

4093/UN40.F2.10/PT/2023

**PERENCANAAN PAKET WISATA GASTRONOMI DI KAWASAN
TANAH ABANG, JAKARTA PUSAT, DKI JAKARTA**

SKRIPSI

*Diajukan untuk memenuhi sebagian syarat kelulusan dan untuk memperoleh
gelar Sarjana Pariwisata*



Oleh:

Hasni Azmi Hazym

1900645

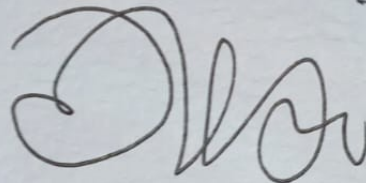
**PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI KATERING
FAKULTAS PENDIDIKAN ILMU PENGETAHUAN SOSIAL
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA**

2023

LEMBAR PENGESAHAN**PERENCANAAN PAKET WISATA GASTRONOMI DI KAWASAN
TANAH ABANG, JAKARTA PUSAT, DKI JAKARTA**

Skripsi ini disetujui dan disahkan oleh:

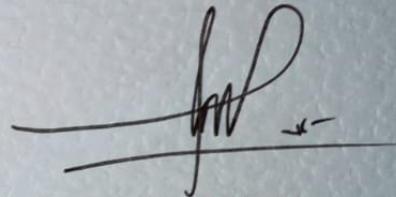
Pembimbing 1



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

NIP 19700320.200812.2.001

Pembimbing 2

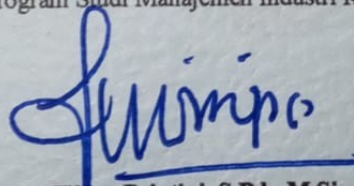


Dias Pratami Putri, S.Pd., M.Si

NIP 920200419919015201

Mengetahui,

Ketua Program Studi Manajemen Industri Katering



Dr. Woro Priatini, S.Pd., M.Si

NIP 19710309.201012.2.001

LEMBAR PERNYATAAN

Saya menyatakan bahwa skripsi dengan judul **“Perencanaan Paket Wisata Gastronomi di Kawasan Tanah Abang, Jakarta Pusat, DKI Jakarta”** ini beserta isinya adalah sepenuhnya karya saya sendiri dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain serta pengutipan yang dilakukan dengan mencantumkan sumber yang jelas sesuai etika keilmuan yang berlaku.

Atas pernyataan ini, saya bertanggung jawab dan bersedia menanggung resiko atau sanksi apabila ditemuka adanya pelanggaran terhadap etika keilmuan dalam karya saya atau klaim pihak lain ata keaslian karya saya.

Bandung, Juli 2023



Hasni Azmi Hazym

NIM. 1900645

PRAKATA

Puji dan syukur senantiasa terpanjat kepada Allah SWT karena atas izin dan berkat limpahan rahmat-Nya peneliti bisa menyelesaikan skripsi yang berjudul **“PERENCANAAN PAKET WISATA GASTRONOMI DI KAWASAN TANAH ABANG, JAKARTA PUSAT, DKI JAKARTA.”**

Skripsi ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat untuk memperoleh gelar sarjana pariwisata pada program studi Manajemen Industri Katering FPIPS UPI. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui potensi pola perjalanan wisata gastronomi di Tanah Abang, lalu membuat peta digitalnya. Sehingga dapat meningkatkan daya tarik dan mengembangkan wisata gastronomi yang ada di Kecamatan Tanah Abang.

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.

Bandung, Juli 2023



Hasni Azmi Hazym

NIM. 1900645

UCAPAN TERIMAKASIH

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 terimakasih 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 orang tua terkasih Alm. Ibu Fitriawati dan Bapak Taufik Kurochman, yang 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.
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. Dias Pratami Putri, S. Pd, M.Si. 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 Catering dan jajarannya yang telah memberikan fasilitas, pengalaman, waktu, dan

ilmu yang berharga bagi peneliti sehingga menunjang penyelesaian skripsi ini

6. Kepada seluruh pihak yang telah membantu dalam pengumpulan data terkait skripsi ini sehingga penyusunan skripsi dapat berjalan dengan lancar
7. Kepada Dina Oktavianti sebagai teman terbaik yang selalu memberikan dukungan, saran, dan semangat dalam menyelesaikan skripsi ini.
8. Kepada Azaria sebagai senior yang membimbing, membantu, dan memberi semangat dalam menyelesaikan skripsi ini.
9. Kepada seluruh teman-teman seperjuangan Manajemen Industri Katering angkatan 2019 yang selalu memberikan motivasi, pengalaman, ilmu, cerita, canda tawa dan warna dalam kehidupan perkuliahan peneliti.
10. Kepada seluruh pihak-pihak yang berpengaruh dalam proses penyelesaian skripsi yang tidak dapat peneliti sebutkan satu persatu

Bandung, Juli 2023



Hasni Azmi Hazym

NIM. 1900645

**PERENCANAAN PAKET WISATA GASTRONOMI DI KAWASAN
TANAH ABANG, JAKARTA PUSAT, DKI JAKARTA**

HASNI AZMI HAZYM

1900645

ABSTRAK

DKI Jakarta sebagai kota metropolitan dengan banyaknya pendatang dari berbagai penjuru daerah, Jakarta menjadi tempat pertukaran budaya dan terjadi akulturasi, dan beberapa menjadi budaya khas Jakarta. Salah satu hal yang menjadi keunggulan kota DKI Jakarta yaitu banyaknya wisata kuliner khas Jakarta. Kuliner di DKI Jakarta menjadi salah satu tujuan wisata yang cukup populer. Salah satu tempat di daerah Jakarta yang memiliki beragam jenis kuliner yaitu di Kawasan Tanah Abang di Jakarta Pusat. Kawasan Tanah Abang terkenal dengan tempat orang-orang berbelanja karena Tanah Abang merupakan pusat grosir tekstil terbesar di Asia Tenggara. Tidak hanya tekstil, di Kawasan Tanah Abang juga banyak terdapat tempat kuliner yang cukup populer. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui potensi wisata gastronomi di Tanah Abang, merencanakan paket wisata gastronomi di Tanah Abang, serta membuat pemetaan digital wisata gastronomi di Tanah Abang. Peneliti menggunakan metode kualitatif, dan pengumpulan data menggunakan teknik wawancara, observasi, studi literatur dan dokumentasi. Hasil dari penelitian ini yaitu terdapat beberapa daya tarik wisata yang ada di Tanah Abang dan berpotensi untuk dikembangkan menjadi Wisata Gastronomi di Kawasan Tanah Abang. Beberapa diantaranya yaitu Nasi Uduk, Bubur Ase, dan Soto Betawi. Berdasarkan potensi yang sudah ada terbentuk paket wisata dan peta digital wisata gastronomi yang dapat menarik perhatian wisatawan lokal maupun internasional.

**Kata kunci : Pariwisata, Wisata Gastronomi, Paket Wisata, Peta Digital,
Tanah Abang**

**PLANNING OF GASTRONOMIC TOUR PACKAGES IN THE TANAH
ABANG AREA, CENTRAL JAKARTA, DKI JAKARTA**

HASNI AZMI HAZYM

1900645

ABSTRACT

DKI Jakarta as a metropolitan city with many immigrants from various parts of the region, Jakarta is a place for cultural exchange and acculturation occurs, and some of them have become Jakarta's unique culture. One of the advantages of DKI Jakarta it has many culinary tourisms typical of Jakarta. Culinary in DKI Jakarta is one of the most popular tourist destinations. One of the places in Jakarta area that has various types of culinary delights is Tanah Abang area in Central Jakarta. Tanah Abang area is famous for where people shop because Tanah Abang is the largest textile wholesale center in Southeast Asia. Not only textiles, in Tanah Abang area there are also many culinary places which are quite popular. This study aims to determine the potential for gastronomic tourism in Tanah Abang, to plan gastronomic tourism packages in Tanah Abang, and to create a digital map of gastronomic tourism in Tanah Abang. Researchers used qualitative methods, and data collection using interviews, observation, literature studies and documentation. The results of this study are that there are several tourist attractions in Tanah Abang and have the potential to be developed into Gastronomic Tourism in the Tanah Abang Region. Some of them are Uduk Rice, Ase Porridge, and Soto Betawi. Based on the potential that has been formed, tour packages and digital maps of gastronomic tourism can attract the attention of local and international tourists.

**Keywords: Tourism, Gastronomic Tourism, Tour Packages, Digital Map,
Tanah Abang**

DAFTAR ISI

.....	i
LEMBAR PERNYATAAN.....	ii
PRAKATA.....	iii
UCAPAN TERIMAKASIH.....	iv
ABSTRAK.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	6
1.3 Tujuan.....	6
1.4 Manfaat Penelitian.....	6
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA & KERANGKA PEMIKIRAN.....	7
2.1 Kajian Pustaka.....	7
2.1.1 Pariwisata.....	7
2.1.2 Daya Tarik Wisata.....	9
2.1.3 Gastronomi.....	10
2.1.4 Salapan Cinyusu (Nona Helix).....	14
2.1.5 Makanan Tradisional dan Makanan Lokal.....	15
2.1.6 Paket Wisata.....	17
2.2 Penelitian Terdahulu.....	18
2.3 Kerangka Pemikiran.....	23
BAB 3 METODOLOGI PENELITIAN.....	24
3.1 Desain Penelitian.....	24
3.2 Situasi Sosial.....	24
3.3 Partisipan dan Tempat Penelitian.....	25
3.3.1 Partisipan.....	25
3.3.2 Tempat Penelitian.....	25
3.4 Operasionalisasi Variabel.....	26
3.5 Pengumpulan Data.....	28

3.5.1 Wawancara.....	28
3.5.2 Observasi.....	29
3.5.3 Studi Literatur.....	30
3.5.4 Studi Dokumentasi.....	30
3.6 Instrumen Penelitian.....	31
3.7 Teknik Sampling.....	31
3.8 Persiapan Penelitian dan Pengumpulan Data.....	32
3.8.1 Tahap Persiapan.....	32
3.8.2 Tahap Pelaksanaan.....	32
3.8.3 Tahap Pengolahan Data.....	32
3.9 Uji Keabsahan Data.....	32
3.9.1 Triangulasi.....	32
3.10 Analisis Data.....	33
3.10.1 Reduksi Data.....	33
3.10.2 Penyajian Data.....	33
3.10.3 Penarikan Kesimpulan.....	33
BAB 4 HASIL DAN PEMBAHASAN.....	34
4.1 Gambaran Umum Kecamatan Tanah Abang.....	34
4.2 Kondisi Wilayah Kecamatan Tanah Abang.....	34
4.2.1 Geografis.....	34
4.2.2 Luas Wilayah.....	35
4.2.3 Batas Wilayah.....	35
4.3 Gambaran Umum Responden dan Narasumber.....	35
4.3.1 Karakteristik Responden.....	35
4.3.2 Karakteristik Narasumber.....	39
4.4 Temuan dan Bahasan.....	43
4.4.1 Potensi Wisata Gastronomi di Kawasan Tanah Abang.....	43
4.4.2 Perencanaan Paket Wisata Gastronomi di Kawasan Tanah Abang.....	108
BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN.....	122
5.1 Kesimpulan.....	122
5.2 Saran.....	122
DAFTAR PUSTAKA.....	124
LAMPIRAN.....	129

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Jumlah Wisatawan ke Kota-Kota di Indonesia.....	1
Tabel 1.2 Kunjungan Wisatawan Mancanegara ke DKI Jakarta.....	3
Tabel 1.3 Daftar Wisata Kuliner di kawasan Tanah Abang.....	4
Tabel 1.4 Pra Penelitian.....	5
Tabel 2.2 Penelitian Terdahulu.....	18
Tabel 3.1 Partisipan.....	25
Tabel 3.2 Operasionalisasi Variabel.....	26
Tabel 4.1 Tabel Identitas Wisatawan.....	35
Tabel 4.2 Tabel Identitas Wisatawan.....	36
Tabel 4.3 Daya Tarik Wisata.....	38
Tabel 4.4 Sejarah Bubur Ase.....	47
Tabel 4.5 Memasak Bubur Ase.....	50
Tabel 4.6 Bahan Baku Bubur Ase.....	53
Tabel 4.7 Mencicipi Bubur Ase.....	55
Tabel 4.8 Menghidangkan Bubur Ase.....	56
Tabel 4.9 Mempelajari Makanan Bubur Ase.....	57
Tabel 4.10 Pengalaman Unik Bubur Ase.....	58
Tabel 4.11 Pengetahuan Gizi Bubur Ase.....	59
Tabel 4.12 Etika & Etiket Bubur Ase.....	60
Tabel 4.13 Sejarah Soto Betawi.....	61
Tabel 4.14 Memasak Soto Betawi.....	64
Tabel 4.15 Bahan Baku Soto Betawi.....	67
Tabel 4.16 Mencicipi Soto Betawi.....	69
Tabel 4.17 Menghidangkan Soto Betawi.....	70
Tabel 4.18 Mempelajari Makanan Soto Betawi.....	71
Tabel 4.19 Pengalaman Unik Soto Betawi.....	72
Tabel 4.20 Pengetahuan Gizi Soto Betawi.....	73
Tabel 4.21 Etika & Etiket Soto Betawi.....	74
Tabel 4.22 Sejarah Nasi Uduk.....	76
Tabel 4.23 Memasak Nasi Uduk.....	78
Tabel 4.24 Bahan Baku Nasi Uduk.....	81
Tabel 4.25 Mencicipi Nasi Uduk.....	83
Tabel 4.26 Menghidangkan Nasi Uduk.....	84
Tabel 4.27 Mempelajari Makanan Nasi Uduk.....	85
Tabel 4.28 Pengalaman Unik Nasi Uduk.....	85
Tabel 4.29 Pengetahuan Gizi Nasi Uduk.....	86
Tabel 4.30 Etika & Etiket Nasi Uduk.....	87
Tabel 4.31 Data Temuan Indikator Daya Tarik oleh Penjual.....	89
Tabel 4.32 Data Temuan Indikator Daya Tarik oleh Pemerintah.....	92
Tabel 4.33 Data Temuan Indikator Daya Tarik oleh NGO.....	95
Tabel 4.34 Data Temuan Indikator Daya Tarik oleh Pemerhati.....	96

Tabel 4.35 Data Temuan Indikator Daya Tarik Oleh Pakar.....	98
Tabel 4.36 Data Temuan Indikator Daya Tarik Oleh Media Informasi.....	101
Tabel 4.37 Data Temuan Indikator Penjual.....	102
Tabel 4.38 Data Temuan Indikator Pemasok.....	103
Tabel 4.39 Data Temuan Indikator Pemerintah.....	104
Tabel 4.40 Data Temuan Indikator NGO.....	105
Tabel 4.41 Data Temuan Indikator Media Informasi.....	106
Tabel 4.43 Agenda Paket Wisata Gastronomi Tanah Abang.....	114
Tabel 4.42 Rute Perjalanan Wisata Gastronomi Tanah Abang.....	120

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Salapan Cinyusu.....	14
Gambar 2.5 Kerangka Penelitian.....	23
Gambar 3.1 Triangulasi Teknik Pengumpulan Data.....	33
Gambar 4.1 Bubur Ase.....	43
Gambar 4.2 Nasi Uduk Ibu Tati.....	44
Gambar 4.3 Soto Betawi H. Umar Idris.....	45
Gambar 4.4 Sejarah Bubur Ase.....	50
Gambar 4.5 Bahan Bubur Ase.....	52
Gambar 4.6 Cara Membuat Bubur Ase.....	53
Gambar 4.7 Bahan Baku Bubur Ase.....	54
Gambar 4.8 Mencicipi & Menghidangkan Bubur Ase.....	57
Gambar 4.9 Kandungan Gizi Bubur Ase.....	59
Gambar 4.10 Etika & Etiket Bubur Ase.....	61
Gambar 4.11 Sejarah Soto Betawi.....	63
Gambar 4.12 Bahan Soto Betawi.....	66
Gambar 4.13 Cara Membuat Soto Betawi.....	67
Gambar 4.14 Persebaran Bahan Baku Soto Betawi.....	69
Gambar 4.15 Mencicipi & Menghidangkan Soto Betawi.....	71
Gambar 4.16 Kandungan Gizi Soto Betawi.....	74
Gambar 4.17 Etika & Etiket Soto Betawi.....	75
Gambar 4.18 Sejarah Nasi Uduk.....	78
Gambar 4.19 Bahan Nasi Uduk.....	80
Gambar 4.20 Cara Membuat Nasi Uduk.....	81
Gambar 4.21 Persebaran Bahan Baku Nasi Uduk.....	82
Gambar 4.22 Mencicipi & Menghidangkan Nasi Uduk.....	84
Gambar 4.23 Kandungan Gizi Nasi Uduk.....	87
Gambar 4.24 Etika & Etiket Nasi Uduk.....	89
Gambar 4.27 Kosenda Hotel.....	109
Gambar 4.28 Bubur Ase Bang Lopi.....	109
Gambar 4.29 Museum Tekstil.....	110
Gambar 4.30 Bentara Budaya.....	111
Gambar 4.31 Soto Betawi H. Umar Idris.....	111
Gambar 4.32 Citywalk Sudirman.....	112
Gambar 4.33 Taman Kota GBK.....	112
Gambar 4.34 Nasi Uduk Kebon Kacang Puas Hati Ibu Tati.....	113
Gambar 4.35 Pasar Tanah Abang.....	114
Gambar 4.36 Poster Paket Wisata.....	118
Gambar 4.25 Peta Digital Wisata Gastronomi Tanah Abang.....	119

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, Rimba. (2015). Efektivitas Segmentasi Pasar Wisatawan. <https://ahmadrimba.wordpress.com/2015/06/03/efektivitas-segmentasipasarwisatawan/>.
- Akwila, T., Nurmanto, V. C., & Parantika, A. (2023). Wisata Gastronomi Sebagai Daya Tarik Destinasi di Surabaya. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 9(7), 467-476.
- Andersson, T. D., Mossberg, L., & Therkelsen, A. (2017). Food and tourism synergies: perspectives on consumption, production and destination development. *Scandinavian Journal of Hospitality and Tourism*, 17(1), 1-8.
- Annur, C. M. (2022, April 5). databoks. Retrieved from [databoks.katadata.co.id: https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2022/06/05/kunjungan-turis-asing-ke-jakarta-naik-54-pada-april-2022](https://databoks.katadata.co.id/databoks.katadata.co.id/datapublish/2022/06/05/kunjungan-turis-asing-ke-jakarta-naik-54-pada-april-2022)
- Antón Clave, S., & Knafou, R. (2012). *Gastronomy tourism and globalization*. Paris: Universitat Rovira i Virgili-Tarragona, Université Paris, 1.
- Armijon. (2019). *Pemetaan Digital Praktis*. AURA
- Basoeki, A. (2014). *Materi Seminar Pola Perjalanan Indonesia*. Bandung.
- Bentarabudaya.com. *Sejarah Bentara Budaya*. Diakses pada 12 Juni 2023, dari <https://www.bentarabudaya.com/tentang-kami>
- Bhudiharty, S, Ratnasari, K, & ... (2019). Analisis Potensi Daya Tarik Wisata Gastronomi Di Kawasan Petak Sembilan Glodok, Jakarta Barat. *Jurnal Industri Pariwisata*, [jurnal.usahid.ac.id, <http://jurnal.usahid.ac.id/index.php/pariwisata/article/view/20>](http://jurnal.usahid.ac.id/index.php/pariwisata/article/view/20)
- Bungin, M. Burhan. 2008. *Penelitian Kualitatif; Komunikasi, Ekonomi, Kebijakan Publik, dan Ilmu Sosial Lainnya*. Jakarta: Kencana.
- Bps.go.id. (2021). *Jumlah Perjalanan Wisatawan Nusantara 2019-2021*. Diakses pada 21 Desember 2022, dari <https://www.bps.go.id/indicator/16/1189/1/jumlah-perjalanan-wisatawan-nusantara.html>
- Chaer, A. (2017). *Tenabang Tempo Doeloe*. Depok: Masup Jakarta.
- Chang, K. (2004). Geographic information. *Choice Reviews Online*, 41(11), 41-6288-41-6288. <https://doi.org/10.5860/choice.41-6288>

- Citrawati, D. A. C., & Putra, I. G. G. P. A. (2021). Usaba Sumbu; Potensi Wisata Budaya Dan Wisata Gastronomi Di Kabupaten Karangasem. *Cultoure: Jurnal Ilmiah Pariwisata Budaya Hindu*, 2(1), 95-103.
- Citywalksudirman.com. About Us. Diakses pada 12 Juni 2023, dari <http://www.citywalksudirman.com//home/showaboutus>
- Damardjati, R. S. (2006). *Istilah-Istilah Dunia Pariwisata*. Jakarta: Pradnya Paramita.
- ditwdb. (2019, September 16). Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Kebudayaan. Retrieved from kebudayaan.kemdikbud.go.id: <http://kebudayaan.kemdikbud.go.id/ditwdb/ketupat-sayur-babanci/>
- Fathimah, AB, Hendiswara, B, & Hermawan, D (2017). 52-63 Perancangan Sistem Informasi Geografis (SIG) Berbasis Web untuk Pemetaan Tempat Kuliner di Wilayah Kediri. *Cyber-Techn*, ojs.stt-pomosda.ac.id, <https://ojs.stt-pomosda.ac.id/index.php/cybertechn/article/view/38>
- Fiatiano, E. (2004). Perencanaan Paket Wisata atau Tur. *Jurnal Masyarakat, Kebudayaan dan Politik*, 22.
- Hasnah, V. A., & Nugroho, S. P. (2021, July). Gastronomi makanan yogyakarta sebagai atraksi wisata kuliner. In UNCLLE (Undergraduate Conference on Language, Literature, and Culture) (Vol. 1, No. 1).
- Hendijani, R. B. (2016). Effect of food experience on tourist satisfaction: the case of Indonesia. *International Journal of Culture, Tourism and Hospitality Research*.
- Hornig, J. S.; Liu, C. H.; Chou, H. Y.; Tsai, C. Y. (2012). Understanding the Impact of Culinary Brand Equity and Destination Familiarity on Travel Intentions. *Tourism Management* 33, 815-824.
- Husain. (2004). Konsep dasar potensi pengembangan pangan spesifik lokal di Provinsi Papua. 33-42.
- Indonesia, P. R. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 10. Tahun 2009..... Tentang Kepariwisataaan.
- Isdarmanto, I. (2017). *Dasar-Dasar Kepariwisataaan dan Pengelolaan Destinasi Wisata*. Yogyakarta: Gerbang Media Aksara dan STiPrAm Yogyakarta.

- Jakarta.bps.go.id. (2021). Kunjungan Wisatawan Mancanegara yang Datang ke DKI Jakarta dan Indonesia 2019-2021. Diakses pada 21 Desember 2021, dari <https://jakarta.bps.go.id/indicator/16/241/1/kunjungan-wisatawan-mancanegara-yang-datang-ke-dki-jakarta-dan-indonesia.html>
- Kemendparekraf.go.id. (2022, 21 April). Pariwisata Global Diproyeksi Bangkit ke Masa Pra Pandemi pada 2023. Diakses pada 21 Februari 2023, dari <https://pedulicovid19.kemendparekraf.go.id/pariwisata-global-diproyeksi-bangkit-ke-masa-pra-pandemi-pada-2023/>
- Kim, H., Sefcik, J. S., & Bradway, C. (2016). Characteristics of Qualitative Descriptive Studies: A Systematic Review. *Research in Nursing & Health*. 40(1), 23–42. doi:10.1002/nur.21768
- Komesty, E, Kurniati, C, Komariah, N, & ... (2021). Penyusunan Pola Perjalanan Wisata di Desa Wisata Pagerharjo, Kecamatan Samigaluh, Kabupaten Kulonprogo, Daerah Istimewa Yogyakarta. *Journal of Event*. journal.stp-bandung.ac.id, <<https://journal.stp-bandung.ac.id/index.php/jett/article/view/615>>
- Krisnadi, A. R. (2018, September). Gastronomi Makanan Betawi Sebagai Salah Satu Identitas Budaya Daerah. In National Conference of Creative Industry.
- Kusuma, I. G. A. R. D., & Suryasih, I. A. (2016). Aktivitas Wisata Spiritual Dan Motivasi Berwisata Di Daya Tarik Wisata. *Jurnal Destinasi Pariwisata*, 4(2), 118–122.
- Lau, G & McKercher, B. (2006). Understanding Tourist Movement Patterns in a Destination: A GIS Approach. *Tourism and Hospitality Research*, 7(1). <https://doi.org/10.1057/palgrave.thr.6050027>
- Lin, Y. C.; Pearson, T. E.; Cai, L. A. (2011). Food as a Form of Destination Identity: A Tourism Destination Brand Perspective. *Tourism and Hospitality Research*, 11: (1), 30- 48
- López-Guzmán, T., Lotero, C. P. U., Gálvez, J. C. P., & Rivera, I. R. (2017). Gastronomic festivals: Attitude, motivation and satisfaction of the tourist. *British Food Journal*.
- Marojahan J, Trisnawarman D, Rusdi Ziad. (2018). Sistem Informasi Geografis Pemetaan Potensi Pariwisata Toba Samosir Berbasis Web. *Jurnal Ilmu Komputer dan Sistem Informasi*.

- Masykur, F. (2014). Implementasi sistem informasi geografis menggunakan google maps api dalam pemetaan asal mahasiswa. *Simetris: Jurnal Teknik Mesin, Elektro dan Ilmu Komputer*, 5(2).
- Moleong, L. J. 2015. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya Offset.
- Museumtekstiljakarta.org. *Our History*. Diakses pada 12 Juni 2023, dari <https://museumtekstiljakarta.org/>
- Newman, W. Lawrence, 2013, *Metodologi Penelitian Sosial: Pendekatan Kualitatif dan Kuantitatif* (edisi 7), PT Indeks, Jakarta.
- Ningsih, C., & Turgarini, D. (2020). Preservation And Development of Kampung Nikmat as Tourist Destination for Sunda Gastronomy Cultural Heritage. *Tourism Scientific Journal*, 5, 266-276.
- Nugroho, S. P. (2020). Gastronomi makanan khas keraton Yogyakarta sebagai upaya pengembangan wisata kuliner. *Jurnal Pariwisata*, 7(1), 52-62.
- Nurhadi, M. (2022, Januari 26). suara.com. Retrieved from suara.com: <https://www.suara.com/bisnis/2022/01/26/143508/penyumbang-terbesar-devisa-negara-indonesia-adalah-kelapa-sawit-berapa-nominalnya>
- Nuriata, Tata. (2014). *Perencanaan dan Pelaksanaan Perjalanan Wisata*. Bandung: Alfabeta.
- 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.
- Pemerintah Provinsi DKI Jakarta. (n.d.). Retrieved from jakarta.bpk.go.id: <https://jakarta.bpk.go.id/pemerintah-provinsi-dki-jakarta/>
- Prakoso, A. A. (2016). *Environment Impact Assesment*. Modul Perkuliahan. Program Studi Pariwisata Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarukmo Yogyakarta.
- Rochmadika, H., Trisia, P. A., & Parantika, A. (2023). Analisis Potensi Daya Tarik Gastronomi di Kawasan Wisata Kuliner Pecenongan Jakarta Pusat. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 3(8), 7317-7324.
- Saeroji, A., & Wijaya, D. A. (2017). Pemetaan Wisata Kuliner Khas Kota Surakarta. *Jurnal Pariwisata Terapan*, 1(2), 13. <https://doi.org/10.22146/jpt.24968>

- Saldana, J., Miles, M. B., & Huberman, A. M. (2014). *Qualitative data analysis: A methods sourcebook*. Amerika: United States of America.
- Saleh, S. (2017). *Analisis data kualitatif*. Pustaka Ramadhan, Bandung.
- Sastroamidjojo, S. (1995). *Makanan Tradisional, Status Gizi, dan Produktivitas Kerja*. Widyakarya Nasional Khasiat Makanan Tradisional. Jakarta: Kantor Menteri Negara Urusan Pangan.
- Sinthiya, K., Ningsih, C., & Turgarini, D. (2021). Potensi Jawadah Takir Sebagai Atraksi Wisata Gastronomi di Desa Panjalu Kecamatan Panjalu Kabupaten Ciamis. *Jurnal Industri Pariwisata*, 4(1), 32-50.
- Sormaz, U., Akmesse, H., Gunes, E., & Aras, S. (2016). Gastronomy in tourism. *Procedia Economics and Finance*, 39, 725-730.
- Sufa, S. A., Subiakto, H., Octavianti, M., & Kusuma, E. A. (2020). Wisata Gastronomi Sebagai Daya Tarik Pengembangan Potensi Daerah Kabupaten Sidoarjo. *Mediakom: Jurnal Ilmu Komunikasi*, 75-86.
- Sugiyono. *Metode Penelitian Kualitatif Untuk Penelitian yang Bersifat: Eksploratif, Enterpretif, Interaktif, dan Konstruktif*. Bandung: Alfabeta; 2017.
- Surjodibroto, S. (1995). *Hubungan antara Makanan Tradisional dan Tingkat Kebugaran Masyarakat Indonesi*. Widyakarya Nasional Khasiat Makanan Tradisional. Jakarta: Kantor Menteri Negara Urusan Pangan.
- Suwena, I. K., & Widyatmaja, I. G. N. (2017). *Pengetahuan Dasar Ilmu Pariwisata (Revisi)*. Bal: Pustaka Larasan.
- Tourism, G. *Progress of UNWTO Gastronomy Tourism Initiatives*. Second Global Report on Gastronomy Tourism, 16.
- Turgarini, D (2013). *Inventorikan, lestarikan, manfaatkan dan kembangkan Gastronomi Unggulan Jawa Barat*.
- Turgarini, D. (2018). *Gastronomi Sunda Sebagai Atraksi Wisata Di KOTA BANDUNG (Doctoral dissertation, 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
- Utama, I. B. (2016). *Pengantar Industri Pariwisata*. Sleman: Deepublish.