalam Pelestarian dan Berkelanjutan Gastronomi	195
4.3.1.6	Hasil Penelitian Tanggapan mahasiswa, Alumni dan Dosen tentang Pelatihan kepada Masyarakat	197
4.3.1.7	<i>Tracer Study</i> Prodi MIK.....	198
4.3.2	Pembahasan Evaluasi Kurikulum Integrasi	200
4.3.2.1	Pembahasan Ruang Lingkup Pelestarian Gastronomi Tradisional Indonesia	200
4.3.2.2	Pembahasan Ruang Lingkup Berkelanjutan Gastronomi Tradisional Indonesia.....	203
4.3.2.3	Pembahasan Manfaat Kurikulum Integrasi Pelestarian dan Berkelanjutan Gastronomi Tradisional Indonesia.....	205
4.3.2.4	Pembahasan Penyampaian Kurikulum Integrasi dan Kompetensi Dosen Pelestarian dan Berkelanjutan Gastronomi Tradisional Indonesia.....	206
4.3.2.5	Pembahasan Tanggapan Mahasiswa, Alumni dan Dosen Terhadap Relevansi Upaya Prodi MIK Dalam Pelestarian dan Berkelanjutan Gastronomi	207
4.3.2.6	Pembahasan Tanggapan mahasiswa, Alumni dan Dosen tentang Pelatihan kepada Masyarakat	211
4.3.2.7	<i>Tracer Study</i> , Tingkat Kelulusan, Lama Studi dan Prodi MIK....	213
4.3.2.8	Skema Proses Evaluasi (check) Kurikulum Integrasi Pelestarian dan Berkelanjutan Gastronomi Tradisional Indonesia	214
4.4	Rancangan Model Kurikulum Integrasi Pelestarian dan Berkelanjutan Gastronomi Tradisional Indonesia pada Prodi MIK	217
BAB V SIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI		232
5.1	Simpulan	232
5.2	Implikasi.....	234
5.3	Rekomendasi.....	236
DAFTAR PUSTAKA		239
LAMPIRAN.....		258

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1	Pembelajaran Gastronomi Tradisional Indonesia berdasarkan satuan Pendidikan	13
Tabel 1. 2	Pemahaman pelestarian dan berkelanjutan gastronomi tradisional Indonesia.	18
Tabel 2. 1	Kriteria Destinasi Pariwisata Berkelanjutan	37
Table 2. 2	Operational Definitions of Models of Integration	61
Tabel 2. 3	Contoh Bentuk Metode dan Penugasan Pembelajaran	96
Tabel 2. 4	Prinsip Penilaian	97
Tabel 2. 5	Teknik dan Instrumen Penilaian	98
Tabel 2. 6	Mata Kuliah Keahlian Pilihan Program Studi (MKKPPS) Prodi MIK	100
Tabel 2. 7	Sebaran Mata Kuliah Berdasarkan Vokasi, Akademik dan Umum Prodi MIK	103
Tabel 2. 8	Penelitian Terdahulu	129
Tabel 3. 1	Teknik Pengumpulan Data.....	144
Tabel 3. 2	Instrumen Penelitian dan Analisis Data.....	148
Tabel 4. 1	Mekanisme dan Peran Dosen dalam Merumuskan Need Assessment	151
Tabel 4. 2	Tanggapan Dosen Terhadap Perangkat Perencanaan Kurikulum Integrasi Pelestarian dan Berkelanjutan Gastronomi Tradisional Indonesia.....	152
Tabel 4. 3	Tanggapan Mahasiswa dan Alumni Tentang Penyampaian CPMK, Sub CPMK dan Keterampilan Khusus Kurikulum Integrasi Pelestarian dan Berkelanjutan Gastronomi Tradisional Indonesia.	154
Tabel 4. 4	CPL Keterampilan Khusus Prodi MIK.....	166
Tabel 4. 5	Mata Kuliah Keahlian Pilihan Program Studi (MKKPPS) Prodi MIK	168
Tabel 4. 6	Tanggapan Dosen Terhadap Peminatan, Pendekatan, Model, Metode dan Materi Pelestarian dan Berkelanjutan Gastronomi Tradisional Indonesia.....	169
Tabel 4. 7	Tanggapan Mahasiswa dan Alumni Terhadap Ruang Lingkup Pelestarian Gastronomi Tradisional Indonesia	170
Tabel 4. 8	Tanggapan Mahasiswa dan Alumni Terhadap Ruang Lingkup Materi Berkelanjutan Gastronomi Tradisional Indonesia	171

Tabel 4. 9	Tanggapan Mahasiswa dan Alumni Terhadap Proporsi dan Fasilitas Pembelajaran Mendukung Pelestarian dan Berkelanjutan Gastronomi Tradisional Indonesia.....	172
Tabel 4.10	Tanggapan Dosen Terhadap Kesesuaian Waktu, Pertemuan, Jam, Materi, Penugasan dan Penilaian dengan RPS	173
Tabel 4.11	Tanggapan Mahasiswa dan Alumni Terhadap Penugasan UTS dan UAS	174
Tabel 4.12	Tanggapan Mahasiswa dan Alumni Terhadap Evaluasi Ruang Lingkup Pelestarian Gastronomi Tradisional Indonesia Prodi MIK	191
Tabel 4.13	Tanggapan Mahasiswa dan Alumni Terhadap Evaluasi Kurikulum Integrasi Berkelanjutan Gastronomi Tradisional Indonesia	192
Tabel 4.14	Tanggapan Mahasiswa dan Alumni Terhadap Manfaat Kurikulum Integrasi Pelestarian dan Berkelanjutan Gastronomi Tradisional Indonesia.....	193
Tabel 4.15	Penyampaian Kurikulum Integrasi dan Kompetensi Dosen Pelestarian dan Berkelanjutan Gastronomi Tradisional Indonesia.....	195
Tabel 4.16	Tanggapan Mahasiswa, Alumni dan Dosen Terhadap Relevansi Upaya Prodi MIK Dalam Kurikulum Integrasi Pelestarian dan Berkelanjutan Gastronomi Tradisional Indonesia	196
Tabel 4.17	Tanggapan Mahasiswa, Alumni dan Dosen Tentang Pelatihan kepada Masyarakat yang dilakukan Prodi MIK dalam upaya Pelestarian dan Berkelanjutan Gastronomi Tradisional.....	197
Tabel 4.18	Tracer Study Prodi MIK Tingkat Kelulusan, Lama Studi dan IPK	198
Tabel 4.19	Waktu Tunggu Alumni Mendapatkan Pekerjaan Pertama	198
Tabel 4.20	Pekerjaan Pertama Alumni.....	199
Tabel 4.21	Jenis wirausaha yang digeluti	199

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1	Pendapatan Devisa Indonesia dari Sektor Pariwisata (2009-2019) Sumber: Kementerian Kebudayaan dan Pariwisata, 2018	2
Gambar 1.2	Perkembangan Jumlah Kunjungan Wisman Menurut Pintu Masuk.2	
Gambar 1.3	Rata-rata lama Tinggal Wisman Tahun 2009-2019	3
Gambar 1.4	Distribusi Pengeluaran Wisman Menurut Jenis Pengeluaran Tahun 2019	4
Gambar 2. 1	Sustainable Tourism	34
Gambar 2.2	Skema langkah-langkah evaluasi kurikulum studi kasus	74
Gambar 2.3	Skema Tahapan Penyusunan Dokumen Kurikulum.....	82
Gambar 2.4	Skema penetapan CPL.....	84
Gambar 2.5	Organisasi mata kuliah	86
Gambar 2.6	Tahapan Menjabarkan CPL pada Mata Kuliah Secara Selaras	88
Gambar 2.7	Tahapan Menjabarkan CPL pada Mata Kuliah Secara Selaras	89
Gambar 2.8	Prinsip dan Karakteristik Pembelajaran Berpusat pada Mahasiswa	93
Gambar 2.9	A proposed model of vocational and academic bachelor course content	101
Gambar 2.10	Triangle Concept of Indonesian Gastronomy.....	116
Gambar 2.11	Kerangka Berpikir	134
Gambar 3.1	Skema langkah-langkah evaluasi kurikulum studi kasus	139
Gambar 4.1	Skema Perencanaan Kurikulum Integrasi Pelestarian dan Berkelanjutan Gastronomi Tradisional Indonesia	166
Gambar 4.2	Alur pembelajaran teori dan praktek Mata Kuliah Gastronomi Nusantara, Prodi MIK	178
Gambar 4.3	Skema evaluasi pelaksanaan kurikulum integrasi pelestarian dan berkelanjutan gastronomi tradisional Indonesia pada Prodi MIK	186
Gambar 4.4	Skema Evaluasi kurikulum integrasi pelestarian dan berkelanjutan gastronomi tradisional Indonesia pada Prodi MIK.....	215
Gambar 4.5	Alur kajian kurikulum integrasi gastronomi tradisional Indonesia	218
Gambar 4.6	Rancangan Model Kurikulum Integrasi Pelestarian dan Berkelanjutan Gsatronomi Tradisional Indonesia pada Prodi MIK	224

DAFTAR LAMPIRAN

1. Lampiran 1 Daftar Riwayat Hidup Peneliti
2. Lampiran 2 SK Pembimbing/Tim Promotor
3. Lampiran 3 Kurikulum Prodi MIK 2019
4. Lampiran 4 Kisi-kisi Instrumen Penelitian
5. Lampiran 5 Angket Mahasiswa Prodi MIK
6. Lampiran 6 Angket Alumni Prodi MIK
7. Lampiran 7 Angket Dosen Prodi MIK
8. Lampiran 8 Rangkuman hasil wawancara

KATA PENGANTAR

Bismillahirrahmaanirrahiim

Assalamualaikum warahmatullan wa bararokatuh.

Alhamdulillahirrobbil'alamin puji dan syukur ke hadirat Allah S. W. T. Dzat Yang Maha Sempurna. Berkat rahmat-Nya penulis akhirnya dapat menyelesaikan disertasi ini. Disertasi yang berjudul **EVALUASI KURIKULUM INTEGRASI PELESTARIAN DAN BERKELANJUTAN GASTRONOMI TRADISIONAL INDONESIA**. Disertasi ini disusun dalam rangka memenuhi salah satu dari sebagian syarat untuk memperoleh gelar Doktor Ilmu Pendidikan dalam Bidang Pengembangan Kurikulum Universitas Pendidikan Indonesia.

Disertasi ini dapat diselesaikan atas bantuan dan kerjasama dari berbagai pihak. Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan disertasi ini masih banyak kekurangan dan keterbatasan. Oleh karena itu penulis sangat mengharapkan saran dan kritik konstruktif sangat diharapkan oleh penulis untuk perbaikan di masa mendatang dan untuk menyempurnakan penelitian yang telah dilaksanakan.

Akhir kata, penulis mengucapkan terima kasih kepada seluruh pihak yang telah membantu dalam penyusunan disertasi ini, semoga segala bantuan yang telah diberikan menjadi amalan yang bermanfaat dan mendapat balasan dari Allah SWT. Semoga disertasi ini dapat menjadi referensi yang berguna dan bermakna dalam perkembangan khazanah ilmu pengetahuan sekaligus bermanfaat maupun inspirasi bagi pembaca dan khususnya bagi penulis.

Bandung, Maret 2023
Penulis,

Woro Priatini

DAFTAR PUSTAKA

- Adhitiowasis, A., Malihah, E., & Andari, R. (2022). Metode Pengajaran Gastronomi bagi Masyarakat Desa Wisata. *Journal of Tourism and Creativity*, 6(2), 111. <https://doi.org/10.19184/jtc.v6i2.31300>
- Adnan M, 2017. Vol.1 No.2 September 2017 Al-Idaroh, hlm.108-129, EVALUASI KURIKULUM SEBAGAI KERANGKA ACUAN PENGEMBANGAN PENDIDIKAN ISLAM
- Agustina et al, (2010). Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat, Volume 1, No.1 Maret 2010, Higiene Dan Sanitasi Pada Pedagang Makanan Jajanan Tradisional Di Lingkungan Sekolah Dasar Di Kelurahan Demang Lebar Daun Palembang.
- Ali M, (2010). Metodologi dan Aplikasi Riset Pendidikan, Pustaka Cendikia Utama, Bandung.
- Ali M, (2014), Memahami Riset Perilaku dan Sosial, Bumi Aksara, Jakarta
- Amanda Wall, et al (2017), Current Issues in Middle Level Education (2017) 22 (1), 36-40, Curriculum Integration: An Overview
- Ames, C. (1992). *Achievement goals and classroom motivational climate* (J. L. Schunk, Dale H.; Meece (ed.)). Taylor & Francis.
[https://books.google.co.id/books?id=RRGd3vzwGzEC&lpg=PA327&ots=pQZH3wY25-&dq=\).](https://books.google.co.id/books?id=RRGd3vzwGzEC&lpg=PA327&ots=pQZH3wY25-&dq=).) Achievement goals and classroom motivational climate&lr&pg=PR4#v=onepage&q=). Achievement goals and classroom motivational climate&f=false
- Amin, W. R. (2017). Kupatan, Tradisi Untuk Melestarikan Ajaran Bersedekah, Memperkuat Tali Silaturahmi, Dan Memuliakan Tamu. *Al-A'raf : Jurnal Pemikiran Islam dan Filsafat*, 14(2),267.
<https://doi.org/10.22515/ajpif.v14i2.893>
- Anggraeni, L., & Priatini, W. (2019). *Restructuring Curriculum of Tourism Based on Culture: Efforts to the Preservation of Cultural Heritage Humanity*. 259(Isot 2018), 179–182. <https://doi.org/10.2991/isot-18.2019.39>
- Antara, I. B. K. S. (2022). Eksistensi Dalam Globalisasi: Peran Wisata Kuliner Dalam Pengembangan Pariwisata Berkelanjutan Di Sanur. *Journal of Tourism and Interdisciplinary Studies*, 2(1), 11–20. <https://doi.org/10.51713/jotis.v2i1.64>
- Anwar, A. (2019). Pelestarian Komoditas Unggulan Lokal. *Seminar Nasional Pembangunan Pertanian Berkelanjutan Berbasis Sumber Daya Lokal*, 7-13. Retrieved from <http://www.conference.unja.ac.id/SemnasSDL/article/view/13>
- Arends, Richard I. & Castle, S. (1991). *Learning to Teach* (Vol. 2). McGraw-Hill.
- Arief Yahya, (2017). Menteri Pariwisata, Rendang dan Nasi Goreng Jadi Makanan Terlezat Sejangat, <https://www.republika.co.id/berita/gaya->

[hidup/kuliner/14/06/08/gaya-hidup/pesona-indonesia/17/07/15/ot4p4i282-rendang-dan-nasi-goreng-jadi-makanan-terlezat-sejagat, diakses 4 Maret 2021](http://hidup.kuliner/14/06/08/gaya-hidup/pesona-indonesia/17/07/15/ot4p4i282-rendang-dan-nasi-goreng-jadi-makanan-terlezat-sejagat, diakses 4 Maret 2021).

- Arifin, Z. (2017). *Konsep Dan Model Pengembangan Kurikulum*, Rosda, Bandung
- Asisten Deputi Pengembangan Wisata Kuliner. (2019). *Pedoman Pengembangan Wisata Kuliner*.
- Auzan Tawadlu Akbar dan Edriana Pangestuti, (2017). *Jurnal Administrasi Bisnis (JAB)* Vol. 50 No. 1 September 2017, Peran Kuliner Dalam Meningkatkan Citra Destinasi. Pariwisata Taman Nasional Bromo Tengger Semeru, administrasibisnis.studentjournal.ub.ac.id
- Ayuning et al. (2021). *Jurnal Pemasaran Kompetitif*, Strategi Pemasaran bisnis makanan tradisional Tiwul sebagai Destinasi wisata kuliner di Gunung Kidul Jogja, Volume 4 Nomor 3 Juni 2021 hal. 340-356, <http://dx.doi.org/10.32493/jpkpk.v4i3.10102>
- Badrudin. (2014). *Manajemen Peserta Didik*. Indeks.
- Ballatore, R.M., & Sestito, P. (2016). Dealing with Student Heterogeneity: Curriculum Implementation Strategies and Student Achievement. *ERN: Human Capital (Topic)*.
- Banjarnahor, A.R., Simanjuntak, M., Revida, E., Purba, S., Simarmata, J., Handiman, U. T. (2021). *Strategi Bisnis Pariwisata* (A. Karim (ed.)). Yayasan Kita Menulis <https://books.google.co.id/books?id=ps9CEAAAQBAJ&lpg=PA61&ots=d2x4OkbxqK&dq=>
- Barilla Center For Food & Nutrition (2009). https://www.unscn.org/layout/modules/resources/files/the_cultural_dimension_of_food.pdf
- Barton, T. (2019). *Integrated Curriculum: Changing The Future of Teaching*, <https://servelearn.co/blog/integrated-curriculum-changing-the-future-of-teaching/>
- Beane, J. A. (1993). *A middle school curriculum: From rhetoric to reality*. National Middle School Association. https://books.google.co.id/books?id=E95_DcL9jkAC&lpg=PP9&ots=qf-l24jP3J&dq=beane1993&lr&pg=PP10#v=onepage&q=beane1993&f=false
- Becuñ A, & Puerto KA, (2017). Introduction. Food history and identity: Food and eating practices as elements of cultural heritage, identity and social creativity, <https://www.researchgate.net/journal/International-Review-of-Social-Research-2069-8534> , <http://dx.doi.org/10.1515/irsr-2017-0001>
- Benckendorff, P. J., Sheldon, P. J., & Fesenmaier, D. R. (2014). Sustainable tourism and information technology. In Benckendorff; Sheldon; Fesenmaier (Ed.), *Tourism information technology* (2 ed., hal. 308–335). CABI.

<https://doi.org/10.1079/9781780641850.0308>

- Bob McKercher et al, (2014). <https://journals.sagepub.com/home/JHT>, Is the Hospitality and Tourism Curriculum Effective in Teaching Personal Social Responsibility?, <https://doi.org/10.1177/1096348012451452>
- Boley B.B, (2011). <https://www.researchgate.net/journal/Journal-of-Hospitality-Tourism-Education-1096-3758>, Sustainability in Hospitality and Tourism Education: Towards an Integrated Curriculum, <https://doi.org/10.1080/10963758.2011.10697017>
- BPS Pariwisata, <https://www.bps.go.id/subject/16/pariwisata.html>, diakses tanggal 11 Februari 2021.
- BPS, (2020). Statistik Pengeluaran Wisatawan Mancanegara 2019, BPSRI. Jakarta
- Bramwell, B. (2010). Participative planning and governance for sustainable tourism. *Tourism Recreation Research*, 35(3), 239–249. <https://doi.org/10.1080/02508281.2010.11081640>
- Brophy, J. E. (1983). Fostering student learning and motivation in the elementary school classroom. In *Paper Knowledge . Toward a Media History of Documents* (Vol. 5, Nomor 2). <https://files.eric.ed.gov/fulltext/ED216008.pdf>
- Brophy, J. Alleman, (1991) Sociology, Education Educational Leadership, A Caveat: Curriculum Integration Isn't Always a Good Idea
- Busby G, (2003). The Journal of Hospitality Leisure Sport and Tourism, Published by Elsevier, The Concept of Sustainable Tourism within the Higher Education Curriculum: A British Case Study, <http://dx.doi.org/10.3794/johlste.22.57>
- Cahyadi, R, (2009). Pariwisata Pusaka Masa Depan Bagi Kita, Alam dan Warisan Budaya Bersama. Jakarta. Unesco & Program Vokasi Pariwisata Universitas Indonesia
- Caligiuri, P., & Tarique, I. (2016). Cultural agility and international assignees' effectiveness in cross-cultural interactions. *International Journal of Training and Development*, 20(4), 280–289. <https://doi.org/10.1111/ijtd.12085>
- Chaoyo, S. (2013). An Measurement Framework on the Degree of Teachers' Curriculum Implementation with Perspective to Fidelity Approach. *Research of Modern Basic Education*.
- Christian Y & Tan KJ. (2021). Perancangan Dan Implementasi Sistem Informasi Berbasis Website Untuk Lapak Kuliner Tradisional Kepulauan Riau Menggunakan Php 5, Conference on Management, Business, Innovation, Education and Social Science Volume 1 No 1 (2021), hal 670-677, <https://journal.uib.ac.id/index.php/combinas>,
- Christina Andhika Setyanti, (2017). Tiga Kunci Populerkan Wisata Kuliner Indonesia ke Dunia, <https://www.cnnindonesia.com/gaya->

hidup/20170520004113-262-216059/tiga-kunci-populerkan-wisata-kuliner-indonesia-ke-dunia

- Civitello, Linda. *Cuisine and culture: a history of food and people* / Linda Civitello. — 2nd ed,
<https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwjR2pWXnK38AhU4sVYBHQgNDdEQFnoECAgQAQ&url=http%3A%2F%2Frepository.ottimmo.ac.id%2F36%2F1%2FCUISINE%2520AND%2520CULTURE.pdf&usg=AOvVaw2bu2z7IDNKRROQfmipkfc->
- Ciptari et al, (2022). *Journal of Finance and Business Digital (JFBD)*, Vol.1, No.3, 2022: 203-218, *Pengelolaan Destinasi Wisata Kuliner dalam Mendukung Pariwisata Berkelanjutan di Desa Suranadi*,
<https://10.0.218.119/jfbd.v1i3.1335>.
<https://journal.formosapublisher.org/index.php/jfbd>
- Climb The Ladder. (2022, November). *What Does a Restaurant Consultant Do?*
<https://climbtheladder.com/restaurant-consultant/>
- Colin Hunter, (1997). SUSTAINABLE TOURISM AS AN ADAPTIVE PARADIGM, *Annals of Tourism Research*, Vol. 24, No. 4, pp. 850-867, 1997,
https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwilw7Dlxar8AhW4cGwGHQXNCvQQFn_oECAsQAQ&url=http%3A%2F%2Forcp.hustoj.com%2Fwp-content%2Fuploads%2F2016%2F01%2F1997-Sustainable-tourism-as-an-adaptive-paradigm.pdf&usg=AOvVaw07GM2gKVsjRhg5pfHOeSiP
- Cotterell, D., Hales, R., Arcodia, C., & Ferreira, J. A. (2019). Overcommitted to tourism and under committed to sustainability: the urgency of teaching “strong sustainability” in tourism courses. *Journal of Sustainable Tourism*, 27(7), 882–902. <https://doi.org/10.1080/09669582.2018.1545777>
- Creative City Network Unesco
http://www.unesco.org/new/fileadmin/MULTIMEDIA/HQ/CLT/pdf/Creative_cities_brochure_en.pdf
- Creswell, (1998). *Qualitative Inquiry and Research Design: Choosing Among Five Tradition*. (London: SAGE Publications, 1998), hlm. 37-38
- Crouch, D., Jackson, R., & Thompson, F. (2005). *The media and the tourist imagination: Converging cultures* (1 ed.). Taylor & Francis e-Library. [https://books.google.co.id/books?id=LNI_AgAAQBAJ&lpg=PP1&ots=dJhRgLLpzH&dq=The media and the tourist imagination%3A Converging culture&lr&pg=PP1#v=onepage&q=The media and the tourist imagination: Converging culture&f=false](https://books.google.co.id/books?id=LNI_AgAAQBAJ&lpg=PP1&ots=dJhRgLLpzH&dq=The%20media%20and%20the%20tourist%20imagination%3A%20Converging%20culture&lr&pg=PP1#v=onepage&q=The%20media%20and%20the%20tourist%20imagination%3A%20Converging%20culture&f=false)
- Curtner-Smith, M. D., Hastie, P. A., & Kinchin, G. D. (2008). Influence of occupational socialization on beginning teachers’ interpretation and delivery

- of sport education. *Sport, Education and Society*, 13(1), 97–117. <https://doi.org/10.1080/13573320701780779>
- Dalrymple, R., Kemp, C., & Smith, P. (2014). Characterising work-based learning as a triadic learning endeavour. *Journal of Further and Higher Education*, 38(1), 75–89. <https://doi.org/10.1080/0309877X.2012.699516>
- Dewi, L., Yani, A., & Suhardini, A. D. (2015). Model Pendidikan Karakter dan Kewirausahaan Berbasis Etnopedagogis di Sekolah Dasar Kampung Cikondang. *MIMBAR, Jurnal Sosial dan Pembangunan*, 31(2), 399. <https://doi.org/10.29313/mimbar.v31i2.1480>
- Dougherty ML_ & Green GP, (2011). The Journal of Extention, April 2011 Volume 49 Number 2 Featurev 49-2a5, Local Food Tourism Networksand Word of Mouth.
- Drake, Susan M. & Reid Joanne L. (2018). Asia Pacific Journal of Educational Research 2018. Vol. 1(1) 31-50, Integrated Curriculum as an Effective Way to Teach 21st Century Capabilities, <http://dx.doi.org/10.30777/APJER.2018.1.1.03>
- Dweck, C. S. (1986). Motivational processes affecting learning. *American Psychologist*, 41(10), 1040–1048. <https://doi.org/10.1006/jrpe.1996.0024>
- Drake SM & Reid, JL, (2018), Asia Pacific Journal of Educational Research, 2018. Vol. 1(1) 31-50, Integrated Curriculum as an Effective Way to Teach 21st Century Capabilities,
- Dweck, C. S., & Leggett, E. L. (1988). A Social-Cognitive Approach to Motivation and Personality. *Psychological Review*, 95(2), 256–273. <https://doi.org/10.1037/0033-295X.95.2.256>
- Edward and Casabianca. (1997). *Livestock Farming Systems: More than Food Production*. 89.
- Eisner, E. W. (1979). *The Use of Qualitative Forms of Evaluation For Improving Educational Practice*. *Educational Evaluation and Policy Analysis*, 1(6), 11– 19. <https://doi.org/10.3102/01623737001006011>
- Fadly Rahman. (2014). Sejarah Makanan di Indonesia dalam Perspektif Global, Tesis, Universitas Gajah Mada
- Farida, (2020). Pengolahan Makanan Indonesia, JURUSAN PERHOTELAN PRODI TATA BOGA POLITEKNIK NEGERI BALIKPAPAN
- Febria Agustina, Rindit Pambayun, F. F. (2010). *Higiene Dan Sanitasi Pada Pedagang Makanan Jajanan Tradisional Di Lingkungan Sekolah Dasar Di Kelurahan Demang Lebar Daun Palembang Hygiene*. 1(01), 3–11.
- Firmansyah & Putrisari, (2017). Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, ISSN 1410 – 5675, Vol. 1, No. 4, Agustus 2017: 236 – 243, Sistem Religi dan Kepercayaan Masyarakat Kampung Adat Kuta Kecamatan Tambaksari Kabupaten Ciamis.

- Fogarty, R.J. (1991). Ten ways to integrate curriculum. *Educational Leadership*, 49, 61-65.
- García-Martínez, R., Borrajo, D. An Integrated Approach of Learning, Planning, and Execution. *Journal of Intelligent and Robotic Systems* 29, 47–78 (2000). <https://doi.org/10.1023/A:1008134010576>
- Gardjito M, Harmayani E dan Santoso U, (2019). Makanan Tradisional Indonesia Seri 1: Kelompok Makanan Fermentasi dan Makanan yang Populer di Masyarakat, Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Gardner, M. (1978). *Aha! Insight*. Scientific American.
- Gerber, B. L., Cavallo, A. M. L., & Marek, E. A. (2001). Relationships among informal learning environments, teaching procedures and scientific reasoning ability. *International Journal of Science Education*, 23(5), 535–549. <https://doi.org/10.1080/09500690116971>
- Geralndine, O, (2010). Initiating curriculum revision: exploring the practices of educational developers, Volume 15, 2010 - Issue 1, p61-71 <https://www.tandfonline.com/journals/rija20>, <https://doi.org/10.1080/13601440903529927>
- Giampiccoli & Kalis, (2012). Culture, Agriculture, Food and Environment, p 101-123, Tourism, Food, and Culture: Community-Based Tourism, Local Food, and Community Development in Mpondoland, <https://doi.org/10.1111/j.2153-9561.2012.01071.x>
- Gianna Moscardo & Laurie Murphy, (2014). Sustainability 2014, 6, 2538-2561; There Is No Such Thing as Sustainable Tourism: Re-Conceptualizing Tourism as a Tool for Sustainability, <http://dx.doi.org/10.3390/su6052538>
- Gössling, S., Scott, D., & Hall, C. M. (2020). Pandemics, tourism and global change: a rapid assessment of COVID-19. *Journal of Sustainable Tourism*, 0(0), 1–20. <https://doi.org/10.1080/09669582.2020.1758708>
- GuerreroI, et al, (2009). Food Quality and Preference 21 (2010) 225–233, Perception of traditional food products in six, <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2009.06.003>
- Guili Zhang et al, (2011). Journal of Higher Education Outreach and Engagement, Volume 15, Number 4, p. 57, (2011), Using the Context, Input, Process, and Product Evaluation Model (CIPP) as a Comprehensive Framework to Guide the Planning, Implementation, and Assessment of Service-learning Programs, ISSN 1534-6104
- Hall, Collin Michael & Sharples, L. (208M). *Food and Wine Festival and Events around the World: Development, Management and Markets* (1 ed.). Elsevier. [https://books.google.co.id/books?id=rfqSRb8b-TcC&lpg=PR1&ots=94zjy-zU1b&dq=Food Tourism around the World%3A Development%2C Management and](https://books.google.co.id/books?id=rfqSRb8b-TcC&lpg=PR1&ots=94zjy-zU1b&dq=Food+Tourism+around+the+World%3A+Development%2C+Management+and)

Markets&lr&pg=PR4#v=onepage&q=Food Tourism around the World: Development, Management and Markets&f=false

- Hamalik, O. (2013), *Dasar-dasar Pengembangan Kurikulum*, PT Remaja Rosdakarya, Bandung
- Hasan. (2014). *Evaluasi Kurikulum*. Bandung. PT Remaja Rosdakarya.
- Harden, Ronald M, (2002). Learning outcomes and instructional objectives: Is there a difference? , *Medical Teacher*, Vol. 24, No. 2, 2002, 151–155, <https://doi.org/10.1080/0142159022020687>
- Harding, L. (2012). Using the Context, Input, Process, and Product Evaluation Model (CIPP) as a Comprehensive Framework to Guide the Planning, Implementation, and Assessment of Service-Learning Programs. *The Encyclopedia of Applied Linguistics*, 15(4), 57–84. <https://doi.org/10.1002/9781405198431.wbeal0966>
- Hasanah U & Rencidipty TA. (2020). Sosiologi Reflektif, Volume 14, No. 2, April 2020, Daya Tarik Menjamurnya Restoran Korea di Yogyakarta.
- Hernawan, A. H., Permasih, & Dewi, L. (2012). Pengembangan Bahan Ajar Tematik. *Direktorat UPI Bandung*, 1489–1497. [http://file.upi.edu/Direktori/FIP/JUR. KURIKULUM DAN TEK. PEND IDIKAN/194601291981012- PERMASIH/PENGEMBANGAN BAHAN AJAR.pdf](http://file.upi.edu/Direktori/FIP/JUR.%20KURIKULUM%20DAN%20TEK.%20PENDIDIKAN/194601291981012-PERMASIH/PENGEMBANGAN%20BAHAN%20AJAR.pdf)
- Hofstein, A., & Lunetta, V. N. (2004). The Laboratory in Science Education: Foundations for the Twenty-First Century. *Science Education*, 88(1), 28–54. <https://doi.org/10.1002/sce.10106>
- Horng, J. S., & Hu, M. L. (2009). The impact of creative culinary curriculum on creative culinary process and performance. *Journal of Hospitality, Leisure, Sport and Tourism Education*, 8(234–46). <https://doi.org/10.3794/johlste.82.193>
- Indeks Pendidikan Indonesia, <https://tirto.id/indeks-pendidikan-indonesia-rendah-daya-saing-pun-lemah-dnvRhttps://tirto.id/dnvR> diakses tanggal 20 Oktober 2019.
- Restauran consultant, <https://climbtheladder.com/restaurant-consultant/>, What Does a Restaurant Consultant Do?, diakses 23 Desember 2022
- Gastronomi, <https://guides.lib.berkeley.edu/food/gastronomy>
<https://indonesiagastronomynetwork.com/assets/The-Triangle-Concept-of-Indonesian-Gastronomy-compressed.pdf>
- Kemenpar, <http://www.kemenpar.go.id/post/siaran-pers-devisa-sektor-pariwisata-meningkatmencapai1929-miliar-dolar-as>, diakses tanggal 10 oktober 2019
- UNESCO, <http://www.unesco.org/new/fileadmin/MULTIMEDIA/HQ/CLT/pdf/Creative>

[citi es brochure en.pdf](#)

GSTC, <https://www.gstcouncil.org/gstc-criteria/>

Huawen Shen, J.M. Luo & C.F. Lam. (2015). International Journal of Marketing Studies 7 (3) Evaluating the Quality of Hospitality and Tourism Education in Vocational Institute in China, DOI: [10.5539/ijms.v7n3p12](https://doi.org/10.5539/ijms.v7n3p12)

Ida Bagus Dwi Setiawan. (2015). Identifikasi Potensi Wisata Beserta 4A (*Attraction, Amenity, Accessibility, Ancilliary*) Di Dusun Sumber Wangi, Desa Pemuteran, Kecamatan Gerokgak, Kabupaten Buleleng, Bali, FAKULTAS PARIWISATA UNIVERSITAS UDAYANA DENPASAR.

Ihwan Mahmudi. (2011). CIPP: Suatu Model Evaluasi Program Pendidikan, Jurnal At-Ta'dib, Vol. 6, No. 1, Juni 2011

Imelda, J. (2015). LAPORAN DIALOG GASTRONOMI NASIONAL,

<https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwjXyoLDIq38AhU6cGwGHZ15CnQQFnOECBAQAQ&url=https%3A%2F%2Fadoc.pub%2Fdownload%2Flaporan-dialog-gastronomi-nasional-disusun-oleh-josephine-im.html&usg=AOvVaw0uqKwBmOdkW76lbUXgFr7C>

Indra, B. K. (2021). *GASTRONOMI & UPABOGA*. Adi Gastronom Indonesia
Indrawan, I. P. O., Sudirgayasa, I. G., & Wijaya, I. K. W. B. (2020).
Prosiding

Seminar Nasional Webinar Nasional Universitas Mahasaraswati Denpasar
INTEGRASI KEARIFAN LOKAL BALI DI DUNIA PENDIDIKAN. *e-
Journal Unmas*, 3, 189–194.

Ineta Luka & Agita Donina. (2012). *Academica Turistica*, Year 5, No. 1, June 2012, Challenges of tourism education: Conformity of tourism curriculum to business needs.

Irawan, A., Sihkabuden, & Sulthoni. (2017). Pemanfaatan Video Pembelajaran Biologi Pembuatan Tempe dan Yoghurt. *Jinotep*, 3(2), 105–109.
<http://dx.doi.org/10.17977/um031v3i22017p105>

Ivanova L, et al. (2014). University of Szczecin Scientific Journal No. 820, Service Management 3/2014, Vol. 14, ISSN: 1898-0511, website: www.wzieu.pl/SM123-130, Characteristics of traditional food—the view point of the tourism business.

Jhingan, M. . (2016). *Ekonomi Pembangunan dan Perencanaan*. Raja Grafindo Persada.

Johnston, R. J., Boyle, K. J., Bennett, J., Brouwer, R., Cameron, T. A., & Hanley, N. (2017). *CONTEMPORARY GUIDANCE FOR STATED PREFERENCE STUDIES*.

Jussaume R, Shûji H & Yoshimitsu T, (2000). Food
<https://www.tandfonline.com/journals/rcoj19>, Japanstudien, Volume 12,

- 2001 - [Issue 1: Essen und Ernährung im modernen Japan](#), Safety in Modern Japan, Project: Understanding consumer perceptions of food safety in the Pacific Rim, <https://doi.org/10.1080/09386491.2001.11826873>
- Kang, S., & Bishop, J.H. (1988). Vocational and Academic Education in High School: Complements or Substitutes. Working Paper 88-10.
- Kamilia, F.; Wahyudin, D. (2021). Evaluasi Pembelajaran Berbasis E-Learning Pada Jenjang Pendidikan Tinggi. *Jurnal Inovasi Kurikulum*, 18(2), 22–230. <https://ejournal.upi.edu/index.php/JIK/article/view/37310>
- Kandriasari, A, et al, 2022. *THE EFFECTIVENESS OF PRACTICUM GUIDES IN IMPROVING STUDENT*. 32(3), 19889–19892.
- Katherine M. Howard et al, (2009). Journal of Dental Education, Volume 73, Number 8, An Integrated Curriculum: Evolution, Evaluation, and Future Direction, <https://doi.org/10.1002/j.0022-0337.2009.73.8.tb04785.x>, <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.1002/j.0022-0337.2009.73.8.tb04785.x>
- Kemdikbud. (2020). Penyusunan Kurikulum Pendidikan Tinggi di Era Industri 4.0 Untuk Mendukung Merdeka Belajar-Kampus Merdeka, Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, Jakarta.
- Kemenparekraf. (2012). Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Nomor PM.35/UM.001/MPEK/2012 tentang Rencana Strategis Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Tahun 2012 - 201. Jakarta.
- Kemenparekraf. (2019). Pedoman Pengembangan Wisata Kuliner, Asisten Deputi Pengembangan Wisata Budaya, Deputi Bidang Pengembangan Industri dan Kelembagaan, Kementerian Pariwisata. Jakarta.
- Kemenparekraf. (2020). Kemenparekraf Perkuat Sinergi untuk Tingkatkan Daya Saing Pariwisata, <https://www.kemenparekraf.go.id/post/siaran-pers-kemenparekraf-perkuat-sinergi-untuk-tingkatkan-daya-saing-pariwisata>, diakses 4 Desember 2020
- Kemenristekdikti. (2018). Penyusunan Kurikulum Pendidikan Tinggi di Era Industri 4.0, Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, Jakarta.
- King, B. & Pearlman, M. (2009). Planning for tourism at local and regional levels: Principles, practices and possibilities. In *Planning for tourism at local and regional levels: Principles, practices and possibilities* (hal. 416–431).
- Kivela, J & Crofts, J. (2006). Tourism and Gastronomy: Gastronomy’s Influence on How Tourists Experience a Destination, *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 30: 354-377, <https://doi.org/10.1177/1096348006286797>, <http://jht.sagepub.com/content/30/3/354>
- Kurnia Firmansyah, E., & Putrisari, N. D. (2017). Sistem Religi dan Kepercayaan Masyarakat Kampung. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(4), 263–

43.

- Kuznets, S. (1999). *Teori Pertumbuhan Ekonomi*. BPFE Bappeda.
- Lam, C. C., Alviar-Martin, T., Adler, S. A., & Sim, J. B. Y. (2013). Curriculum integration in Singapore: Teachers' perspectives and practice. *Teaching and Teacher Education*, 31(1), 23–34. <https://doi.org/10.1016/j.tate.2012.11.004>
- Lazuardi M & Triady MS. (2015). *Ekonomi Kreatif: Rencana Pengembangan Kuliner Nasional 2015-2019*, PT. Republik Solusi, Jakarta.
- Lee G, (2018). *International Journal of Cultural Property*, Volume 25, Issue 4, November 2018, pp. 543 - 572
<https://www.cambridge.org/core/journals/international-journal-of-cultural-property>, How to Protect Traditional Food and Foodways Effectively in Terms of Intangible Cultural Heritage and Intellectual Property Laws in the Republic of Korea, <http://dx.doi.org/10.1017/S0940739118000334>
- Lestari & Jatmiko, (2022). Penerapan Algoritma Naive Bayes Dalam Sistem Pendukung Keputusan Pemilihan Peminatan Konsentrasi Berdasarkan Nilai Akademik Berbasis Web Pada Program Studi S1 Pendidikan Teknologi Informasi Jurnal It-Edu Volume 7 No 1 Tahun 2022, 74-83, <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/It-Edu/Issue/View/2636>
<https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/it-edu/article/view/50086>
- Lestari, RR.; Sudjatmiko, D. A. (2022). STRATEGI PENGEMBANGAN USAHATANI JAGUNG UNTUK MENDUKUNG KETAHANAN PANGAN DI KECAMATAN PRINGGABAYA KABUPATEN LOMBOK TIMUR. *Agimansion*, 23(2), 112–119.
<http://agrimansion.unram.ac.id/index.php/Agri/article/view/963>
- LGLK. Dewi. (2020). Pola Perjalanan Dan, Jurnal IPTAp-ISSN: 2338-8633 Vol. 8 No. 1, 2020 e-ISSN: 2548-7930
- Lori T. Meier (2019). Foundations for Curriculum Integration, DOI:10.30777/apjer.2018.1.1.03,<https://www.igi-global.com/gateway/book/199852>,
- Malik D & Rosalina V, (2019). JSiI (Jurnal Sistem Informasi) Vol. 6 No.1, Maret 2019, hal. 12-19, Sistem Pemesanan Makanan tradisional Berbasis Android menggunakan Metode Haversine Formula, p-ISSN: 2406-7768, e-ISSN : 2581-2181.
- Manab A, (2015). *Penelitian Pendidikan Pendekatan Kualitatif*, KALIMEDIA, 2015, Yogyakarta
- Marsiti Cik, Suriani Mn & Sukerti Nw. (2019). Strategi Pengembangan Makanan Tradisional Berbasis Teknologi Informasi Sebagai Upaya Pelestarian Seni Kuliner Bali, Jurnal Ika Vol. 17, No.2, September 2019 ISSN 1829-5282
- Martin-Rios, C. (2020). *Sustainable gastronomy: An opportunity for a green recovery*. <https://hospitalityinsights.ehl.edu/sustainable-gastronomy-an-opportunity-for-a-green-recovery>

- McKenzie, James F.; Neiger, Brad L.; Thackeray, R. (2022). *Planning, implementing and evaluating health promotion programs*. Jones & Bartlett Learning.
[https://books.google.co.id/books?id=1hh1EAAAQBAJ&lpg=PP1&ots=5N1Fi2Xsnu&dq=Evaluation helps to establish the worth of a program and make decisions on whether to continue%2C stop%2C or modify the projec&lr&pg=PP1#v=onepage&q&f=false](https://books.google.co.id/books?id=1hh1EAAAQBAJ&lpg=PP1&ots=5N1Fi2Xsnu&dq=Evaluation+helps+to+establish+the+worth+of+a+program+and+make+decisions+on+whether+to+continue%2C+stop%2C+or+modify+the+projec&lr&pg=PP1#v=onepage&q&f=false)
- Meece, Judith L., Blumenfeld, Phyllis C., Hoyle, R. H. (1988). Students' goal orientations and cognitive engagement in classroom activities. *Journal of Educational Psychology*, 80(4), 514–523. <https://psycnet.apa.org/buy/1989-17194-001>
- Mehmet Sariođlan, (2014). European Journal of Research on Education. (2014), 2 (Special Issue 6), 198-202, Expectations of employee in food & beverage firm and gastronomy education (Case of Turkey), ISSN: 2147-6284
 European Journal of Research on Education, 2014, 2 (Special Issue 6), 198-202
- Melrose, Mary. (1998). Exploring Paradigms of Curriculum Evaluation and, Quality in Higher Education, ISSN: 1353-8322 (Print) 1470-1081 (Online)
 Journal homepage:
<http://www.tandfonline.com/loi/cqhe20>, <http://dx.doi.org/10.1080/1353832980040105>
- Moeriabrata-Arbai, A. (1997). *MAKANAN TRADISIONAL MAKNA SOSIAL BUDAYA DAN MANFAATNYA SEBAGAI MAKANAN SEHAT (FUNCTIONAL FOOD) SERTA UPAYA PELESTARIANNYA: Pidato Pengukuhan diucapkan pada peresmian penerimaan jabatan Guru Besar dalam Ilmu Gizi pada Fakultas Kedokteran Universitas Airlan.*
<https://repository.unair.ac.id/72117/>
- Satrio. & Kusumah, A. H. G. (2022). the Role of Cireundeu Traditional Village in Tourism Management. *Jhss (Journal of Humanities and Social Studies)*, 6(2), 198–202. <https://doi.org/10.33751/jhss.v6i2.5441>
- Murdijati Gardjito, Eni Harmayani dan Umar Santoso. (2019). *Makanan Tradisional Indonesia*, Gajah Mana University Press, Yogyakarta.
- Muhilal (1996). Transitions in diet and health: implication of modern lifestyles in Indonesia. *Asia Pacific journal of clinical nutrition*, 5 3, 132-4 .
- Nakamura, et al. (2015). Association of household income and education with eating behaviors in Japanese adults: a cross-sectional study. *BMC Public Health*, 16, 61. <https://doi.org/10.1186/s12889-016-2748-z>
- Nicholls, J. G. (1989). *The competitive ethos and democratic education*. Harvard University Press.
[https://books.google.co.id/books?id=CmdUo6P9CL0C&lpg=PA1&ots=WwCpcvQR04&dq=The competitive ethos and democratic education&lr&pg=PA1#v=onepage&q=The competitive ethos and](https://books.google.co.id/books?id=CmdUo6P9CL0C&lpg=PA1&ots=WwCpcvQR04&dq=The+competitive+ethos+and+democratic+education&lr&pg=PA1#v=onepage&q=The+competitive+ethos+and)

democratic education&f=false

Normina. (2017). Ittihad Jurnal Kopertais Wilayah XI Kalimantan Volume 15 No. 28 Oktober 2017, PENDIDIKANDALAM KEBUDAYAAN, diakses tanggal 20 Juli 2020

Nugroho I dan Sutanto T, (2016). MAKANAN TRADISIONIL: Upaya Meningkatkan Modal Sosial (Social Capital) 1, https://www.researchgate.net/publication/295079903_MAKANAN_TRA_DISIONIL_Upaya_Meningkatkan_Modal_Sosial_Social_Capital_1

Nuraeni, et al, (2021). PEDADIDAKTIKA: JURNAL ILMIAH PENDIDIKAN GURU SEKOLAH DASAR- Vol. 8, No. 1 (2021) 177-182, Buku Cerita

Makanan Tradisional “Kue Serabi” Sebagai Bahan Pembelajaran Membaca Lanjut di SD, <http://ejournal.upi.edu/index.php/pedadidaktika/index>

Nuraini, D. (2017). Pengaruh Fleksibilitas Kerja dan Spesialisasi Pekerjaan Terhadap Kinerja Karyawan dengan Kepuasan Kerja sebagai Variabel Mediating pada PT. Daya Manunggal Salatiga. *Universitas Muhammadiyah Surakarta*. <https://eprints.ums.ac.id/56652/2/HALAMAN%20DEPAN.pdf>

Oktadiana, H., & Chon, K. (2018). Differentiating Academic and Vocational Hospitality and Tourism Education: The Milieu of Indonesia. *Perspectives on Asian Tourism*, 15–33. http://dx.doi.org/10.1007/978-981-13-2613-4_2

Oktari, D., & Dewi, D. A. (2021). Pemicu Lunturnya Nilai Pancasila Pada Generasi Milenial. *JURNAL PEKAN: Jurnal Pendidikan Kewarganegaraan*, 6(1), 93–103. <https://doi.org/10.31932/jpk.v6i1.1170>

Oktaviani, L., Ahmad Ari Aldino, Jupriyadi, Suaidah, & Yuni Tri Lestari. (2022). Implementation of Digital Marketing in E-Commerce to Increase Sales Marning UMKM. *JURNAL PENGABDIAN MASYARAKAT DAN INOVASI*, 2(1), 369-37. Retrieved from <https://jurnal.politap.ac.id/index.php/literasi/article/view/286>

Oliva, P.F. & William, G., II. (2013). *Developing the Curriculum*. USA: Pearson Education, Inc.

Ornstein, A., C., & Hunkins F.,P. (2014). *Curriculum: Foundations, Principles, and Issues*. England: Pearson Education Limited

Park, K. S., Reisinger, Y., & Kang, H. J. (2008). Visitors’ motivation for attending the South Beach Wine and Food Festival, Miami beach, Florida. *Journal of Travel and Tourism Marketing*, 25(2), 161–181. <https://doi.org/10.1080/10548400802402883>

Peraturan Presiden Republik Indonesia Nomor 8 Tahun 2012 Tentang Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (KKNI),

Permenristekdikti No. 44 Thn 2015: Tentang Standar Nasional-DIKTI

Prasetyo, H. (2022). Tren Publikasi Tentang Pariwisata Berkelanjutan. *Pringgitan*. <https://ejournal.stipram.ac.id/index.php/pringgitan/article/download/170/152>

- Priatini, W., Wahyudin, D., Sukirman, D., Hudaiby, A., & Kusumah, G. (2022). Indonesian Traditional Food Preservation: A Curriculum Evaluation Analysis Review. *European Online Journal of Natural and Social Sciences*, 11, 1–164. <https://european-science.com/eojnss/article/view/6328>
- Print, M. (1993). *Curriculum Development and Design*, Allen & Unwin, NSW Publisher.
- Purbasari, I., & Fajrie, N. (2019). Pendampingan Pengembangan Bahan Ajar Sejarah Makanan Tradisional Kudus. *Muria Jurnal Layanan Masyarakat*, 1(1), 33–41. <https://doi.org/10.24176/mjlm.v1i1.3113>
- Pujayanti A, (2017). *Politica* Vol. 8 No. 1 Mei 2017 , GASTRODIPLOMASI – UPAYA MEMPERKUAT DIPLOMASI INDONESIA, <https://dprexternal3.dpr.go.id/index.php/politica/article/viewFile/884/537>
- Purwaning Tyas, A. S. (2017). Identifikasi Kuliner Lokal Indonesia dalam Pembelajaran Bahasa Inggris. *Jurnal Pariwisata Terapan*, 1(2), 38. <https://doi.org/10.22146/jpt.24970>
- Rahman, F (2016). *Jejak rasa nusantara : sejarah makanan Indonesia*, Gramedia Pustaka Utama, 2016
- Ratnawulan dan Rusdiana. (2015). *Evaluasi Pembelajaran*. Cet. 1. Bandung: CV Pustaka Setia
- Reksoatmodjo, T. N. (2010). *Pengembangan Kurikulum Pendidikan: Teknologi Dan Kejuruan* (1 ed.). Refika Aditama. <https://refika.co.id/169-pengembangan-kurikulum-pendidikan.html>
- Relan, et al (1991). *Curriculum Integration: A Critical Analysis of Practical and Conceptual Issues*. Paper presented at the Annual Meeting of the American Educational Research Association (Chicago, IL, April 3-7, 1991)
- Rencana Strategis (Renstra) Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan 2015-2019, Jakarta
- Revida, E, dkk. (2020). Pengantar Pariwisata. Medan: Yayasan Kita Menulis
- Richards G, (2002). *Gastronomy: an essential ingredient in tourism production and consumption?*, https://www.researchgate.net/publication/239844909_Gastronomy_an_essential_ingredient_in_tourism_production_and_consumption
- Robert C. Morris, (2012). *Kappa Delta Pi Record*, volume 39, 2003 - [Issue 4](https://doi.org/10.1080/00228958.2003.10516399), Curricular Integration, Published online: 13 Jul 2012, <https://doi.org/10.1080/00228958.2003.10516399>
- Rosalina, V., M., M., & Malik, A. (2017). Electronic Customer Relationship Management (E-CRM) Modeling on Micro, Small and Medium Enterprises (MSMEs) Banten. *International Journal of Computer Applications*, 175(3), 28–33. <https://doi.org/10.5120/ijca2017915488>
- Rosmayani dan Mardatillah A, (2021). *Jurnal: Dinamika Lingkungan Indonesia*

- July 2021 8(2):123, Keunggulan Bersaing Berkelanjutan Berbasis Inovasi dan Kearifan Lokal Pada Usaha Kecil dan Menengah Makanan Tradisional di Pekanbaru, <https://dli.ejournal.unri.ac.id/index.php/DL/article/view/7541>, <http://dx.doi.org/10.31258/dli.8.2.p.123-128>
- Rusman (2009). *Manajemen Kurikulum*. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.
- Rutten, L. A. L. B. (2015). Data collection: Treat every variable as a treasure. *Homeopathy*, 104(3), 190–196. <https://doi.org/10.1016/j.homp.2014.11.002>
- Rusmaniah, R., Herman, H., Indriyani, P. D., Sari, R. M., & Nugroho, D. A. (2022). Pelestarian Kuliner Lokal Jengkol Tahilala Sebagai Warisan Dan Perwujudan Nilai Budaya Banjar Di Desa Pingaran. *Anterior Jurnal*, 21(3), 57–61. <https://doi.org/10.33084/anterior.v21i3.3502>
- Sabda, Syaifuddin. (2006). Model Kurikulum Terpadu IPTEK dan IMTAQ (Desain, Pengembangan & Implementasi). Ciputat: Ciputat Press Group
- Sagala, S. (2009). *Kemampuan profesional guru dan tenaga kependidikan: pemberdayaan guru, tenaga kependidikan dan masyarakat dalam manajemen sekolah*. Alfabeta.
- Sally Everett and Cara Aitchison, (2014). Journal of Sustainable Tourism, Volume 16, 2008 - Issue 2 , The Role of Food Tourism in Sustaining Regional Identity: A Case Study of Cornwall, South West England, <https://doi.org/10.2167/jost696.0>, <https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.2167/jost696.0>.
- Saleh, HA & Shaker, E, (2021). MILLENNIUM JOURNAL OF HUMANITIES AND SOCIAL SCIENCES 2(1): (2021), Examining the Relationship between Teachers' Perception and their Receptivity of Curriculum Integration at American Schools in Dubai, UAE, ISSN: 2708-8022 (ONLINE) 2708-8014 (PRINT), <https://doi.org/10.47340/mjhss.v2i1.6.2021>
- Salsinha, M. (2022). Sustainable Gastronomy Day 18 June. *United Nations*. <https://www.un.org/en/observances/sustainable-gastronomy-day>
- Sanjaya W. (2015). Kurikulum dan Pembelajaran (Teori & Praktek KTSP), Kencana, Jakarta
- Santich B. (2004). International Journal Hospitality Management 23 (2004) 15–24, The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training, [https://doi.org/10.1016/S0278-4319\(03\)00069-0](https://doi.org/10.1016/S0278-4319(03)00069-0)
- Seehamat, L., Sarnrattana, U., Tungkasamit, A., & Srisawasdi, N. (2014). Needs Assessment for School Curriculum Development about Water Resources Management: A Case Study of Nam Phong Basin. *Procedia - Social and Behavioral Sciences*, 116, 1763–1765. <https://doi.org/10.1016/j.sbspro.2014.01.469>
- Sanyal & Gupta, (2018). Conference paper: Some Limitations of Outcome-Based

- Education, p 591–599, <https://link.springer.com/book/10.1007/978-981-10-3953-9>
- Scriven, M. (1967). The methodology of evaluation. In R. W. Tyler, R. M. Gagné & M. Scriven (Eds.), *Perspectives of curriculum evaluation* (Vol. 1, pp. 39–83). Chicago, IL: Rand McNally.
- Setiawan. IBD (2015). Identifikasi Potensi Wisata Beserta 4A (*Attraction, Amenity, Accessibility, Ancillary*) Di Dusun Sumber Wangi, Desa Pemuteran, Kecamatan Gerokgak, Kabupaten Buleleng, Bali, FAKULTAS PARIWISATA UNIVERSITAS UDAYANA DENPASAR.
- Setiawan, R (2016). RESPONS volume 21 no. 01 (2016): 113 – 140, Memaknai Kuliner Tradisional diNusantara: Sebuah Tinjauan EtisISSN: 0853-8689, PPE-UNIKA ATMA JAYA, Jakarta
- Shadish, Cook, Campbell. (2002). *Experimental and Quasi-Experimental*, Houghton Mifflin Company, NewYork
- Sidali, K. L., Kastenholz, E., & Bianchi, R. (2015). Food tourism, niche markets and products in rural tourism: combining the intimacy model and the experience economy as a rural development strategy. *Journal of Sustainable Tourism*, 23(8–9), 1179–1197. <https://doi.org/10.1080/09669582.2013.836210>
- Sims, R. (2009). Food, place and authenticity: Local food and the sustainable tourism experience. *Journal of Sustainable Tourism*, 17(3), 321–336. <https://doi.org/10.1080/09669580802359293>
- Soeroso A and Turgarini D. (2020). E-Journal of Tourism Vol. 7. No. 2. (2020): 193-204, Culinary Versus Gastronomy Argumentum And Populum Elimination
- Soetopo, H.; Sumanto, W. (1991). *Pembinaan Dan Pengembangan Kurikulum Sebagai Substansi Problem Administrasi Pendidikan*. PT Bumi Aksara.
- Sormaz U, (2015). Gastronomy in Tourism, 3rd GLOBAL CONFERENCE on BUSINESS, ECONOMICS, MANAGEMENT and TOURISM, Procedia Economics and Finance 39 (2016) 725 – 730, <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2212567116302866/pdf?md5=809f2cd58681ca4628ed9910584d9728&pid=1-s2.0-S2212567116302866-main.pdf>
- Standar Nasional PerguruanTinggi. (2020) .Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor 3 Tahun 2020
- Steyn, et al (2018). *Eliciting student feedback for course development: the application of a qualitative course evaluation tool among business research students. Assessment & Evaluation in Higher Education*, <https://doi.org/10.1080/02602938.2018.1466266>
- Stringfellow, L, et al, (2013), 'Conceptualizing taste: Food, culture and celebrities', *Tourism Management*, vol. 37, pp. 77-85.

<https://doi.org/10.1016/j.tourman.2012.12.016>DOI:10.1016/j.tourman.2012.12.016

- Stufflebeam, Daniel L. (2003). *International Handbook Of Educational Evaluation*, Kluwer Academic Publishers, Dordrecht/Boston/London
- Sudjana, N & Rivai, A. (2003). *Teknologi Pengajarab*. Sinar Baru Algesindo.
- Sukmadinata, NS, (2016). *Pengembangan Kurikulum: Teori dan Praktik*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.
- Sun, P. H., & Lee, S. Y. (2020). The importance and challenges of outcome-based education – a case study in a private higher education institution. *Malaysian Journal of Learning and Instruction*, 17(2), 253-278.
- Sustainable gastronomy: An opportunity for a green recovery, <https://hospitalityinsights.ehl.edu/sustainable-gastronomy-an-opportunity-for-a-green-recovery>
- Sutaguna, (2017). *JURNAL ILMIAH HOSPITALITY MANAGEMENT*, Vol.7 No.2, Juni 2017, hl. 111-120, Modifikasi Makanan Tradisional Bali Berbahan Dasar Ayam Sebagai Daya Tarik Wisata Di Desa Mengwi Badung, ISSN: 2087 – 5576.
- Sutaguna, I. N. T. (2017). Development of Tape Processing as a Culinary Tourist Attraction in Bongkasa Pertiwi Tourism Village Abiansemal Badung. *Journal of Tourism Analysis*, 17(1), 46–52.
- Suwena IK & Widyatmaja IGN. (2017). *Ilmu Pengetahuan Dasar Pariwisata*, Pustaka Larasan, Denpasar Bali.
- Swaroop, K.R., & Giddaiah, D.R. (2020). Societal Changes and Its Impact On Food Habits. *International Journal of Scientific and Technology Research*, 9(2), 2466–2471.
- Taba. (1962.) *Curriculum Development*, Harcourt, Brace & World, USA
- Tambunan, T. S. (2021). *Manajemen Pembelajaran* (T. S. Tambunan (ed.)). Media Sains Indonesia.
- <https://books.google.co.id/books?id=k2g7EAAAQBAJ&lpg=PA1&ots=vT L1a6O-UX&dq=>
- Thibodeaux, W. R. (2012). The Practical Side Of Culinary Arts Education: The Role Of Social Ability And Durable Knowledge. *University of New Orleans*, 3 (September), 1–47.
- <https://scholarworks.uno.edu/cgi/viewcontent.cgi?article=2600&context=td>
- Tosun, C. (2006). Expected nature of community participation in tourism development. *Tourism Management*, 27(3), 493–504.
- <https://doi.org/10.1016/j.tourman.2004.12.004>
- Trianto, (2007). *Model Pembelajaran Terpadu*, Jakarta: Prestasi Pustaka
- Tregear, A. (2003). From Stilton to Vimto: Using food history to re-think typical products in rural development. *Sociologia Ruralis*, 43(2), 91–107.

<https://doi.org/10.1111/1467-9523.00233>

Tuju, Rifky Serva; Wahyudin, Dinn; Sinaga, Donna Crosnoy; Saleky, Norce Lenora; Ayok, M. (2022). MODEL PENGEMBANGAN KURIKULUM KBK DAN KKN DI PERGURUAN TINGGI. *Jurnal Ilmiah Indonesia*, 7(8.5.2017), 2003–2005.

Tyas ASP, (2017). *Jurnal Pariwisata Terapan*, No. 1, Vol. 1, 2017, Identifikasi Kuliner Lokal Indonesia dalam Pembelajaran Bahasa Inggris, hlm. 1-14

Tyler RW. (1949). *Basic Principles of Curriculum and Instruction*, The university of Chicago, Chicago and London.

Ubadillah et al, (2017). *Media Pendidikan, Gizi dan Kuliner*. Vol. 6, No. 1, April 2017, Manfaat Hasil Belajar Seni Kuliner Pada Praktikum Cipta Boga Mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga Angkatan 2013, DOI: <https://doi.org/10.17509/boga.v6i1>

UU No. 10 tahun 2009, Tentang Kepariwisata

Undang-undang No. 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional

UNWTO <https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284420957>
<https://www.e-unwto.org/doi/book/10.18111/9789284420957>

VanTassel-Baska, J., & Wood, S. (2010). The integrated curriculum model (ICM). *Learning and individual differences*, 20(4), 345-357.
<https://doi.org/10.1016/j.lindif.2009.12.006>

Vladimir Burčik Fred Kohun, (2007). *Issues in Informing Science and Information Technology*, Volume 4, 2007, Analyzing the Effect of Culture on Curricular Content: A Research Conception,
<https://doi.org/10.28945/958>.

Wahyudin, D. (2016). Manajemen Kurikulum Dalam pendidikan Profesi Guru (Studi. *Jurnal Kependidikan*, 46(2), 259–270.

Wall, A., & Leckie, A. (2017). *Curriculum Integration: An Overview*. 22, 36–40.
Wan & Chan, S. H. J. (2006). Mapping Landscape Values and. *Tourism*,

113(November 2012), 101–113. <https://doi.org/10.1002/jtr>

Wargenau, Astrid; Che, D. (2004). 기사 (Article) 와 안내문 (Information) [. *The Eletronic Library*, 34(1), 1–5.

Weiner, B. (1979). A theory of motivation for some classroom experiences. *Journal of Educational Psychology*, 71(1), 3–25. <https://doi.org/10.1037/0022-0663.71.1.3> <https://psycnet.apa.org/record/1979-28688-001>

Widayarini, A & Muhammad (2019), *Jurnal 'Pariwisata' Terapan*, (Vol. 3, No.2, 2019), Partisipasi Masyarakat pada Penerapan Pembangunan Pariwisata Berkelanjutan (Studi Kasus Desa Wisata Pujon Kidul, Kabupaten Malang), <https://jurnal.ugm.ac.id/jpt/article/download/43802/27675>

- Widyaswari, RA, (2020). Jurnal Magister Hukum Udayana (Udayana Master Law Journal), Vol. 9 No. 3 September 2020, 575-593, Perlindungan Kue Tradisional Bali dalam Perspektif Kekayaan Intelektual, DOI: 10.24843/JMHU.2020.v09.i03. p09
<https://ojs.unud.ac.id/index.php/jmhu/article/download/47111/36932>
- Widyaswari, I. (2020). *HALO PEJATI AS ONE OF THE CREATIVE ECONOMY BUSINESSES BASED ON DAILY CULTURE*. 1(October), 369–376.
- Wijaya, N. S., & Sudarmawan, I. W. E. (2019). Community Based Tourism (Cbt) Sebagai Strategi Pengembangan Pariwisata Berkelanjutan Di Dtw Ceking Desa Pekraman Tegallalang. *Jurnal Ilmiah Hospitality Management*, 10(1), 77–98. <https://doi.org/10.22334/jihm.v10i1.162>
- Wijayanti A (2020). Khasanah Ilmu : Jurnal Pariwisata Dan Budaya, Wisata Kuliner Sebagai Strategi Penguatan Pariwisata Di Kota Yogyakarta, Indonesia, Volume 11 Nomor 1, Maret 2020, DOI: 10.31294/khi.v11i1.7998, <http://ejournal.bsi.ac.id/ejournal/index.php/khasanah>
- Wilson, S, (2016). <https://journals.sagepub.com/toc/erxa/3/3>, EVALUATION QUARTERLY, Vol. 3 No. 3, August 1979 446-459, Explorations of the Usefulness of Case Study Evaluations, <https://doi.org/10.1177/0193841X7900300307> , Downloaded from erx.sagepub.com at UCSF LIBRARY & CKM on April 5, 2015
- Wikandani, R. (2021). Optimalisasi Penggunaan Sarana Praktek Boga sebagai Laboratorium di SMKN 1 Bengkayang untuk Meningkatkan Hasil Belajar Mata Pelajaran Produktip Tata Hidang Bagi Siswa Kelas XI. *Jurnal Pendidikan*, 2(2), <https://ejournal.yudhaenglishgallery.com/index.php/Jardiknas/article/view/19>
- Wood, E.H., & Long, P. (2009). *Great Yorkshire shows: the role of festivals in regional tourism development*. Great Northern Books.
- Wrenn, J., & Wrenn, B. (2009). Enhancing Learning by Integrating Theory and Practice. *International Journal of Teaching and Learning in Higher Education*, 21(2), 258–265. <http://www.isetl.org/ijtlhe/>
https://www.researchgate.net/publication/267975311_Enhancing_Learning_by_Integrating_Theory_and_Practice
- Yogesh Patil, Sunil Kalekar, CIPP MODEL FOR SCHOOL EVALUATION, *Schoolary Research Journal*, JUNE-JULY, 2015, VOL. 2/10
- Yulfianti, S., & Dewi, R. (2021). Efek Learning Management System Berbasis Google Classroom dan Minat Belajar Terhadap Hasil Belajar Ekonomi Siswa. *Jurnal Kependidikan: Jurnal Hasil Penelitian dan Kajian Kepustakaan di Bidang Pendidikan, Pengajaran dan Pembelajaran*, 7(2), 491-502. <https://doi.org/10.33394/jk.v7i2.3717>
<https://ejournal.undikma.ac.id/index.php/jurnalkependidikan/index>,
- Zainal, A. (2017). *Konsep dan Model Pengembangan Kurikulum*. Bandung: PT

Remaja Rosdakarya.

Zainal, A. (2014). *Metode Penelitian Pendidikan*, Bandung: PT Remaja Rosdakarya.

Zais, R. S. (1976). *Curriculum: Principles and Foundations*. New York: Harper & Row

Zenker, S., & Kock, F. (2020). The coronavirus pandemic – A critical discussion of a tourism research agenda. *Tourism Management*, 81(May), 104164.
<https://doi.org/10.1016/j.tourman.2020.104164>