

**POLA PERJALANAN DAN PAKET WISATA GASTRONOMI BETAWI  
DI KABUPATEN BEKASI**

**SKRIPSI**

diajukan untuk memenuhi sebagian syarat untuk memperoleh gelar Sarjana  
Pariwisata pada Program Studi Manajemen Industri Katering



oleh

Azaria Dewi Balinda

1805169

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI KATERING  
FAKULTAS PENDIDIKAN ILMU PENGETAHUAN SOSIAL  
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA  
BANDUNG  
2023**

# **Pola Perjalanan dan Paket Wisata Gastronomi Betawi di Kabupaten Bekasi**

Oleh

Azaria Dewi Balinda

Sebuah skripsi yang diajukan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar  
Sarjana Pariwisata pada Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial

© Azaria Dewi Balinda 2023

Universitas Pendidikan Indonesia

September 2023

Hak Cipta dilindungi undang-undang.

Skripsi ini tidak boleh diperbanyak seluruhnya atau sebagian,  
dengan dicetak ulang, difoto kopi, atau cara lainnya tanpa ijin dari penulis.

v

Azaria Dewi Balinda, 2023

POLA PERJALANAN DAN PAKET WISATA GASTRONOMI BETAWI

DI KABUPATEN BEKASI

Universitas Pendidikan Indonesia | [repository.upi.edu](https://repository.upi.edu) | [perpustakaan.upi.edu](https://perpustakaan.upi.edu)

## SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Azaria Dewi Balinda

NIM : 1805169

Jurusan : Program Studi Manajemen Industri Katering

Fakultas : Fakultas Pendidikan Ilmu Pengatahuan Sosial

Menyatakan bahwa skripsi dengan judul **“Pola Perjalanan dan Paket Wisata Gastronomi Betawi di Kabupaten Bekasi”** ini beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya sendiri. Saya tidak melakukan penjiplakan atau pengutipan dengan cara yang tidak sesuai dengan etika ilmu yang berlaku dalam masyarakat keilmuan.

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

Bandung, Mei 2023

Penulis



Azaria Dewi Balinda  
NIM. 1805169

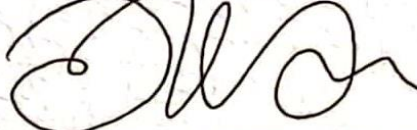
**LEMBAR PENGESAHAN**

**AZARIA DEWI BALINDA**

**POLA PERJALANAN DAN PAKET WISATA GASTRONOMI BETAWI DI  
KABUPATEN BEKASI**

disetujui dan disahkan oleh pembimbing:

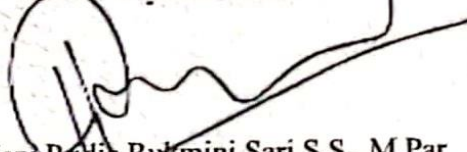
Pembimbing I



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

NIP. 19700320.200812.2.001

Pembimbing II



Henti 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

## **PRAKATA**

Puji dan syukur senantiasa terpanjat kepada Allah Swt karena atas izin dan berkat limpahan rahmat-Nya peneliti bisa menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Pola Perjalanan dan Paket Wisata Gastronomi Betawi di Kabupaten Bekasi”**.

Skripsi ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Pariwisata pada Program Studi Manajemen Industri Katering FPIPS UPI. Penelitian dilakukan untuk mengetahui potensi pola perjalanan wisata gastronomi khas Betawi yang di Kabupaten Bekasi dengan mengidentifikasi berbagai makanan khas Betawi beserta aspek gastronomi yang tertanam di dalamnya sehingga dapat meningkatkan daya tarik dan mengembangkan wisata gastronomi yang terdapat di Kabupaten Bekasi terutama wisata gastronomi Betawi.

Peneliti menyadari bahwa skripsi ini tidak menutup kemungkinan terdapat banyak kekurangan, maka dari itu peneliti dengan lapang dada menerima saran dan kritik yang membangun untuk perbaikan di masa yang akan datang. Peneliti berharap skripsi ini memberikan manfaat kepada semua pihak.

Bekasi, Mei 2022

**Azaria Dewi Balinda**

**NIM. 1805169**

## UCAPAN TERIMA KASIH

Penyusunan skripsi ini tiada hentinya menerima dukungan, motivasi, serta bantuan dari berbagai pihak kepada peneliti. Dukungan yang diberikan berupa moril maupun materiil yang sangat berarti bagi peneliti, sehingga peneliti dapat menuntaskan skripsi ini tepat pada waktunya. Pada kesempatan ini peneliti ingin menghaturkan rasa terima kasih kepada pihak-pihak yang telah memberikan bantuan dan dukungan kepada peneliti dalam penyusunan skripsi ini, yakni kepada:

1. Allah Swt dengan segala berkah, rahmat serta karunia-Nya yang selalu menyertai peneliti sehingga dapat menjadi sumber kekuatan peneliti dalam menyelesaikan skripsi ini
2. Kepada kedua orang tua terkasih, Bapak Mohamad Iqbal dan Ibu Linda Kurnia Dewi, yang selama menempuh pendidikan selalu memberikan dukungan dalam wujud doa, kasih sayang, semangat, motivasi, ilmu dan materiil yang tiada hentinya demi kelancaran dan kesuksesan peneliti dalam menyelesaikan skripsi ini sehingga dapat meraih gelar sarjana. Kemudian kepada adik tersayang Lovinda Kirana Azarine dan Karenina Putri Amelia yang telah memberikan canda tawa, kehangatan, motivasi serta menjadi support system bagi peneliti dalam menempuh pendidikan dan mengerjakan skripsi ini.
3. Dr. Dewi Turgarini, S.S., M.M.Par. selaku ketua Prodi Manajemen industri catering serta selaku dosen pembimbing satu yang telah memberikan bimbingan, motivasi, kesabaran, semangat dan ilmu yang sangat berarti kepada peneliti selama penyusunan skripsi ini, terimakasih telah memberikan waktu dan masukan yang membangun kepada peneliti.
4. Heni Pridia Rukmini Sari, S.S., M.Par. selaku dosen pembimbing dua yang telah memberikan bimbingan, arahan, dorongan, kesabaran, semangat, ilmu dan informasi yang sangat berharga kepada peneliti selama penyusunan skripsi ini, terimakasih telah memberikan waktu, masukan yang berharga dan membimbing dengan memberikan yang terbaik selama penyusunan skripsi ini.

5. Seluruh dosen mata kuliah Program Studi Manajemen Industri Katering dan jajarannya yang telah memberikan fasilitas, pengalaman, waktu, dan ilmu yang berharga bagi peneliti sehingga menunjang penyelesaian skripsi ini
6. Kepada sahabat peneliti, Dini Nurhaqi, Difa Prestiwi dan Nurkhofifah Aprilia yang selalu memberikan motivasi, hal-hal baru, menjadi pendukung dan penjaga kesehatan peneliti selama menempuh pendidikan hingga penyusunan skripsi ini.
7. Kepada Rindi Puspita yang selalu memberikan motivasi, pendukung, penjaga kesehatan dan selalu menemani peneliti selama menempuh pendidikan, melakukan penelitian hingga penyusunan skripsi ini.
8. Kepada Meiliana C.H yang telah menjadi teman seperjuangan, diskusi, berkeluh kesah, dan pendukung peneliti selama menempuh pendidikan sarjana hingga penyusunan skripsi ini
9. Kepada Asharia, Fatimah, Jihan, dan Sherly yang telah menjadi teman seperjuangan, diskusi, berkeluh kesah, dan penyemangat peneliti saat menempuh *On the Job Training* (OJT)
10. Kepada seluruh sahabat dan teman seperjuangan Manajemen industri katering angkatan 2018 yang selalu memberikan motivasi, pengalaman, ilmu, cerita, canda tawa dan warna dalam kehidupan perkuliahan peneliti
11. Kepada seluruh pihak-pihak yang berpengaruh dalam proses pengumpulan data hingga penyelesaian skripsi yang tidak dapat peneliti sebutkan satu persatu

Bekasi, Mei 2022

**Azaria Dewi Balinda**

**NIM. 1805169**

**POLA PERJALANAN DAN PAKET WISATA GASTRONOMI BETAWI  
DI KABUPATEN BEKASI**

AZARIA DEWI BALINDA

1805169

**ABSTRAK**

Kabupaten Bekasi merupakan salah satu wilayah di Jawa Barat yang menjadi bukti sejarah perjuangan bangsa Indonesia dan sempat menjadi wilayah pelabuhan transit bagi para pedagang sehingga wilayah Kabupaten Bekasi didiami oleh beberapa suku. Hal ini yang menyebabkan Kabupaten Bekasi kaya akan sejarah, tradisi, budaya, dan kuliner. Satu di antara suku yang berpengaruh di Kabupaten Bekasi ialah suku Betawi yang bermigrasi akibat pembangunan di DKI Jakarta. Kuliner Betawi yang ada di Kabupaten Bekasi memiliki kekhasan karena beberapa terakulturasi dengan suku lain. Tetapi potensi kuliner Betawi yang dimiliki oleh Kabupaten Bekasi ini belum dikelola dan dikemas dengan baik dan menarik. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan dan mengidentifikasi potensi, daya tarik, pola perjalanan dan paket wisata gastronomi Betawi di Kabupaten Bekasi. Metode pada penelitian ini menggunakan metode kualitatif, yakni metode penelitian dengan menghimpun hasil wawancara dengan narasumber, observasi pada objek, studi dokumentasi dan literature serta menggunakan teknik *snowball sampling* dan *purposive sampling*. Penelitian ini berdasarkan pada teori daya tarik wisata. Hasil dari penelitian ini adalah terdapat berbagai atraksi wisata yang ada di Kabupaten Bekasi, atraksi wisata ini berpotensi untuk dikembangkan menjadi Wisata Gastronomi Betawi di Kabupaten Bekasi. Beberapa di antaranya yakni sayur gabus pucung, dodol betawi bekasi, gondrong dan dondong burung. Berdasarkan atraksi yang ada telah terbentuk pola perjalanan dan paket wisata gastronomi betawi. Diharapkan *stakeholder* dapat mengelola dan mengembangkan paket wisata gastronomi yang telah terbentuk sehingga dapat menarik perhatian wisatawan baik lokal, nasional maupun internasional.

**Kata kunci : Pariwisata, Pola Perjalanan, Paket Wisata, Gastronomi Betawi, Kabupaten Bekasi**



# TRAVEL PATTERN AND PACKAGE OF BETAWI GASTRONOMY TOUR IN BEKASI DISTRICT

AZARIA DEWI BALINDA

1805169

## ABSTRACT

Bekasi Regency is one of the areas in West Java which is evidence of the history of the struggle of the Indonesian nation and was once a transit port area for traders so that the Bekasi Regency area is inhabited by several tribes. This has caused Bekasi Regency to be rich in history, traditions, culture, and culinary. One of the influential tribes in Bekasi Regency is the Betawi tribe who migrated due to development in DKI Jakarta. Betawi culinary in Bekasi Regency is unique because some are acculturated with other tribes. However, the potential of Betawi culinary owned by Bekasi Regency has not been managed and packaged properly and attractively. Therefore, this study aims to describe and identify the potential, attractiveness, travel patterns and Betawi gastronomic tour packages in Bekasi Regency. The method in this research uses a qualitative method, which is a research method by collecting the results of interviews with sources, observations on objects, documentation and literature studies and using snowball sampling and purposive sampling techniques. This research is based on the theory of tourist attraction. The result of this research is that there are various tourist attractions in Bekasi Regency, these tourist attractions have the potential to be developed into Betawi Gastronomy Tourism in Bekasi Regency. Some of them are sayur gabus pucung, dodol betawi bekasi, gondrong and dondong burung. Based on the existing attractions, travel patterns and Betawi gastronomy tour packages have been formed. It is expected that stakeholders can manage and develop gastronomic tourism packages that have been formed so that they can attract the attention of local, national and international tourists.

**Keywords: Tourism, Travel Patterns, Tourism Packages, Betawi Gastronomy, Bekasi Regency**

## DAFTAR ISI

<b>SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME .....</b>	<b>vi</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN .....</b>	<b>vii</b>
<b>PRAKATA .....</b>	<b>viii</b>
<b>UCAPAN TERIMA KASIH.....</b>	<b>ix</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>xi</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>xii</b>
<b>BAB 1 PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
<b>1.1 Latar Belakang Penelitian .....</b>	<b>1</b>
<b>1.2 Rumusan Masalah .....</b>	<b>5</b>
<b>1.3 Tujuan Penelitian .....</b>	<b>5</b>
<b>1.4 Manfaat Penelitian .....</b>	<b>6</b>
<b>BAB 2 KAJIAN PUSTAKA .....</b>	<b>7</b>
<b>2.1 Landasan Teori.....</b>	<b>7</b>
2.1.1 Pariwisata.....	7
2.1.2 Jenis-jenis Wisata .....	7
2.1.3 Gastronomi.....	9
2.1.4 Pariwisata Gastronomi .....	11
2.1.5 Nona Helix atau Salapan Cinyusu .....	11
2.1.6 Makanan Tradisional dan Makanan Lokal .....	12
2.1.7 Suku Betawi.....	14
2.1.8 Potensi Wisata.....	16
2.1.9 Daya Tarik Wisata .....	16
2.1.10 Destinasi Wisata .....	19
2.1.11 Pola Perjalanan Wisata .....	19
2.1.12 Perancangan Pola Perjalanan Wisata.....	22
2.1.13 Paket Wisata .....	23
<b>2.2. Penelitian Terdahulu.....</b>	<b>25</b>
<b>2.3 Kerangka Pemikiran .....</b>	<b>30</b>

<b>BAB 3 METODOLOGI PENELITIAN .....</b>	<b>31</b>
<b>3.1 Desain Penelitian .....</b>	<b>31</b>
<b>3.2 Partisipan dan Lokasi Penelitian .....</b>	<b>32</b>
3.2.1 Partisipan .....	32
3.2.2 Lokasi Penelitian.....	33
<b>3.3 Operasional Konsep .....</b>	<b>34</b>
<b>3.4 Jenis dan Sumber Data .....</b>	<b>39</b>
<b>3.5 Metode Pengumpulan Data .....</b>	<b>39</b>
<b>3.6 Instrumen Penelitian .....</b>	<b>40</b>
<b>3.7 Uji Keabsahan Data .....</b>	<b>42</b>
3.7.1 Triangulasi .....	42
<b>3.8 Analisis Data .....</b>	<b>42</b>
3.8.1 Reduksi Data.....	42
3.8.2 Penyajian Data .....	42
3.8.3 Penarikan Kesimpulan .....	43
<b>BAB 4 HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>44</b>
<b>4.1 Gambaran Umum Kabupaten Bekasi .....</b>	<b>44</b>
4.1.1 Letak Geografis.....	44
4.1.2 Penduduk .....	45
<b>4.2 Hasil Wawancara, Observasi, dan Studi Pustaka .....</b>	<b>45</b>
4.2.1. Karakteristik Responden.....	45
4.2.2 Potensi Destinasi Wisata dan Kuliner Betawi di Kabupaten Bekasi ....	58
4.2.3 Identifikasi Daya Tarik Kuliner Betawi Menggunakan Komponen Gastronomi.....	79
4.2.4 Peranan <i>Stakeholder</i> (Nona Helix) .....	145
4.2.5 Pola Perjalanan dan Paket Wisata Gastronomi Betawi di Kabupaten Bekasi.....	159
<b>BAB 5 SIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>174</b>
<b>5.1 Simpulan.....</b>	<b>174</b>
<b>5.2 Saran.....</b>	<b>176</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>179</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>186</b>

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Komponen Gastronomi .....	10
Gambar 2. 2 Salapan Cinyusu atau Nona Helix.....	12
Gambar 2. 3 Skema Perjalanan Kompleks Tipe Random Explanatory .....	21
Gambar 2. 4 Skema Perjalanan Kompleks Tipe <i>Stem and Petal</i> .....	21
Gambar 2. 5 Tahapan Perencanaan Paket Wisata.....	24
Gambar 2. 6 Kerangka Pemikiran.....	30
Gambar 3. 1 Peta Kabupaten Bekasi.....	33
Gambar 4. 1 Logo Kabupaten Bekasi .....	44
Gambar 4. 2 Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin.....	51
Gambar 4. 3 Karakteristik Responden Berdasarkan Usia.....	51
Gambar 4. 4 Karakteristik Responden Berdasarkan Pendidikan Terakhir.....	52
Gambar 4. 5 Karakteristik Responden Berdasarkan Pekerjaan.....	53
Gambar 4. 6 Karakteristik Responden Berdasarkan Penghasilan.....	54
Gambar 4. 7 Karakteristik Responden Berdasarkan Domisili.....	55
Gambar 4. 8 Foto Gedung Juang Tambun.....	59
Gambar 4. 9 Tampak Depan Fasilitas Toilet di Gedung Juang.....	60
Gambar 4. 10 Lahan Parkir Gedung Juang.....	60
Gambar 4. 11 Musholla Gedung Juang.....	61
Gambar 4. 12 Taman Bermain Gedung Juang .....	61
Gambar 4. 13 Kafe Kopi O! Gedung Juang.....	62
Gambar 4. 14 Foto Titik Kumpul Desa Wisata Hegarmukti.....	63
Gambar 4. 15 Sanggar Seni Cahaya Gumelar.....	64
Gambar 4. 16 Toilet Portabel.....	65
Gambar 4. 17 Warung di Situ Binong.....	65
Gambar 4. 18 Objek Wisata Situ Binong.....	66
Gambar 4. 19 Saung BUMDes Hegarmukti.....	67
Gambar 4. 20 Objek Wisata Situ Binong.....	68
Gambar 4. 21 Toilet Portabel Situ Binong .....	68
Gambar 4. 22 Warung di Situ Binong.....	69
Gambar 4. 23 Permainan Air Situ Binong.....	70

Gambar 4. 24 Saung BUMDes Hegarmukti.....	70
Gambar 4. 25 Pantai Muara Beting.....	71
Gambar 4. 26 Saung dan warung di Pantai Muara Beting.....	72
Gambar 4. 27 Rumah Produksi Dodol Bekasi.....	73
Gambar 4. 28 Fasilitas Saung Dodol Bekasi Bunga.....	73
Gambar 4. 29 Toko Oleh-Oleh Dodol Bekasi Bunga.....	74
Gambar 4. 30 Rumah Makan Sayur Gabus Pucung Bapak Nijar.....	75
Gambar 4. 31 Hidangan Sayur Gabus Pucung di Rumah Makan Sayur Gabus Pucung Bapak Nijar.....	75
Gambar 4. 32 Rumah Makan Saung Asri Babelan.....	77
Gambar 4. 33 Hidangan Dondong Burung di Rumah Makan Saung Asri Babelan.....	77
Gambar 4. 34 Lahan Parkir Rumah Makan Saung Asri Babelan.....	78
Gambar 4. 35 Lesehan Rumah Makan Saung Asri Babelan.....	78
Gambar 4. 36 Pohon Kluwek.....	81
Gambar 4. 37 Rawa.....	81
Gambar 4. 38 Proses membumbui Sayur Gabus Pucung.....	84
Gambar 4. 39 Cara Mengolah Sayur Gabus Pucung.....	85
Gambar 4. 40 Bahan Baku Sayur Gabus Pucung.....	88
Gambar 4. 41 Persebaran Bahan Baku Sayur Gabus Pucung .....	89
Gambar 4. 42 Etika dan Etiket Sayur Gabus Pucung.....	91
Gambar 4. 43 Cita Rasa Sayur Gabus Pucung .....	92
Gambar 4. 44 Cara Menghidangkan Sayur Gabus Pucung .....	93
Gambar 4. 45 Daya Tarik Sayur Gabus Pucung .....	95
Gambar 4. 46 Proses Pematangan Burung Rawa Peruk .....	100
Gambar 4. 47 Proses Memasukkan Kulit Pohon Dondong .....	100
Gambar 4. 48 Proses Braising Dondong Burung .....	101
Gambar 4. 49 Cara Mengolah Dondong Burung .....	101
Gambar 4. 50 Bahan Baku Dondong Burung .....	104
Gambar 4. 51 Persebaran Bahan Baku Dondong Burung.....	105
Gambar 4. 52 Etika dan Etiket Dondong Burung .....	107

Gambar 4. 53 Cita Rasa Dondong Burung.....	108
Gambar 4. 54 Cara Menghidangkan Dondong Burung .....	109
Gambar 4. 55 Daya Tarik Dondong Burung .....	111
Gambar 4. 56 Upacara Hajat Bumi .....	114
Gambar 4. 57 Proses Memasukkan Tepung Sagu Aren dan Air.....	116
Gambar 4. 58 Proses Mengaduk Adonan Gondrong .....	116
Gambar 4. 59 Proses Mencetak Adonan Gondrong.....	117
Gambar 4. 60 Kuah Kinca Gondrong .....	117
Gambar 4. 61 Cara Mengolah Gondrong.....	118
Gambar 4. 62 Bahan Baku Gondrong .....	120
Gambar 4. 63 Persebaran Bahan Baku Gondrong .....	121
Gambar 4. 64 Etika dan Etiket Gondrong .....	122
Gambar 4. 65 Cita Rasa Gondrong .....	124
Gambar 4. 66 Cara Menghidangkan Gondrong .....	125
Gambar 4. 67 Daya Tarik Gondrong.....	126
Gambar 4. 68 Upacara Pernikahan Adat Betawi .....	130
Gambar 4. 69 Proses Pembuatan Dodol Secara Gotong Royong .....	130
Gambar 4. 70 Proses dan Teknik Pengadukan Dodol Bekasi .....	132
Gambar 4. 71 Peralatan Pengolahan Dodol Bekasi .....	133
Gambar 4. 72 Cara Memasak Dodol Bekasi .....	133
Gambar 4. 73 Bahan Baku Dodol Bekasi .....	135
Gambar 4. 74 Etika dan Etiket Dodol Bekasi .....	137
Gambar 4. 75 Penyajian Dodol Bekasi .....	138
Gambar 4. 76 Cita Rasa Dodol Bekasi.....	139
Gambar 4. 77 Cara Menghidangkan Dodol Bekasi .....	140
Gambar 4. 78 Daya Tarik Dodol Bekasi.....	142
Gambar 4. 79 Peta Pola Perjalanan wisata gastronomi di Kecamatan Babelan...	159
Gambar 4. 80 Transportasi, jarak dan waktu tempuh Wisata Gastronomi Babelan .....	161
Gambar 4. 81 Infografis Wisata Gatronomi Babelan.....	164
Gambar 4. 82 Peta Pola Perjalanan Wisata Desa Hegarmukti.....	165

Gambar 4. 83 Transportasi, jarak dan waktu tempuh wisata Desa Hegarmukti ..	166
Gambar 4. 84 Infografis Wisata Gatroedu Desa Hegarmukti .....	171
Gambar 4. 85 Infografis Wisata Gastronomi Walking Tour Desa Hegarmukti ....	172

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Jumlah Wisatawan Mancanegara dan Domestik di Provinsi Jawa Barat Tahun 2016-2021 .....	2
Tabel 2. 1 Bentuk-Bentuk Pola Perjalanan Wisata .....	19
Tabel 2. 2 Penelitian Terdahulu .....	25
Tabel 3. 1 Tabel Operasional Variabel Pola Perjalanan Wisata Gastronomi Betawi .....	34
Tabel 4. 1 Filosofi, Sejarah, Tradisi dan Sosial Sayur Gabus Pucung .....	79
Tabel 4. 2 Cara Memasak Sayur Gabus Pucung .....	82
Tabel 4. 3 Bahan Baku Sayur Gabus Pucung .....	86
Tabel 4. 4 Etika dan Etiket Sayur Gabus Pucung .....	89
Tabel 4. 5 Cara mencicipi Sayur Gabus Pucung .....	91
Tabel 4. 6 Cara Menghidangkan Sayur Gabus Pucung .....	93
Tabel 4. 7 Pengalaman Unik dari Sayur Gabus Pucung .....	94
Tabel 4. 8 Pengetahuan Gizi Sayur Gabus Pucung .....	95
Tabel 4. 9 Mempelajari, meneliti dan menulis tentang Sayur Gabus Pucung .....	96
Tabel 4. 10 Data Penelitian Sayur Gabus Pucung yang telah dipublikasi .....	97
Tabel 4. 11 Filosofi, Sejarah, Tradisi dan Sosial Dondong Burung .....	97
Tabel 4. 12 Cara memasak Dondong Burung .....	99
Tabel 4. 13 Bahan Baku Dondong Burung .....	102
Tabel 4. 14 Etika dan Etiket Dondong Burung .....	105
Tabel 4. 15 Cara Mencicipi Dondong Burung .....	107
Tabel 4. 16 Cara Menghidangkan Dondong Burung .....	109
Tabel 4. 17 Pengalaman Unik dari Dondong Burung .....	110
Tabel 4. 18 Pengetahuan Gizi Dondong Burung .....	111
Tabel 4. 19 Mempelajari, Meneliti dan Menulis Dondong Burung .....	112
Tabel 4. 20 Filosofi, sejarah, tradisi dan sosial Gondrong .....	113
Tabel 4. 21 Cara Memasak Gondrong .....	115
Tabel 4. 22 Bahan Baku Gondrong .....	119
Tabel 4. 23 Etika dan Etiket Gondrong .....	121
Tabel 4. 24 Cara mencicipi Gondrong .....	123



Tabel 4. 25 Cara Menghidangkan Gondrong .....	124
Tabel 4. 26 Pengalaman Unik dari Gondrong.....	125
Tabel 4. 27 Pengetahuan Gizi Gondrong .....	127
Tabel 4. 28 Mempelajari, meneliti, dan menulis Gondrong .....	128
Tabel 4. 29 Filosofi, sejarah, tradisi dan sosial Dodol Bekasi .....	128
Tabel 4. 30 Cara Memasak Dodol Bekasi.....	131
Tabel 4. 31 Bahan Baku Dodol Bekasi .....	134
Tabel 4. 32 Etika dan Etiket Dodol Bekasi .....	136
Tabel 4. 33 Cara Mencicipi Dodol Bekasi .....	138
Tabel 4. 34 Cara Menghidangkan Dodol Bekasi .....	139
Tabel 4. 35 Pengalaman Unik Dodol Bekasi .....	141
Tabel 4. 36 Pengetahuan Gizi Dodol Bekasi .....	142
Tabel 4. 37 Mempelajari, Meneliti dan Menulis Dodol Bekasi .....	144
Tabel 4. 38 Data Penelitian Dodol Bekasi yang telah dipublikasi .....	144
Tabel 4. 39 Pemerintah .....	145
Tabel 4. 40 Pengusaha.....	148
Tabel 4. 41 Pekerja.....	150
Tabel 4. 42 Pemasok .....	151
Tabel 4. 43 Pakar.....	152
Tabel 4. 44 Pemerhati .....	154
Tabel 4. 45 Penikmat.....	155
Tabel 4. 46 Non Government Oraganization .....	156
Tabel 4. 47 Teknologi Informasi / Media .....	158
Tabel 4. 48 Paket wisata gastrobetawistory of Babelan Bekasi.....	162
Tabel 4. 49 Paket Gastro Walking Tour Situ Rawa Binong .....	168
Tabel 4. 50 Paket wisata GastroEdu Situ Rawa Binong .....	169

## DAFTAR PUSTAKA

- Ananda, D. S. (2021, April 26). *Asal Usul Nama Bekasi, Berasal dari Kata Baghasasi di Prasasti Tugu*. Jakarta: Kompas. Retrieved Oktober 04, 2021, from <http://www.kompas.com/sains/read/2021/04/26/190100823/asal-usul-nama-bekasi-berasal-dari-kata-baghasasi-di-prasasti-tugu?page=all>
- Arikunto, S. (2007). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek Edisi Revisi VI*. Jakarta: Rineka Apta.
- BAPENDA JABAR. (2023). *Peta Kendaraan Tidak Melakukan Daftar Ulang Cabang Kabupaten Bekasi*. Retrieved from [bapenda.jabarprov.go.id](http://bapenda.jabarprov.go.id): <https://bapenda.jabarprov.go.id/bapenda-jabar-peta-ktmdu-cabang-kabupaten-bekasi/>
- Basoeki, A. (2014). *Materi Seminar Pola Perjalanan Indonesia*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- BPS Kabupaten Bekasi. (2022). *Kabupaten Bekasi Dalam Angka 2022*. Bekasi: BPS Kabupaten Bekasi.
- Bratha, D. (2017, April 27). *Ujungan; Seni Sabet Rotan Bekasi, Dilarang Karena Dianggap Terlalu Sadis*. Retrieved April 3, 2022, from [kumparan.com](http://kumparan.com): <https://kumparan.com/denny-bratha/ujungan-seni-sabet-rotan-bekasi-dilarang-karena-dianggap-terlalu-sadis/2>
- Bungin, B. (2012). *Analisa Data Penelitian Kualitatif*. Jakarta: Rajawali Press.
- Burch, J., & Grudnitski, G. (1986). *Information Systems Theory and Practise*. New York: John Wiley & Sons.
- Cooper, C., & dkk. (1993). *Tourism Principles & Practice*. England: Longman Group.
- Courtenay , W., & Williams, J. (2004). *Snakeheads (Pisces, Channidae)— A Biological Synopsis and Risk Assessment*. Reston, VA: U.S Geological Survey. doi:<https://doi.org/10.313/cir1251>
- Cresswell, J. W. (2008). *ducational Research, planning, conduting, and evaluating qualitative dan quantitative approaches*. London: Sage.
- Creswell, J. W. (2007). Qualitative research designs: Selection and implementation. *The counseling psychologist*, 236-264.
- Damardjati, R. S. (2006). *Istilah-Istilah Dunia Pariwisata*. Jakarta: Pradnya Paramita.
- Dhaniapriyanti, A. (2019). *Sejarah Hidangan Gabus Pucung*. Bekasi: Enjoy Bekasi. Retrieved Oktober 04, 2021, from <https://enjoybekasi.id/bekasipedia/sejarah-hidangan-gabus-pucung/>
- Fiatiano, E. (2004). Perencanaan Paket Wisata atau Tur. *Jurnal Masyarakat, Kebudayaan dan Politik*, 22.

- Gálvez, J. C.-G.-V. (2017). Gastronomy as an element of attraction in a tourist destination: the case of Lima, Peru. *Journal of Ethnic Foods*, 254-261.
- Guzel, B., & Apaydin, M. (2016). Gastronomy Tourism: Motivations and Destinations. *Global Issues and Trends in Tourism*, 394-404.
- Husain. (2004). Konsep dasar potensi pengembangan pangan spesifik lokal di Provinsi Papua. 33-42.
- Ismail, N. (2015). *Metodologi Penelitian Untuk Studi Islam*. Yogyakarta: Samudra Biru.
- Ismayanti. (2010). *Pengantar Pariwisata*. Jakarta: Grasindo.
- Iswandari, Y. (2021). *Kaya Kandungan Albumin! Ini 5 Manfaat Ikan Gabus yang Mengejutkan bagi Kesehatan*. Jakarta: hellosehat. Retrieved November 04, 2021, from <https://hellosehat.com/nutrisi/fakta-gizi/manfaat-ikan-gabus/>
- Jawa Barat, Dinas;. (2017). *Kabupaten Bekasi*. Retrieved April 3, 2022, from [jabarprov.go.id](http://jabarprov.go.id): <https://jabarprov.go.id/index.php/pages/id/1056>
- Jayakusumah, R. (2020). *Perkembangan Pariwisata di Jawa Barat*. Bandung: BAPPEDA JABAR.
- Jonathan, S. (2006). *Metode Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Kabupaten Bekasi. (2023, Februari 25). *Portal Resmi Kaupaten Bekasi*. Retrieved from [bekasikab.go.id](http://bekasikab.go.id): <https://www.bekasikab.go.id/>
- Kalbu, T. I. (2021). *Mengenal Dodol Betawi, Makanan Ikonis Jakarta*. Retrieved from [Klasika.kompas.id](http://Klasika.kompas.id): <https://klasika.kompas.id/>
- Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif. (2020, Juli 29). *Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif/Kepala Badan Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Nomor 12 Tahun 2020 tentang Rencana Strategis Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif/Badan Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Tahun 2020-2024*. Retrieved from [jdih.kememparekraf.go.id](http://jdih.kememparekraf.go.id): <https://jdih.kememparekraf.go.id/katalog-664-Peraturan%20Menteri>
- Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif. (2020). *Rencana Strategis KEMENPAREKRAF/ BAPAREKRAF 2020 - 2024*. Retrieved from [eperformance.kememparekraf.go.id](http://eperformance.kememparekraf.go.id): <https://eperformance.kememparekraf.go.id/storage/media/993/RENSTRA-KEMENPAREKRAF-BAPAREKRAF-2020-2024.pdf>
- Kementerian Pariwisata dan Ekonomomi Kreatif. (2021, Maret 23). *Panduan Potensi Pembangunan Sektor Pariwisata dan Ekonomi Kreatif*. Retrieved from [kememparekraf.go.id](http://kememparekraf.go.id): <https://kememparekraf.go.id/ragam-pariwisata/Panduan-Potensi-Pembangunan-Sektor-Pariwisata-dan-Ekonomi-Kreatif>
- Khalid, I. (2019, Februari 12). *Kelanjutan Rawa jadi Sawah*. Retrieved from [Kompasiana.com](http://Kompasiana.com): <https://www.kompasiana.com>

- Kompas.com. (2018, Februari 22). *Masyarakat Kelas Menengah ke Bawah Dominasi Internet di Indonesia*. Retrieved from Kompas.com: <https://teknokompas.com/>
- Lew, A., & McKercher, B. (2006). Modeling Tourist Movement - A Local Destination Analysis. *Annals of Tourism Research*, 41.
- Makmur, S. (2004). Pertumbuhan ikan gabus (*Channa striata* Bloch) di daerah banjir Talang Fatima DAS Sumatera Selatan. *Jurnal Penelitian Pendidikan Indonesia Edisi Sumber Daya dan Penangkapan*, 1-6.
- Mamik. (2015). *Metodologi Kualitatif*. Sidoarjo: Zifatama Publisher.
- Marthaputra, R. A., Turgarini, D., & Priatini, W. (2021). Potensi Pola Perjalanan Wisata Gastronomi di Kota Cirebon. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 19-33.
- Messakh, V. D., Pridia, H., Mulyadi, V., Atsmara, A., & Ayuningsih, F. (2020). *Pola Perjalanan Wisata Kuliner Bandung, Yogyakarta, Solo, Semarang, Bali*. Jakarta: Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia.
- Miles, M. B., Huberman, A. M., & Saldana, J. (2014). *Qualitative Data Analysis, A Methods Sourcebook, Edition 3*. USA: Sage Publications.
- Moelong, L. J. (2001). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: PT. Remaja Rosda Karya.
- Moleong, L. (2014). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.
- Nasution. (2009). *Metode Research (Penelitian Ilmiah)*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Ngafenan, M. (1991). *Kamus Pariwisata*. Semarang: Dahara Prize.
- Nisa, A. (2015, Juni 24). *Ini Tradisi Pernikahan ala Betawi*. Retrieved from Kompasiana.com: <https://www.kompasiana.com/>
- Nuriata, T. (1992). *Perencanaan Perjalanan Wisata*. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.
- Nuriata, T. (2011). *Perencanaan dan Pelaksanaan Perjalanan Wisata*. Bandung: Alfabeta.
- Nursalam. (2003). *Konsep dan Penerapan Metodologi Penelitian Ilmu Keperawatan Pedoman Skripsi, Tesis, dan Instrumen Penelitian Keperawatan*. Jakarta: Salemba Medika.
- Okumus, B., Okumus, F., & McKercher, B. (2007). Incorporating local and international cuisines in the marketing of tourism destinations: The cases of Hong Kong and Turkey. *Tourism management*, 253-261.
- Patton, M. Q. (1987). *How to Use Qualitative Methods in Evaluation*. London: Sage Publications.

- Pendit, N. S. (1994). *Ilmu Pariwisata: Sebuah Pengantar Perdana*. Jakarta: Pradnya Paramita.
- Pitana, I. G., & Surya Diarta, I. K. (2009). *Pengantar Ilmu Pariwisata*. Yogyakarta: Andi Publisher.
- Prastari, C., Yasni, S., & Nurilmala, M. (2017). Karakteristik Protein Ikan Gabus yang Berpotensi Sebagai Antihiperglemik. *JPHPI*, 20, 413. doi:<http://dx.doi.org/10.17844/jphpi.v20i2.18109>
- Pressman, R. S. (2012). *Rekayasa Perangkat Lunak Pendekatan Praktisi*. Yogyakarta: Andi.
- Priangani, A. (2013). MEMPERKUAT MANAJEMEN PEMASARAN DALAM KONTEKS . *Jurnal Kebangsaan*, 1.
- Pridia, H. (2016). *Kuliner Betawi Selaksa Rasa dan Cerita*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Purbasari, M. (2010). Indahnya Betawi. *Humaniora*, 1-10. doi:<https://doi.org/10.21512/humaniora.v1i1.2142>
- Raco, J. R. (2010). *Metode penelitian kualitatif*. Jakarta: Grasindo.
- Rahardjo, M. (2011). *Materi Kuliah Metodologi*. Malang: UIN Maliki Malang.
- Rahim, F. (2012). *Pedoman Penyusunan Pola Perjalanan* . Jakarta: Dirjen Pengembangan.
- Riduwan. (2010). *Skala Pengukuran Variabel-variabel Penelitian*. Bandung: Alfabeta.
- Riyanto, Y. (1996). *Metodologi Penelitian Suatu Tindakan Dasar*. Surabaya: Sie Surabaya.
- Roebuck, J. A. (1995). *Anthropometric Methods : Designing To Fit The Human Body fo Human Factors*. California: HFES.
- Saptodewo, F. (2014). Desain Infografis Sebagai Penyajian Data Menarik. *JURNAL DESAIN*, 194.
- Sastroamidjojo, S. (1995). Makanan Tradisional, Status Gizi, dan Produktivitas Kerja. *Widyakarya Nasional Khasiat Makanan Tradisional*. Jakarta: Kantor Menteri Negara Urusan Pangan.
- Sitepu, N. S. (1994). *Analisis Jalur (Path Analysis)*. Bandung: FMIPA UNPAD.
- Soeroso, A., & Susilo, Y. S. (2014). Traditional Indonesian Gastronomy As A Cultural Tourist Attraction. *Journal of Applied Economics in Developing Countries*, 45-49.
- Soeroso, A., & Turgarini, D. (2020). Culinary Versus Gastronomy. *E-Journal of Tourism*, 193. doi:<https://doi.org/10.24922/eot.v7i2.60537>

- Sopandi, A. (2011). Menelusuri Budaya dan Bahasa Melayu Betawi Dialek Bekasi: Dulu, Kini, dan Prospek Sebagai Muatan Lokal. *edukasi*, 93-105.
- Spillane, & James, J. (1994). *Ekonomi Pariwisata : Sejarah dan Prospeknya*. Yogyakarta: Kanisius.
- Spiziale, H. S., & Carpenter, D. R. (2003). *Qualitative research in nursing: Advancing the humanistic imperative*. Philadelphia: Lippincott Williams & Wilkins.
- Stanton, W. J., & Futrell, C. (1994). *Fundamentals of Marketing*. New York: McGraw-Hill Book Company.
- Subroto. (2014, November 2). *Pohon Kluwek*. Retrieved from Subroto1950: <https://subroto1950.wordpress.com/>
- Sugiyono. (2002). *Metode Penelitian Administrasi R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2008). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: ALFABETA.
- Sugiyono. (2009). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2015). *Metode Penelitian Kombinasi (Mix Methods)*. Bandung: Alfabeta.
- Sukardi, N. (1998). *Pengantar Pariwisata*. Nusa Dua: STP Nusa Dua Bali.
- Surjodibroto, S. (1995). Hubungan antara Makanan Tradisional dan Tingkat Kebugaran Masyarakat Indonesia. *Widyakarya Nasional Khasiat Makanan Tradisional*. Jakarta: Kantor Menteri Negara Urusan Pangan.
- Taqwani, D. (2012). *Kebudayaan Gastronomi dan Tindak Tutur Dalam Kajian Pragmatik ada Film Ratatouille*. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia.
- Taslim. (2015). *Potensi Wisata Makanan Food Tourism*. Retrieved from pariwisata.rajalebongkab.go.id.
- Taylor, G. S. (2017, Juni 22). *Gabus Pucung, Si 'Ikan Rawa Hitam' Asli Betawi*. Retrieved from CNN Indonesia: <http://www.cnnindonesia.com>
- Turgarini, D. (2018). *Gastronomi Sunda Sebagai Atraksi Wisata di Kota Bandung*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Turgarini, D. (2021). The Salapan Cinyusu (Nona Helix) as a "creativepreneurship" support model for gastronomy tourism in Bandung City. *Taylor & Francis Journal*, 2, 429-437. doi:doi:10.1201/9781003095484-62

- Turgarini, D. (2021). The Salapan Cinyusu (Nona Helix) as a “creativepreneurship” support model for gastronomy tourism in Bandung city. *Promoting Creative Tourism: Current Issues in Tourism Research* (pp. 429-437). London: Routledge. doi:<https://doi.org/10.1201/9781003095484>
- Turgarini, D., & Mareth, A. (2019). Tourists' Perception on Gastronomic Heritage Restaurant as a Tourist Attraction in Sukabumi, Indonesia. *Advance in Social Science, Education and Humanities Research*, 82-86.
- UNWTO. (2017). *Global Report on Food Tourism*. Spain: UNWTO.
- UNWTO. (2019). *International Tourism Highlights 2019 Edition*.
- Utama, I. B. (2016). *Pengantar Industri Pariwisata*. Sleman: Deepublish.
- Witt, S. F., & Mountinho, L. (1994). *Tourism Marketing and Management*. New Jersey: Prentice Hall International.
- Yasin, N. H. (2018, Juli 24). *Peraturan Daerah Kabupaten Bekasi Nomor 2 Tahun 2018*. Retrieved from [peraturan.bpk.go.id](https://peraturan.bpk.go.id): <https://peraturan.bpk.go.id/>
- Yeasmin, S., & Rahman, K. F. (2014). Triangulation Research Method as the Tool of Social Science Research. *BUP Journal*, 154-163.
- Yoeti, O. A. (1983). *Pengantar Ilmu Pariwisata*. Bandung: Angkasa.
- Yoeti, A. (2002). *Perencanaan dan Pengembangan Pariwisata*. Jakarta: Pradnya Paramita.
- Yoeti, O. A. (1996). *Pengantar Ilmu Pariwisata*. Bandung: Angkasa.
- Yuliani, M. (2020, Mei 15). *Kuliner Miliki Peran Penting di Pariwisata Indonesia*. Retrieved from [kedesa.id](http://kedesa.id): [http://kedesa.id/id\\_ID/kuliner-miliki-peran-penting-di-pariwisata-indonesia/](http://kedesa.id/id_ID/kuliner-miliki-peran-penting-di-pariwisata-indonesia/)
- Yunus, H. S. (2010). *Metodologi Penelitian Wilayah Kontemporer*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Zulkarnain, F. (2023, Februari 05). *Tempat Wisata Pro*. Retrieved from [Pantai Muara Beting, Pantai Bakau Rumah Burung di Bekasi: https://www.tempatwisata.pro/wisata/Pantai-Muara-Beting](https://www.tempatwisata.pro/wisata/Pantai-Muara-Beting)