

**PELESTARIAN UPACARA ADAT NGALAKSA  
SEBAGAI DAYA TARIK WISATA GASTRONOMI DI DESA BOROGOJOL  
KABUPATEN MAJALENGKA**

**SKRIPSI**

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



oleh

Arina Falabiba

NIM 1904615

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

**LEMBAR HAK CIPTA**

**PELESTARIAN UPACARA ADAT NGALAKSA  
SEBAGAI DAYA TARIK WISATA GASTRONOMI  
DIDESA BOROJOJOL KABUPATEN MAJALENGKA**

oleh  
Arina Falabiba  
1904615

Skripsi ini diajukan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana Pariwisata pada Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial

© Arina falabiba

**Universitas Pendidikan Indonesia**

**Agustus 2023**

Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

Skripsi ini tidak diperbanyak seluruhnya atau sebagian,  
dengan dicetak ulang, difotokopi, atau cara lainnya tanpa izin penulis.

**LEMBAR PENGESAHAN**

**ARINA FALABIBA**

**PELESTARIAN UPACARA ADAT NGALAKSA SEBAGAI DAYA TARIK  
WISATA GASTRONOMI DI DESA BOROGOJOL  
KABUPATEN MAJALENGKA**

**Skripsi ini disetujui dan disahkan oleh :**

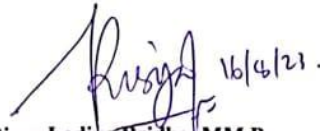
**Pembimbing I**



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

**NIP 19700320.200812.2.001**

**Pembimbing II**



**Risya Ladiva Bridha, MM.Par.**

**NIPT 92020081.992092.9.201**

**Mengetahui,**

**Ketua Program Studi Manajemen Industri Katering**



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

**NIP 19710309.201012.2.001**

**PELESTARIAN UPACARA ADAT NGALAKSA  
SEBAGAI DAYA TARIK WISATA GASTRONOMI  
DI DESA BOROGOJOL KABUPATEN MAJALENGKA**

**Arina Falabiba**

**1904615**

**ABSTRAK**

Upacara adat Ngalaksa merupakan tradisi yang dilakukan sebagai penghormatan terhadap leluhur, ungkapan rasa syukur kepada sang Pencipta khususnya hasil panen, sarana sosialisasi dan saling berbagi. Terdapat makanan adat yang hanya dibuat khusus pada saat Upacara Adat Ngalaksa dilaksanakan, yaitu Baliung yang terbuat dari tepung beras. Puncak tradisi Upacara Adat Ngalaksa yaitu prosesi penggencetan Orok-orok menjadi Laksa. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui komponen gastronomi yang terdapat pada Upacara Adat Ngalaksa, mengetahui upaya pelestarian Upacara Adat Ngalaksa, mengetahui Upacara Adat Ngalaksa sebagai daya tarik wisata ditinjau dari *Nona Helix* atau *Salapan Cinyusu* serta merancang pola perjalanan dan paket wisata di Desa Borogojol Kabupaten Majalengka. Metode penelitian yang digunakan adalah metode kualitatif etnografi dengan pendekatan deskriptif kualitatif. Teknik pengumpulan data dilakukan melalui wawancara mendalam kepada *stakeholder*, penyebaran kuesioner terhadap wisatawan, observasi langsung dan dokumentasi. Hasil dari penelitian menunjukkan bahwa terdapat sembilan komponen gastronomi yang terdapat pada Upacara Adat Ngalaksa, upaya pelestarian Upacara Adat Ngalaksa sudah dilakukan dengan baik karena pemerintah desa bersama masyarakat adat masih mempertahankan kearifan lokal juga ketentuan leluhur pada tradisi Ngalaksa, Prosesi penggencetan Orok-orok menjadi Laksa pada acara puncak pelaksanaan Upacara Adat Ngalaksa menjadi daya tarik wisata yang menarik, serta pembuatan pola perjalanan dan paket wisata Upacara Adat Ngalaksa menjadi upaya pengembangan tradisi Ngalaksa.

**Kata Kunci :** Pelestarian, Gastronomi, Daya tarik wisata, Upacara Adat Ngalaksa,

Pola perjalanan, Paket wisata

**PRESERVATION OF NGALAKSA TRADITIONAL CEREMONY  
AS A GASTRONOMIC TOURISM ATTRACTION  
IN BOROGOJOL VILLAGE, MAJALENGKA REGENCY**

**Arina Falabiba  
1904615**

**ABSTRACT**

*The traditional Ngalaksa ceremony is a tradition carried out as a tribute to ancestors, an expression of gratitude to the Creator, especially the harvest, a means of socialization and sharing. There is a traditional food that is only made specifically when the Ngalaksa Traditional Ceremony is held, namely Baliung made from rice flour. The culmination of the tradition of the Ngalaksa Traditional Ceremony is the procession of squashing Orok-orok into Laksa. This study aims to determine the gastronomic components contained in the Ngalaksa Traditional Ceremony, know the preservation efforts of the Ngalaksa Traditional Ceremony, know the Ngalaksa Traditional Ceremony as a tourist attraction in terms of Miss Helix or Salapan Cinyusu and design travel patterns and tour packages in Borogojol Village, Majalengka Regency. The research method used is a qualitative method with a qualitative descriptive approach. Data collection techniques are carried out through in-depth interviews with stakeholders, distribution of questionnaires to tourists, direct observation and documentation. The results of the study show that there are nine gastronomic components contained in the Ngalaksa Traditional Ceremony, efforts to preserve the Ngalaksa Traditional Ceremony have been carried out well because the village government together with indigenous peoples still maintain local wisdom as well as ancestral provisions in the Ngalaksa tradition, The procession of squeezing Orok-orok into Laksa at the peak of the implementation of the Ngalaksa Traditional Ceremony is an interesting tourist attraction, as well as making travel patterns and tour packages for the Ngalaksa Traditional Ceremony as an effort to develop the Ngalaksa tradition.*

**Keywords :** *Preservation, Gastronomy, Tourist attraction, Ngalaksa Traditional Ceremony, Travel patterns, Tour packages*

## DAFTAR ISI

PRAKATA .....	i
UCAPAN TERIMAKASIH .....	ii
ABSTRAK .....	iv
ABSTRACT .....	v
DAFTAR ISI .....	vi
DAFTAR TABEL .....	ix
DAFTAR GAMBAR .....	xi
BAB 1 .....	1
PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	7
1.3 Tujuan Penelitian .....	8
1.4 Manfaat Penelitian .....	8
1.4.1 Manfaat Akademis .....	8
1.4.2 Manfaat Keilmuan .....	8
BAB 2 .....	9
KAJIAN PUSTAKA .....	9
2.1. Pariwisata .....	9
2.2 Daya Tarik .....	10
2.3 Tradisi dan Wisata Budaya .....	12
2.4 Gastronomi .....	13
2.5 Pelestarian .....	15
2.6 Nona Helix atau Salapan Cinyusu .....	16
2.7 Upacara Adat .....	17
2.8 Makanan Tradisional .....	19
2.9 Pola Perjalanan Wisata .....	21
2.10 Paket Wisata .....	22

2.11 Penelitian Terdahulu .....	23
2.12 Kerangka Pemikiran.....	27
BAB 3.....	28
METODE PENELITIAN.....	28
3.1 Desain Penelitian.....	28
3.2 Partisipan dan Tempat Penelitian.....	29
3.3 Operasional Variabel.....	30
3.4 Pengumpulan Data .....	33
3.5 Instrumen Penelitian.....	35
3.6 Uji Keabsahan Data.....	35
3.7 Analisis Data .....	36
BAB 4 HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN .....	38
4.1. Hasil Penelitian .....	38
4.1.1 Gambaran Umum Lokasi Penelitian .....	38
4.1.2 Partisipan Penelitian.....	54
4.1.3 Identifikasi Komponen Gastronomi Upacara Adat Ngalaksa .....	60
4.1.4 Upaya Pelestarian Upacara Adat Ngalaksa.....	100
4.1.5 Upacara Adat Ngalaksa sebagai Daya Tarik Wisata ditinjau dari <i>Nona</i> Helix atau Salapan Cinyusu .....	108
4.1.6 Rancangan Pola Perjalanan Upacara Adat Ngalaksa .....	120
4.1.7 Rancangan Paket Wisata Upacara Adat Ngalaksa .....	131
4.2. Pembahasan.....	142
4.2.1 Komponen Gastronomi yang Terdapat Pada Upacara Adat Ngalaksa ....	142
4.2.2 Upaya Pelestarian Upacara Adat Ngalaksa di Desa Borogojol .....	145
4.2.3 Upacara Adat Ngalaksa sebagai Daya Tarik Wisata ditinjau dari <i>Nona</i> Helix atau Salapan Cinyusu .....	145
4.2.4 Rancangan Pola Perjalanan dan Paket Wisata Upacara Adat Ngalaksa ..	146
4.2.5 Rancangan Paket Wisata Upacara Adat Ngalaksa .....	147
BAB 5 SIMPULAN DAN SARAN .....	148
5.1 Simpulan .....	148

5.2 Saran.....	150
DAFTAR RUJUKAN .....	151
LAMPIRAN.....	155



## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Hasil Pra-Penelitian.....	6
Tabel 2.1 Penelitian terdahulu.....	23
Tabel 3.1 Operasionalisasi Instrumen Penelitian .....	30
Tabel 4.1 Daftar Narasumber Penelitian.....	55
Tabel 4.2 Data Temuan Filosofi, Sejarah, Tradisi, dan Sosial.....	61
Tabel 4.3 Data Temuan Belajar, Meneliti Makanan .....	66
Tabel 4.4 Data Temuan Bahan Baku .....	68
Tabel 4.5 Bahan Baku Pembuatan Baliung.....	70
Tabel 4.6 Data Temuan Memasak Baliung.....	72
Tabel 4.7 Cara Pembuatan Baliung.....	76
Tabel 4.8 Alat Pembuatan Baliung .....	82
Tabel 4.9 Data Temuan Mencicipi.....	89
Tabel 4.10 Data Temuan Menghidangkan .....	90
Tabel 4.11 Data Temuan Kandungan Gizi.....	92
Tabel 4.12 Hasil Perhitungan Kandungan Gizi Baliung .....	93
Tabel 4.13 Informasi Nilai Gizi Baliung.....	94
Tabel 4.14 Hasil Perhitungan Kandungan Gizi Sayur Lompong.....	94
Tabel 4.15 Informasi Nilai Gizi Sayur Lompong .....	95
Tabel 4.16 Hasil Perhitungan Kandungan Gizi Pepes Ikan Mujair .....	95
Tabel 4.17 Informasi Nilai Gizi Pepes Ikan Mujair .....	96
Tabel 4.18 Hasil Kuesioner Partisipan terhadap Ketertarikan .....	96
Tabel 4.19 Hasil Kuesioner Partisipan terhadap Pengalaman Unik .....	97
Tabel 4.20 Data Temuan Etika dan Etiket .....	98
Tabel 4.21 Data Temuan Perlindungan.....	100
Tabel 4.22 Data Temuan Pengembangan.....	101
Tabel 4.23 Data Temuan Pemanfaatan .....	106
Tabel 4.24 Data Temuan Atraksi Wisata dan Peran <i>Stakeholder</i> .....	108
Tabel 4.25 Data Temuan Aksesibilitas .....	115

Tabel 4.26 Data Temuan Fasilitas.....	116
Tabel 4.27 Amenitas <i>Homestay</i> di Desa Borogjol .....	118
Tabel 4.28 Hasil Kuesioner Partisipan terhadap Pelayanan Tambahan.....	119
Tabel 4.29 Data Temuan Pola Perjalanan .....	120
Tabel 4.30 Hasil Kuesioner Partisipan terhadap Daya Tarik .....	122
Tabel 4.31 Hasil Kuesioner Partisipan terhadap Daya Tarik Lain.....	122
Tabel 4.32 Hasil Kuesioner Partisipan terhadap Pola Perjalanan .....	123
Tabel 4.33 Hasil Kuesioner Partisipan terhadap Penginapan .....	124
Tabel 4.34 Hasil Kuesioner Partisipan terhadap Jasa Pelayanan .....	124
Tabel 4.35 Pola Perjalanan Upacara Adat Ngalaksa.....	126
Tabel 4.36 Data Temuan Paket Wisata .....	131
Tabel 4.37 Hasil Kuesioner Partisipan terhadap Ketertarikan Wisatawan .....	133
Tabel 4.38 Hasil Kuesioner Partisipan terhadap Kesan Menarik .....	134
Tabel 4.39 Hasil Kuesioner Partisipan terhadap Upaya Wisatawan.....	135
Tabel 4.40 Hasil Kuesioner Partisipan terhadap Paket Wisata .....	136
Tabel 4.41 Hasil Kuesioner Partisipan terhadap Atraksi Wisata .....	136
Tabel 4.42 Hasil Kuesioner Partisipan terhadap Fasilitas.....	137
Tabel 4.43 Hasil Kuesioner Partisipan terhadap Waktu Ideal .....	138
Tabel 4.44 Hasil Kuesioner Partisipan terhadap Harga Ideal .....	139
Tabel 4.45 Rincian Biaya Paket Wisata Upacara Adat Ngalaksa .....	141

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Jumlah Kunjungan Wisatawan Nusantara ke Jawa Barat .....	3
Gambar 1.2 Jumlah Kunjungan Wisatawan ke Objek Wisata Majalengka .....	4
Gambar 2.1 Upacara Adat Ngalaksa.....	18
Gambar 2.2 Makanan Tradisional Baliung .....	20
Gambar 2.3 Kerangka Pemikiran.....	27
Gambar 3 .1 Peta Kabupaten Majalengka.....	29
Gambar 3.2 Triangulasi Teknik Pengumpulan Data.....	36
Gambar 4.1 Peta Administrasi Kabupaten Majalengka .....	40
Gambar 4.2 Terasering Panyaweuyan.....	41
Gambar 4.3 Kebun Teh Cipasung.....	42
Gambar 4.4 Kopi Sugih Wangi.....	43
Gambar 4.5 Penanaman Benih Kopi.....	44
Gambar 4.6 Tradisi Nyiramkeun Pusaka Talaga Manggung .....	45
Gambar 4.7 Upacara Adat Ngalaksa.....	46
Gambar 4.8 Makam Eyang Brogogati .....	48
Gambar 4.9 Pembukaan Kegiatan Adat 1 Muharam .....	48
Gambar 4.10 Prosesi Penggencetan Baliung .....	49
Gambar 4.11 Peta Desa Borogojol.....	52
Gambar 4.12 <i>Calender of Event</i> Kabupaten majalengka .....	54
Gambar 4.13 Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin .....	57
Gambar 4.14 Karakteristik Responden Berdasarkan Usia.....	57
Gambar 4.15 Karakteristik Responden Berdasarkan Domisili .....	58
Gambar 4.16 Karakteristik Responden Berdasarkan Pendidikan Terakhir .....	59
Gambar 4.17 Karakteristik Responden Berdasarkan Pekerjaan .....	59
Gambar 4.18 Karakteristik Responden Berdasarkan Penghasilan Per-Bulan..	60
Gambar 4.19 Padi Huma .....	70
Gambar 4.20 Padi Sawah .....	70

Gambar 4.21 Daun Cariang.....	70
Gambar 4.22 Daun Kajar-Kajar .....	71
Gambar 4.23 Daun Congkok.....	71
Gambar 4.24 Tangkai Combrang.....	71
Gambar 4.25 Infografis Bahan Pembuatan Baliung .....	72
Gambar 4.26 Menumbuk Padi .....	76
Gambar 4.27 Menampi Beras .....	77
Gambar 4.28 Mencuci Beras.....	77
Gambar 4.29 Merendam Beras .....	77
Gambar 4.30 Beras yang akan diperam .....	78
Gambar 4.31 Menumbuk Beras .....	78
Gambar 4.32 Adonan Baliung.....	78
Gambar 4.33 Membungkus Baliung .....	79
Gambar 4.34 Proses perebusan Baliung.....	79
Gambar 4.35 Baliung disimpan di tolak .....	79
Gambar 4.36 Baliung .....	80
Gambar 4.37 Menumbuk Baliung.....	80
Gambar 4.38 Orok-orok .....	80
Gambar 4.39 Memasukan orok-orok .....	81
Gambar 4.40 Menekan Orok-orok .....	81
Gambar 4.41 Laksa .....	81
Gambar 4.42 Alu.....	82
Gambar 4.43 Lisung.....	82
Gambar 4.44 Nyiru.....	83
Gambar 4.45 Boboko .....	83
Gambar 4.46 Tolok .....	83
Gambar 4.47 Baskom.....	84
Gambar 4.48 Kualu Besar .....	84
Gambar 4.49 Hawu .....	84
Gambar 4.50 Cacadan (Yoni) .....	85

Gambar 4.51 Halu (Lingga) .....	85
Gambar 4.52 Cucutik .....	85
Gambar 4.53 Sinduk.....	86
Gambar 4.54 Capitan Bambu.....	86
Gambar 4.55 Kili-kili .....	86
Gambar 4.56 Dudukan Batu.....	87
Gambar 4.57 Persyaratan Pembuatan Baliung.....	87
Gambar 4. 58 Persyaratan Upacara Adat Ngalaksa .....	88
Gambar 4. 59 Penyimpanan Baliung .....	91
Gambar 4. 60 Acara Puncak Tradisi Ngalaksa .....	113
Gambar 4. 61 Iring-iringan Membawa Sajian Makanan.....	113
Gambar 4. 62 Baliung Pada Jangpanan.....	114
Gambar 4. 63 Pemasangan Janur Kuning Di Tempat Pelaksanaan .....	114
Gambar 4.64 Gambaran Peta Perjalanan Upacara Adat Ngalaksa .....	116
Gambar 4.65 Rumah Panggung .....	118
Gambar 4.66 Ruang Tengah .....	118
Gambar 4.67 Kamar Tidur .....	119
Gambar 4.67 Suasana Dapur.....	119
Gambar 4.69 Peta Perjalanan Upacara Adat Ngalaksa .....	130
Gambar 4.70 Infografis Pola Perjalanan Upacara Adat Ngalaksa .....	130
Gambar 4.71 Brosur Paket Wisata Tampilan Depan .....	140
Gambar 4.72 Brosur Paket Wisata Tampilan Belakang.....	141

## DAFTAR RUJUKAN

- Albulaqi, H. (2021, 06 Agustus). “Menilik Kampung Penghasil Kopi di Desa Lemahputih Kabupaten Majalengka”. *Daridesa*.
- Antón Clave, S. & Knafou, R. (2012). *Gastronomy tourism and globalization. Paris: Universitat Rovira i Virgili-Tarragona, Université Paris, 1*.
- Ardiwidjaja, R. (2018). *Arkeowisata: Mengembangkan daya tarik pelestarian warisan budaya*. Deepublish.
- Arjana, I., & Bagus, G. (2016). *Geografi pariwisata dan ekonomi kreatif. Jakarta: Rajawali Pers*.
- Badan Pusat Statistik (2010). “Kewarganegaraan, Suku Bangsa, Agama dan Bahasa Sehari-hari Penduduk Indonesia”. Diakses dari : <https://bit.ly/3ZijL7E>
- Badan Pusat Statistik (2015). “Mengulik Data Suku di Indonesia”. Diakses dari : <http://bit.ly/40yZUCN>
- Badan Pusat Statistik (2022). “Jumlah Perjalanan Wisatawan Nusantara 2019-2021”. Diakses dari : <https://bit.ly/3EABsYG>
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Majalengka (2022). “Statistik Daerah Kabupaten Majalengka 2022”. Diakses dari : <http://bit.ly/3J1VZrD>
- Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Barat (2022). “Jumlah Kunjungan Wisatawan ke Objek Wisata 2018-2021”. Diakses dari : <http://bit.ly/3ExFgcV>
- Bhudiharty, S. (2019). Analisis Potensi Daya Tarik Wisata Gastronomi Di Kawasan Petak Sembilan Glodok, Jakarta Barat. *Jurnal Industri Pariwisata*, 1(2), 106–113.
- Brahmanto, E. (2015). Magnet Paket Wisata Dalam Menarik Kunjungan Wisatawan Asing Berkunjung Ke Yogyakarta. *Media Wisata*, 13(2), 338-342
- Bridha, R. L., Ahman, E. & Printiani, W. (2019). Marketing Research Efforts To Develop Products of Kerupuk Sanjai Bumbu Rendang. *The Journal Gastronomy Tourism*, 6 (2), 71.
- Camilleri, M. A. (2019). The business of tourism: An introduction. In *Strategic perspectives in destination marketing* (pp. 1-27). IGI Global.
- Darmawan, E, D. (2022, 13 September). “Melihat Ritual Nyiram Pusaka Talaga Manggung di Majalengka”. *Detik.com*.
- Desa Tematik Kreatif (2022). “Roadmap Desa Tematik Kreatif Desa Borogojol”.
- Devy, H. A. & Soemanto, R. B. (2017). Pengembangan Obyek dan Daya Tarik Wisata Alam Sebagai Daerah Tujuan Wisata di Kabupaten Karanganyar. *Jurnal Sosiologi Dilema*, 32(1), 34-44.
- Dinas Pemuda Olahraga Kebudayaan dan priwisata. (2016). *Profile Pariwisata Kabupaten majalengka*. Majalengka : Disporabudpar.
- Emzir. (2014). *Metodologi Penelitian Kualitatif -Analisis Data*. Rajawali Pers.

- Firmansyah, Y. (2023, 15 Februari). “Yuk Mengenal Desa Borogojol Kecamatan Lemahsugih dan Potensinya”. *Infomjlk*.
- Gheorghe, G., Tudorache, P., & Nistoreanu, P. (2014). Gastronomic tourism, a new trend for contemporary tourism. *Cactus Tourism Journal*, 9(1), 12-21.
- Guerrero, L., Claret, A., Verbeke, W., Enderli, G., Biemans, S. Z., Vanhonacker, F., Issanchou, S., Sadjakowska, M., Granli, B. S., Scalvedi, L., Contel, M., Hersleth, M. (2010). *Perception of Tradisional Food Products in Six European Region Using Free Word Association*. *Food Quality and Preference*, 21, 225-233.
- Hendariningrum, R. (2018). Budaya dan komunikasi kesehatan (studi pandangan kesehatan pada masyarakat Sunda dalam tradisi makan Lalapan). *LUGAS Jurnal Komunikasi*, 2(1), 13-19.
- Ichsan, T. N., Ihalauw, J. J., & Soeroso, A. (2023). Makanan “Bubur Diniyohu” Sebagai Daya Tarik Khas Wisata Gastronomi Di Kota Gorontalo. *Jurnal Darmawisata*, 2(2), 36-37. doi : <https://doi.org/10.56190/jdw.v2i2.20>
- Kasih, A. P (2022, 28 April). “Guru Besar UNY : Promosikan Wisata Kuliner Indonesia dengan Gastronomi”. *Kompas*, diakses dari : <http://bit.ly/3y2XuPS>
- Kementerian Pariwisata, HalalTrip. (2015). *Indonesia guide for muslim visitors*. Jakarta
- Kerlinger, F.N. (1992). *Foundations of Behavioral Research (2rd ed)*. USA: Holt, Rinehart and Wiston, Inc.
- Kompas.com (2022, 08 Juni). “Terasering Panyaweuyan Majalengka : Daya Tarik, Keindahan, Rute”. *Regional.Kompas.com*.
- Lee, K.-H., Packer, J. & Scott, N., 2015. Travel lifestyle preferences and destination activity choices of Slow Food members and non-members. *Tourism Management*, 46, pp. 1-10.
- Mardianti, B., Missriani, M., & Ali, M. (2023). Kearifan Lokal Budaya Masyarakat Bugis dalam Tradisi Mattampung Di Desa Sumberjaya Kabupaten Banyuasin (Suatu Kajian Semiotik). *Jurnal Ilmiah Dikdaya*, 13(1), 201-213.
- Moeleong, Lexy, J. 2014. *Metodologi Penelitian Kualitatif (Edisi Revisi)*. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Moleong & Lexy J. (2007). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung : Remaja Rosdakarya
- Nastain, I (2019, 29 Oktober). “Ini Daftar 33 Desa Wisata di Majalengka”. *SINDOnews*, diakses dari : <http://bit.ly/3J1fBMp>
- Nazir, N. A. (2005). Person-culture fit and employee commitment in banks. *Vikalpa*, 30(3), 39-52.

- Ningrum, F. C., Turgarini, & Bridha, R. L. (2014). Pelestarian Tradisi Nyeruit Sebagai Warisan Gastronomi Kota Bandar Lampung. *The Journal Gastronomy Tourism*, 1(2), 85-95.
- Ningrum, F. C., Turgarini, D., & Bridha, R. L. (2021). Pelestarian Tradisi Nyeruit Sebagai Warisan Gastronomi Kota Bandar Lampung. *The Journal Gastronomy Tourism*, 1(2), 88. doi : <https://shorturl.gg/GT8nrd1>
- Nuriata. (2014). *Penyusunan Produk dan penhitungan Harga*. Bandung : Alfabeta.
- Pontoh, N. K. 1992. Preservasi dan Konservasi Suatu Tinjauan Teori Perancangan Kota. *Jurnal PWK, IV (6) : 35*.
- Pradipta, M. P. Y. P. (2021). Analisis Daya Tarik Wisata Embung Manajar Di Kabupaten Boyolali Jawa Tengah. *Sabbhata Yatra: Jurnal Pariwisata dan Budaya*, 2(2), 134-145.
- Prakoso, A. A. (2016). *Environment Impact Assesment*. Modul Perkuliahan. Program Studi Pariwisata Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarukmo Yogyakarta.
- Prasetyo, U., & Sarwoprasodjo, S. (2011). Co-modification of Seren Taun Traditional Ceremony on Community Identity Formation. *Sodality: Jurnal Sosiologi Pedesaan*, 5(2), 173-196.
- Rai, I. N., Poerwanto, R., Darusman, L. K. & Purwoko, B. S. (2004). Pengaturan Pembuangan Tanaman Manggis (*Garcinia Mangostana L*) di Luar Musim dengan Strangulasi, serta Aplikasi Paklobutrazol dan Etepon. *Jurnal Agronomi Indonesia*, 32(2).
- Salain, N. R. P. (2018, November). Kesenambungan Arsitektur Puri Agung Ubud, Gianyar Sebagai Obyek Wisata Budaya Berdasarkan Unsur-unsur Kebudayaan. In *SENADA (Seminar Nasional Manajemen, Desain dan Aplikasi Bisnis Teknologi)* (Vol. 1, pp. 375-383).
- Setiawan, D. A., Iswari, R. & Alimi, M. Y. (2018). Pelestarian Wayang Di Kabupaten Tegal Melalui Sanggar Satria Laras. *Solidarity : Journal of Education, Society and Culture*, 7(1), 275-290.
- Shaughnessy, J. J., & Zechmeister, E. B. (1997). Single case research designs. *Research Methods in Psychology*, 305-335.
- Sobhan, B. (2021, 21 Mei). "Sejarah Desaku-Desa borogjol" Youtube. Wartadesaku, [https://www.youtube.com/watch?v=N0\\_E7Hu4Ems](https://www.youtube.com/watch?v=N0_E7Hu4Ems)
- Stewart, C.J. & Cash W.B. (1982). *Interviewing Principles and Practices. 3rd edition*. Iowa: Wm. C. Brown Company Publisher.
- Sudika, I. W. (2020). Peran Pekaseh Dalam Pelestarian Budaya Subak Di Bali. *Maha Widya Duta: Jurnal Penerangan Agama, Pariwisata Budaya, dan Ilmu Komunikasi*, 4(2), 143-151.
- Sugiyono, D. (2019). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung : Alfabeta.



- Sukmah, F. (2022, 22 Maret). “Kebun Teh Cipasung, Healing Diantara Permadani Indah Di Majalengka”. *Nativeindonesia*.
- Sumarja, J (2021, 02 September). “Wabup Majalengka : Upacara Tradisi Ngalaksa Bisa Jadi Wisata Budaya”. *Times Indonesia*, diakses dari : <https://bit.ly/3K0Xqef>
- Suryadana, M. L. (2013). Sosiologi Pariwisata: *Kajian Kepariwisata dalam Paradigma Intergratif-Transformatif menuju Wisata Spiritual*. Humaniora.
- Susanto, D. & Yusrizal, F. (2018). Pola Perjalanan Wisata Bahari Kabupaten Bintan. *Journal Online Mahasiswa (JOM) Bidang Ilmu Sosial dan Ilmu Politik*, 5 (2), 1-9.
- Taha, Z. Sugiyono (2009) Effect of diameter on the aerodynamics of sepak takraw balls, a computational study. *International Journal of Sports Science and Engineering*
- Taqwani, D. M. (2012). Analisis Kebudayaan Gastronomi dan Tindak Tutur dalam Kajian Pragmatik Pada Film Ratatouille Universitas Pendidikan Indonesia. *Repository. upi. Edu*. 47-60.
- Turgarini, D (2018). Gastronomi Sunda Sebagai Daya Tarik Wisata 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. *In Promoting Creative Tourism : Current Issues in Tourism Research (pp. 429-437)*. Routledge.
- Undang-Undang Republik Indonesia No. 10 Tahun 2009 Tentang Perlindungan Kepariwisata.
- Witt, Stephen, F. & Luiz Mountinho. (1994). *Tourism Maketing and Management. Second Edition*. Prentice Hall International.
- Yoeti, O. A. (2008). *Perencanaan dan Pengembangan Pariwisata*. Jakarta: Pradnya Paramita.
- Yusuf, A. M. (2014). *Metode Penelitian: Kuantitatif, kualitatif, dan penelitian gabungan*. Jakarta: Kencana Prenada Media Group.