

**LEMBAR HAK CIPTA**  
**PERANCANGAN DIGITALISASI PAKET WISATA GASTRONOMI DI**  
**KAWASAN GAMBIR, KOTA JAKARTA PUSAT**

Oleh  
Dina Oktavianti

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

© Dina Oktavianti  
Universitas Pendidikan Indonesia  
2023

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

**LEMBAR PENGESAHAN**

**PERANCANGAN DIGITALISASI PAKET WISATA GASTRONOMI DI  
KAWASAN GAMBIR, KOTA JAKARTA PUSAT**

Skripsi ini disetujui dan disahkan oleh:

Pembimbing 1



**Dr. Dewi Turgarini, S.S., MM.Par**  
NIP 197003202008122001

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 “**Perancangan Digitalisasi Paket Wisata Gastronomi di Kawasan Gambir, Kota Jakarta Pusat**” ini beserta isinya merupakan sepenuhnya karya saya sendiri dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain serta pengutipan yang dilakukan dengan mencantumkan sumber yang jelas sesuai dengan etika keilmuan yang berlaku.

Atas pernyataan ini, saya bertanggung jawab serta bersedia menanggung resiko atau sanksi apabila ditemukan adanya pelanggaran mengenai etika keilmuan dalam karya saya atau klaim pihak lain mengenai keaslian karya saya.

Bandung, 20 Juli 2023

Pembuat Pernyataan



**Dina Oktavianti**

**1904734**

## PRAKATA

Puji serta syukur atas kehadiran Allah SWT atas berkat dan izin karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “**Perancangan Digitalisasi Paket Wisata Gastronomi di Kawasan Gambir, Kota Jakarta Pusat**” dari awal hingga akhir dengan baik. Sholawat serta salam penulis panjatkan kepada teladan sepanjang masa Nabi Muhammad SAW.

Skripsi ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat dalam memperoleh gelar sarana Pariwisata pada Program Studi Manajemen Industri Katering Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial. Penelitian ini membahas potensi wisata gastronomi pada Kawasan Gambir, kemudian bagaimana digitalisasi peta pola perjalanan wisata gastronomi di Kawasan Gambir, serta paket wisata gastronomi di Kawasan Gambir yang dapat menjadi daya tarik wisatawan untuk mengunjungi wisata gastronomi di Kawasan Gambir, Kota Jakarta Pusat.

Semoga setiap ilmu yang didapat oleh penulis dapat menjadi suatu berkah dan juga penulis berharap skripsi ini dapat memberikan banyak manfaat serta menambah pengetahuan bagi banyak pihak.

Bandung, 20 Juli 2023

Pembuat Pernyataan



**Dina Oktavianti**

**1904734**

## **UCAPAN TERIMA KASIH**

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan skripsi ini tidak terselesaikan jika tanpa adanya dukungan dari berbagai pihak. Maka dari itu, penulis ingin berterimakasih kepada semua pihak yang telah terlibat baik dalam waktu, tenaga, maupun materi selama penyusunan skripsi ini berjalan. Penulis mengucapkan terimakasih yang seluas-luasnya kepada:

1. Allah SWT., atas segala rahmat serta ridha-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan lancar dan diwaktu yang tepat.
2. Tauladan kepada Nabi Muhammad SAW., atas shalawat serta salam yang tcurahkan kepada beliau.
3. Orang tua tercinta, ayah Budi Rusyanda dan Ibu Ratna Herawati. Terimakasih atas semua do'a, nasihat, dukungan, serta dukungan material tanpa henti. Pengorbanan yang diberikan sangat besar diberikan dengan ikhlas dan sabar demi kelancaran pendidikan penulis tempuh sampai akhir. Semoga Allah Swt., senantiasa membalas semua kebaikan dan kasih sayang ayah dan ibu.
4. Prof. Dr. Agus Mulyana, M.Hum., selaku dekan Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial yang sudah memberikan izin dalam proses penelitian skripsi peneliti.
5. Dr. Woro Priatini, S.Pd., M.Si selaku Kepala Program Studi Manajemen Industri Katering yang sudah memberikan izin dalam proses penelitian skripsi peneliti.
6. Dr. Dewi Turgarini, S.S., M.M.Par., selaku dosen pembimbing I yang sudah membimbing dan memberikan masukan juga saran kepada penulis sehingga penyusunan skripsi ini dapat berjalan dengan baik dan lancar hingga akhir.
7. Ibu Dias Pratami Putri, S.Pd., M.Si., selaku dosen pembimbing II yang sudah membimbing serta memberikan banyak masukan, motivasi, serta nasihat, saran dengan penuh kesabaran yang menjadikan penyusunan skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik dari awal sampai akhir.
8. Dosen dan staf pengajar Program Studi Manajemen Industri Katering yang sudah memberikan banyak ilmu serta pengalaman dalam mendidik penulis dengan baik selama kurang lebih 4 tahun.

9. Kepada pemilik usaha kuliner di Kawasan Gambir Ibu Sias, Bapak Jaja, Bapak Daniel, yang sudah memberikan kesempatan kepada penulis dalam melakukan penelitian hingga memperoleh data di tempatnya.
10. Keluarga besar penulis yang sudah memberikan banyak dukungan dan doa kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan pendidikan jenjang S1 ini dengan baik.
11. Saudara kandung perempuan penulis, Nadila Aryanti S.M yang selalu memberikan motivasi dan membantu dalam memberikan solusi pada penelitian penulis, dari awal hingga akhir penelitian.
12. Sahabat terbaik Ivan Alfiansyah dan Hasni Azmi Hazym, yang selalu mendengarkan keluh dan kesah penulis dan memberikan dukungan semangat hingga penulis dapat tegar menyelesaikan kuliah hingga akhir.
13. Teman-teman seperjuangan MIK 2019, terimakasih sudah membantu dan saling mendukung, menguatkan satu sama lain, bertahan dan berjuang bersama-sama dari awal hingga akhir. Terimakasih telah mengisi kisah di masa perkuliahan penulis selama 4 tahun berada di Bandung.
14. Kakak tingkat di Program Studi Manajemen Industri Katering yang senantiasa dengan ikhlas membantu serta memberikan arahan kepada penulis sejak awal masuk hingga skripsi ini diselesaikan.
15. Seluruh pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu, terimakasih atas segala do'a serta dukungannya yang mengalir selama ini hingga penulis dapat menyelesaikan dengan baik.

Penulis sadar bahwa dalam penulisan skripsi ini masih banyak kekurangan serta kesalahan, maka dari itu penulis sangat bersedia menerima semua kritikan dan saran agar skripsi ini menjadi lebih baik. Semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi seluruh pembaca serta dapat menjadi inspirasi dalam menemukan penelitian yang inovatif

Bandung, 20 Juli 2023  
Pembuat Pernyataan



**Dina Oktavianti**  
**1904734**

**DINA OKTAVIANI 1904734, “PERANCANGAN DIGITALISASI PAKET  
WISATA GASTRONOMI DI KAWASAN GAMBIR KOTA JAKARTA  
PUSAT”**

DINA OKTAVIANI

1904734

**ABSTRAK**

Kawasan Gambir merupakan salah satu wilayah di Kota Jakarta Pusat yang menjadi salah satu wilayah pusat pemerintah pada zaman penjajahan. Banyaknya penjajah pada zaman penjajahan Belanda yang membangun tempat usaha kuliner di Kawasan Gambir ini. Hal ini yang membuat Kawasan Gambir memiliki sejarah, tradisi, budaya dan kuliner. Kawasan Gambir kaya akan kuliner yang sudah ada sejak zaman penjajahan sampai sekarang masih bertahan. Penelitian ini bertujuan untuk, mengetahui daya tarik tempat kuliner di Kawasan Gambir, mengidentifikasi serta merencanakan paket wisata gastronomi di Kawasan gambir. Metode pada penelitian ini menggunakan metode kualitatif, yakni metode penelitian dengan menyimpulkan hasil wawancara dengan narasumber, observasi ada objek di lapangan, studi dokumentasi dan literatur. Penelitian ini berdasarkan pada teori daya tarik wisata. Hasil dari penelitian ini yaitu terdapat beberapa tempat kuliner yang ada di Kawasan Gambir, tempat kuliner ini berpotensi untuk dikembangkan menjadi Wisata Gastronomi di Kawasan Gambir. Beberapa diantaranya yaitu Ragusa Es Italia, Warung Sate Tongseng Sri Rejeki, Gado-Gado Cemara. Berdasarkan daya tarik wisata yang ada telah terbentuk pola perjalanan dan paket wisata gastronomi di Kawasan Gambir yang dapat dikembangkan oleh para *stakeholder* dan menarik perhatian wisatawan baik dari lokal, nasional, maupun, internasional.

Kata kunci: Pariwisata, Daya Tarik, Paket Wisata, Wisata Gastronomi, Kawasan Gambir

**DINA OKTAVIANI 1904734, "DESIGN OF DIGITIZING  
GASTRONOMIC TOUR PACKAGES IN THE GAMBIR AREA OF  
CENTRAL JAKARTA"**

DINA OKTAVIANI

1904734

**ABSTRACT**

Gambir is one of the areas in Central Jakarta which became one of the central government areas during the colonial era. During the Dutch colonial era, many colonialists built culinary business near Gambir area. This what makes Gambir have history, tradition, culture and culinary. Gambir area is rich in culinary delights that have existed since the colonial era and are still surviving today. This study aims to determine the attractiveness of culinary places in Gambir area, identify and plan gastronomic tour packages in Gambir area. The method in this study used qualitative methods, it's a research methods by concluding the results of interviews with informants, observing objects in the field, studying documentation and literature. This research is based on the theory of tourist attraction. The results of this study there are several culinary places in Gambir area, these culinary places have the potential to be developed into gastronomic tourism in Gambir area. Some of them are Ragusa Es Italia, Warung Sate Tongseng Sri Rejeki, Gado-Gado Cemara. Based on the existing tourist attractions, travel patterns and gastronomic tour packages have been formed in the Gambir area which can be developed by stakeholders and attract the attention of tourists both locally, nationally and internationally.

Keywords: Tourism, Attraction, Tour Package, Gastronomy Tourism, Gambir Area



## DAFTAR ISI

PRAKATA.....	i
UCAPAN TERIMA KASIH.....	ii
ABSTRAK.....	iv
ABSTRACT.....	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	5
1.3. Tujuan Penelitian.....	6
1.4. Manfaat Penelitian.....	6
BAB II KAJIAN PUSTAKA.....	7
2.1. Kajian Pustaka.....	7
2.1.1. Pariwisata.....	7
2.1.2. Daya Tarik Wisata.....	8
2.1.3. Wisata Gastronomi.....	9
2.1.4. Salapan Cinyusu ( <i>Nona Helix</i> ).....	12
2.1.5. Paket Wisata.....	14
2.1.6. Pola Perjalanan Wisata.....	16
2.1.7. Digitalisasi Wisata.....	17
2.2. Kajian Empiris.....	17
2.3. Kerangka Pemikiran.....	22
BAB III METODE PENELITIAN.....	23
3.1. Desain Penelitian.....	23
3.1.1. Jenis dan Metode yang digunakan.....	23

3.2. Situasi Sosial.....	23
3.2.1. Partisipan Penelitian.....	23
3.2.2. Tempat Penelitian .....	24
3.3. Pengumpulan Data.....	24
3.3.1. Operasional Variabel Penelitian.....	24
3.3.2. Sumber Data.....	28
3.4. Teknik Pengumpulan Data .....	29
3.4.1. Wawancara.....	29
3.4.2. Observasi .....	29
3.4.3. Dokumentasi .....	30
3.4.4. Studi Literatur .....	30
3.5. Instrumen Penelitian .....	30
3.6. Persiapan Penelitian Dan Pengumpulan Data.....	31
3.6.1. Tahap Persiapan .....	31
3.6.2. Tahap Pelaksanaan.....	32
3.6.3. Tahap Pengolahan Data .....	32
3.7. Analisis Data.....	32
3.7.1. Reduksi .....	32
3.7.2. Penyajian Data .....	33
3.7.3. Penarikan Kesimpulan .....	33
3.8. Uji Keabsahan Data .....	33
3.8.1. Triangulasi Data.....	33
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>35</b>
4.1. Gambaran Umum Kawasan Gambir.....	35
4.1.1. Sejarah Kawasan Gambir.....	35
4.2. Kondisi Wilayah Kawasan Gambir .....	35
4.2.1. Geografis.....	35

4.2.2. Luas Wilayah .....	36
4.2.3. Batas Wilayah .....	36
4.3. Destinasi Wisata Gastronomi di Kawasan Gambir .....	36
4.4. Gambaran Umum Responden dan Narasumber .....	38
4.4.1. Karakteristik Demografis .....	39
4.4.2. Karakteristik Perilaku .....	40
4.4.3. Karakteristik Narasumber .....	41
4.5. Temuan dan Bahasan .....	46
4.5.1. Identifikasi Daya Tarik Wisata Gastronomi di Kawasan Gambir .....	47
4.5.2. Paket Wisata Gastronomi di Kawasan Gambir .....	90
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....	96
5.1. Kesimpulan .....	96
5.2. Saran .....	97
DAFTAR PUSTAKA .....	98
LAMPIRAN .....	101

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Data Kedatangan Wisatawan Mancanegara.....	2
Tabel 1. 2 Data Kunjungan Wisatawan DKI Jakarta .....	2
Tabel 1. 3 Daftar Wisata Gastronomi Gambir, Jakarta Pusat .....	3
Tabel 1. 4 Pra Penelitian .....	4
Tabel 2. 1 Penelitian Terdahulu .....	18
Tabel 2. 2 Kerangka Pemikiran.....	22
Tabel 3. 1 Variabel Penelitian.....	24
Tabel 4. 1 Hasil Kusioner Karakteristik Wisatawan Demografis .....	39
Tabel 4. 2 Hasil Kusioner Karakteristik Perilaku Wisatawan.....	40
Tabel 4. 3 Daftar Wisata Gastronomi di Kawasan Gambir .....	47
Tabel 4. 4 Cara Memasak Es Krim Ragusa .....	48
Tabel 4. 5 Bahan Baku Ragusa Es Italia .....	49
Tabel 4. 6 Cara Mencicipi Es krim Ragusa.....	51
Tabel 4. 7 Cara Menghidangkan Ragusa Es Italia .....	52
Tabel 4. 8 Mempelajari, Meneliti, dan Menulis Es Krim Ragusa .....	53
Tabel 4. 9 Pengalaman Unik .....	54
Tabel 4. 10 Filosofi, Sejarah, Tradisi, dan Sosial Es Krim Ragusa .....	54
Tabel 4. 11 Cara Memasak Sate Tongseng Sri Rejeki.....	57
Tabel 4. 12 Bahan Baku Warung Sate Tongseng .....	59
Tabel 4. 13 Mencicipi Sate Tongseng Sri Rejeki.....	60
Tabel 4. 14 Cara Menghidangkan Sate Tongseng Sri Rejeki .....	61
Tabel 4. 15 Mempelajari, Meneliti, dan Menulis Sate Tongseng Sri Rejeki ...	62
Tabel 4. 16 Pengalaman Unik .....	62

Tabel 4. 17 Filosofi,Sejarah,Tradisi, dan Sosial Sate Tongseng Sri Rejeki.....	63
Tabel 4. 18 Cara Memasak Gado-Gado Cemara .....	66
Tabel 4. 19 Bahan Baku Gado-Gado Cemara.....	68
Tabel 4. 20 Cara Mencicipi Gado-Gado Cemara.....	69
Tabel 4. 21 Cara Menghidangkan Gado-Gado Cemara.....	70
Tabel 4. 22 Mempelajari, Meneliti, dan Menulis Gado-Gado Cemara.....	71
Tabel 4. 23 Pengalaman Unik Gado-Gado Cemara .....	72
Tabel 4. 24 Filosofi, Sejarah, Tradisi, dan Sosial Gado-Gado Cemara .....	72
Tabel 4. 25 Upaya Pemerintah Mengenai Daya Tarik Kawasan Gambir .....	75
Tabel 4. 26 Identifikasi Daya Tarik Wisata Gastronomi Kawasan Gambir ....	78
Tabel 4. 27 Upaya Pekerja Mengenai Wisata Gastronomi .....	79
Tabel 4. 28 Upaya Pemasok Bahan Baku .....	81
Tabel 4. 29 Upaya Pakar Mengenai Wisata Gastronomi di Kawasan Gambir	82
Tabel 4. 30 Identifikasi Wisata Gastronomi oleh Pakar di Kawasan Gambir .	84
Tabel 4. 31 Upaya Wisata Gastronomi oleh NGO di Kawasan Gambir.....	86
Tabel 4. 32 Upaya Wisata Gastronomi oleh Media Informasi.....	88
Tabel 4. 33Jadwal Perjalanan Wisata Gatronomi Kawasan Gambir .....	92

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Komponen Gastronomi .....	11
Gambar 2. 2 Nona Helix .....	13
Gambar 2. 6 Sistem Paket Wisata .....	15
Gambar 3. 1 Trianggulasi Data .....	33
Gambar 4. 1 Ragusa Es Italia.....	37
Gambar 4. 2 Warung Sate Tongseng Sri Rejeki .....	37
Gambar 4. 3 Gado-Gado Cemara.....	38
Gambar 4. 4 Ragusa Es Italia.....	47
Gambar 4. 5 Warung Sate Tongseng Sri Rejeki .....	47
Gambar 4. 6 Gado - Gado Cemara.....	47
Gambar 4. 7 Spaghetti Es Krim .....	48
Gambar 4. 8 Infografis Cara Memasak Ragusa Es Italia .....	49
Gambar 4. 9 Infografis Bahan Baku Ragusa Es Italia .....	50
Gambar 4. 10 Infografis Cara Mencicipi Ragusa Es Italia .....	51
Gambar 4. 11 Infografis Cara Menghidangkan Ragusa ES Italia .....	52
Gambar 4. 12 Infografis Filosofi,Sejarah,Tradisi,danSosial Es Krim .....	56
Gambar 4. 13 Tongseng Sapi .....	57
Gambar 4. 14 Infografis Cara Memasak Sate Tongseng Sri Rejeki .....	58
Gambar 4. 15 Bahan Baku Sate Tongseng Sri Rejeki .....	59
Gambar 4. 16 Cara Mencicipi Sate Tongseng Sri Rejeki .....	60
Gambar 4. 17 Cara Menghidangkan Sate Tongseng Sri Rejeki.....	61
Gambar 4. 18 Filosofi,Sejarah,Tradisi,dan Sosial Sate Tongseng Sri Rejeki..	65
Gambar 4. 19 Gado-Gado Cemara.....	66

Gambar 4. 20 Cara Memasak Gado-Gado Cemara.....	67
Gambar 4. 21 Bahan Baku Gado-Gado Cemara .....	68
Gambar 4. 22 Cara Mencicipi Gado-Gado Cemara .....	69
Gambar 4. 23 Cara Menghidangkan Gado-Gado Cemara .....	70
Gambar 4. 24 Filosofi,Sejarah,Tradisi, dan Sosial Gado-Gado Cemara .....	74
Gambar 4. 25 Paket Wisata Gastronomi di Kawasan Gambir .....	90
Gambar 4. 26 Destinasi Wisata Gastronomi Kawasan Gambir .....	93
Gambar 4. 27 Digitalisasi Wisata Gastronomi di Kawasan Gambir.....	94

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, T., & Firdaus, T. (2015). Pengaruh Kualitas Atribut Produk Pariwisata Terhadap Keputusan Berkunjung Wisatawan Ke Kabupaten Sumedang. *Tourism Scientific Journal*, 1(1), 43. <https://doi.org/10.32659/tsj.v1i1.4>
- Ahmad, R. (2015). *Efektivitas Segmentasi Pasar Wisatawan*. Retrieved from <https://ahmadrimba.wordpress.com/2015/06/03/efektivitas-segmentasipasarwisatawan/>.
- Ajansı, Ç. K. (2020). Adana gastronomi stratejisi. Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı.
- A Novira, A M. Sarini, H. S. (2021). Analisis Karakteristik Perilaku Manusia Konteks Kitab Targhib Wa Tarhib As-Syeikh Husein (Hafidz Al-Mundziri). *Jurnal Studi Kependidikan Dan Keislaman*, 10(2), 1–10.
- Baharuddin, A., Kasmita, M., Salam, R., Informatika, P., Makassar, N., & tarik budaya dan daya tarik buatan manusia ( Marpaung , 2000 : 76 ). Sedangkan dalam Undang-Undang Nomor 10 Tahun 2009 tentang Kepariwisata , dikemukakan pengertian daya tarik wisata bahwa segala sesu. 2–7.
- Fadli, M. R. (2021). Memahami desain metode penelitian kualitatif. *Humanika*, 21(1), 33–54. <https://doi.org/10.21831/hum.v21i1.38075>
- Gunawan, A. S., Goretti, M., & Endang, W. (2016). MASYARAKAT (Studi pada Wisata Religi Gereja Puhsarang Kediri). 32(1), 1–8.
- Gusmão, A., & Pramono, S. H. (2013). Sistem Informasi Geografis Pariwisata Berbasis Web Dan Pencarian Jalur Terpendek Dengan Algoritma Dijkstra. 7(2), 125–130.
- Hardyanti, H., & Faidatun, N. (2022). Makanan Tradisional Mangut Beong sebagai Daya Tarik Wisata Gastronomi di Kabupaten Magelang Jawa Tengah. *Destinesia: Jurnal Hospitaliti Dan Pariwisata*, 4(1), 20–32. <https://doi.org/10.31334/jd.v4i1.2551>
- Krisnadi, A. R. (2018). Gastronomi Makanan Betawi Sebagai Salah Satu Identitas Budaya Daerah. *National Conference of Creative Industry*, September, 5–6. <https://doi.org/10.30813/ncci.v0i0.1221>
- Kusuma, I. G. A. R. D., & Suryasih, I. A. (2016). Aktivitas Wisata Spiritual Dan

Dina Oktavianti, 2023

PERANCANGAN DIGITALISASI PAKET WISATA GASTRONOMI DI KAWASAN GAMBIR, KOTA JAKARTA PUSAT

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



- Motivasi Berwisata Di Daya Tarik Wisata. *Jurnal Destinasi Pariwisata*, 4(2), 118–122.
- Maulana, Mirna, D. (2016). Sate Padang Sumatera Barat Sebagai Gastronomi Unggulan di Indonesia. 3 Nomor 2, 139–159.
- Mumtaz, A. T., & Karmilah, M. (2022). Digitalisasi Wisata di Desa Wisata. *Jurnal Kajian Ruang*, 1(1), 1. <https://doi.org/10.30659/jkr.v1i1.19790>
- Setiawan, I. R. (2016). Pengembangan Sumber Daya Manusia di Bidang Pariwisata: Perspektif Potensi Wisata Daerah Berkembang. *Jurnal Penelitian Manajemen Terapan*, 1(1), 23–35. <https://journal.stieken.ac.id/index.php/penataran/article/view/301>
- Setiawan, L., & Suryasih, I. A. (2016). Karakteristik Dan Persepsi Wisatawan Terhadap Daya Tarik Wisata Pantai Kata Di Kota Pariaman, Sumatera Barat. *Jurnal Destinasi Pariwisata*, 4(1), 1. <https://doi.org/10.24843/jdepar.2016.v04.i01.p01>
- 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.
- 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. <https://doi.org/10.36441/pariwisata.v4i1.415>
- Sugiyono. *Metode Penelitian Kualitatif Untuk Penelitian yang Bersifat: Eksploratif, Enterpretif, Interaktif, dan Konstruktif*. Bandung: Alfabeta; 2017.
- Susilowati, T. Y. (2021). Peranan Kuliner Tradisional Sebagai Pendukung Pariwisata di Setu Babakan. *Eduturisma*, 6(1), 18–32.
- Tumimomor, O. M., Jando, E., & Meolbatak, E. (2013). Kupang City Tourism Geographic Information System. *Janapati*, 1(2), 142–152.
- Turgarini, D (2013). Inventorikan, lestarikan, manfaatkan dan kembangkan Gastronomi Unggulan Jawa Barat.
- Turgarini, D. (2018). Gastronomi Sunda Sebagai Atraksi Wisata Di KOTA

Dina Oktavianti, 2023

*PERANCANGAN DIGITALISASI PAKET WISATA GASTRONOMI DI KAWASAN GAMBIR, KOTA JAKARTA PUSAT*

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

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
- Vioya, A. (2010). Tahapan Perkembangan Kawasan Metropolitan. *Jurnal Perencanaan Wilayah Dan Kot*, 21(3), 215–226.
- Wibowo, L. A. (2008). *Usaha Jasa Pariwisata*. Universitas Pendidikan Indonesia. <https://doi.org/10.2336/nishinihonhifu.39.188>
- Yorika, R., Nugroho, R. A., & Syafitri, E. D. (2021). Analisis Karakteristik Pengunjung Obyek Wisata Kebun Raya Balikpapan. *JSHP: Jurnal Sosial Humaniora Dan Pendidikan*, 5(2), 130–137. <https://doi.org/10.32487/jshp.v5i2.1079>