

**KOPI LUWAK SEBAGAI ATRAKSI WISATA GASTRONOMI
DI DESA CIKOLE KABUPATEN BANDUNG BARAT
(Studi Kasus pada Kopi Luwak Cikole)**

Skripsi

disusun untuk memenuhi sebagian syarat memperoleh gelar sarjana pariwisata
pada Program Studi Manajemen Industri Katering



oleh
Rajasa Gessalofa A.F.H.I
1901269

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

LEMBAR HAK CIPTA

**KOPI LUWAK SEBAGAI ATRAKSI WISATA GASTRONOMI
DI DESA CIKOLE KABUPATEN BANDUNG BARAT
(Studi Kasus pada Kopi Luwak Cikole)**

oleh
Rajasa Gessalofa A.F.H.I
1901269

Skripsi ini diajukan untuk memenuhi satu di antara syarat meraih gelar Sarjana
Pariwisata di Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial

© Rajasa Gessalofa A.F.H.I
Universitas Pendidikan Indonesia
2023

Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

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

LEMBAR PENGESAHAN

**KOPI LUWAK SEBAGAI ATRAKSI WISATA GASTRONOMI
DI DESA CIKOLE KABUPATEN BANDUNG BARAT (STUDI KASUS
PADA KOPI LUWAK CIKOLE)**

Skripsi ini disetujui dan disahkan oleh:

Pembimbing I



Dr. Dewi Turgarini, S.S., MM.Par
NIP. 19700320.200812.2.001

Pembimbing II



Carla Ningsih, S.E., M.Si., Ph.D
NIP. 19800131.200812.2.002

Mengetahui,

Ketua Program Studi Manajemen Industri Katering



Dr. Woro Priatini, S.pd., M.Si
NIP.1971039.201012.2.001

LEMBAR PERNYATAAN

Saya menyatakan bahwa skripsi dengan judul “Kopi Luwak sebagai Atraksi Wisata Gastronomi di Desa Cikole Kabupaten Bandung Barat (Studi Kasus pada Kopi Luwak Cikole)” tersebut berikut isinya adalah sepenuhnya karya saya sendiri. Saya tidak melakukan penjiplakan atau pengutipan dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika ilmu yang berlaku dalam masyarakat keilmuan.

Apabila di waktu lain diduga kuat adanya ketidaksesuaian antara fakta dan pernyataan ini, ataupun ada klaim dari pihak lain terhadap keaslian karya yang saya buat. Saya bersedia menerima risiko/sanksi yang diberikan.

Bandung, 21 Agustus 2023

Penulis

Rajasa Gessalofa A.F.H.I

1901269

PRAKATA

Puji syukur ke hadirat Tuhan Yang Maha Kuasa atas segala limpahan rahmat, inayah, taufik dan hidayahnya sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan skripsi yang berjudul “**Kopi Luwak sebagai Atraksi Wisata Gastronomi di Desa Cikole Kabupaten Bandung Barat (Studi Kasus pada Kopi Luwak Cikole)**”. Selawat serta salam tidak lupa penulis sampaikan kepada junjunan kita Nabi Muhammad saw.

Skripsi ini disusun untuk memenuhi satu di antara syarat memperoleh gelar Sarjana Pariwisata Program Studi Manajemen Industri Katering, Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial, Universitas Pendidikan Indonesia. Penelitian ini membahas mengenai sembilan komponen gastronomi yang terdapat pada kopi luwak, peran berbagai *stakeholder* atau pemegang kebijakan dalam pengembangan kopi luwak sebagai atraksi wisata gastronomi di Desa Cikole, Kecamatan Lembang, Kabupaten Bandung Barat, serta strategi pengembangan bisnis Kopi Luwak Cikole

Harapan penulis semoga skripsi ini dapat menambah pengetahuan dan pengalaman bagi para pembaca, serta dapat bermanfaat bagi banyak pihak.

Bandung, 23 Agustus 2023

Penulis

Rajasa Gessalofa A.F.H.I

1901269

UCAPAN TERIMA KASIH

Puji syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah Swt, atas segala rahmat, hidayah, dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penelitian skripsi ini. Penyusunan skripsi ini tidak akan berhasil tanpa dukungan dari berbagai pihak yang selalu memotivasi dan membantu penulis dalam masa penelitian. Dukungan moral maupun material yang penulis dapatkan sangat berarti sehingga penulis mampu menyelesaikan penelitian skripsi ini tepat pada waktunya. Dalam kesempatan ini penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih yang tak terhingga kepada semua pihak yang telah membantu penulis dalam menyusun skripsi ini:

1. Alloh Swt, dengan rahmat dan hidayah-Nya sebagai tempat bergantung yang paling baik, telah membantu penulis dalam menyelesaikan penyusunan skripsi dengan kemudahan yang Ia berikan;
2. Prof. Dr. M. Solehuddin, M.Pd., M.A. selaku rektor Universitas Pendidikan Indonesia;
3. Dr. Agus Mulyana, M.Hum. selaku dekan Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial;
4. Dr. Woro Priatini, S.pd., M.Si., selaku ketua program studi S1 Manajemen Industri Katering;
5. Dr. Dewi Turgarini, S.S., MM.Par selaku pembimbing satu, berkat bimbingan, arahan, dan dorongan berharga yang diberikan selama penulisan skripsi ini, penelitian ini menjadi kenyataan. Tanpa bimbingan tulus dan kesabaran dari beliau, penelitian ini tidak akan terwujud;
6. Caria Ningsih, S.E., M.Si., Ph.D selaku dosen pembimbing dua yang telah dengan tulus meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan, mendengarkan keluh kesah, memberikan saran, serta memberikan dukungan penuh kepada penulis dalam proses penyusunan skripsi ini;
7. Seluruh dosen dan tenaga kependidikan Program Studi Manajemen Industri Katering yang telah memberikan ilmu dan wawasan yang berharga selama penulis berkuliah di sini. Semua ilmu yang penulis peroleh telah membantu dalam mengembangkan pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan untuk menyelesaikan skripsi ini;

8. drh. Sugeng Pujiono selaku *Owner* Kopi Luwak Cikole yang sudah memberikan dukungan dalam penelitian ini, dengan memberikan informasi dan data terkait kopi luwak;
9. Pak Anton selaku *General Manager* Kopi Luwak Cikole (KLC) yang sudah memberikan izin kepada penulis, untuk melakukan penelitian di KLC. Dan juga selalu membantu dan memudahkan penulis dalam pengambilan data dan informasi;
10. Karyawan Kopi Luwak Cikole yang sudah meluangkan waktunya untuk menjadi narasumber dari penelitian ini;
11. Ibu Rini Rosnasari dan Bapak Amir Hidayat selaku kedua orang tua tercinta, yang selalu memberikan doa, dukungan, dan kasih tanpa henti. Tanpa dukungan dan cinta dari keluarga, penulis tidak akan pernah berhasil menyelesaikan skripsi ini. Berkat dukungan dan cinta mereka, penulis berhasil mengatasi segala tantangan dan mencapai penyelesaian skripsi dengan sukses, yang dengan sukarela meluangkan waktu sebagai narasumber dan berbagi informasi, memberikan kontribusi berharga bagi penelitian ini;
12. Teman-teman dekat penulis yang tergabung dalam Gas Tipis La Familia yaitu, Haris, Bobby, Daffa, Ardhika, Gerald, Luthfi, Fadhl, Syaidan, Fauzi, Sabian, dan Siraj yang sudah selalu menemani, menghibur, membantu penulis dalam suka maupun duka, serta menjadi keluarga penulis selama masa perkuliahan;
13. Team Mille Crepes yaitu Haura, Safa, Ghina, Denisa, Gina, Diva, yang membersamai penulis dalam melakukan aktivitas perkuliahan dan juga berjualan;
14. Ravena, Bunga, Erja, Mabitha, sebagai teman bimbingan penulis, yang telah memberikan bantuan berarti bagi penulis dalam Menyusun penelitian skripsi ini;
15. Azmi, Aulia, Kiyoko, M. Taufik, Amel Cimahi, Amel Majalengka, Aliyya, Bunga, Chintya, Dhena, Dzalfa, Haniva, Jimy, Vina, Dani, Lintang, Bintang, yang berjuang bersama dan menyemangati penulis dalam masa perkuliahan maupun penelitian;
16. Seluruh teman-teman Manajemen Industri Katering 2019 yang telah berjuang bersama menyelesaikan perkuliahan dan menyusun skripsi sampai tuntas;

17. kakak tingkat yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam perkuliahan, dan juga adik tingkat, yang memberikan semangat serta berjuang bersama penulis selama berkuliah dan kepengurusan himpunan, serta;
18. Semua pihak yang telah memberikan doa, bantuan, serta dukungan dan semangat yang tidak sempat saya sebutkan ataupun tak bisa saya sebutkan.

Bandung, 23 Agustus 2023

Penulis

Rajasa Gessalofa A.F.H.I

1901269

**KOPI LUWAK SEBAGAI ATRAKSI WISATA GASTRONOMI
DI DESA CIKOLE KABUPATEN BANDUNG BARAT
(Studi Kasus pada Kopi Luwak Cikole)**

Rajasa Gessalofa A.F.H.I

1901269

ABSTRAK

Bandung Barat telah lama dikenal sebagai daerah destinasi wisata yang wajib dikunjungi, satu di antara tempat wisata yang unik yaitu Kopi Luwak Cikole (KLC) yang menyediakan kopi luwak asli. Kopi luwak merupakan satu di antara kopi asli Indonesia yang berasal dari ceri kopi yang telah mengalami *enzymatic process* di dalam pencernaan luwak, yang menyebabkan citarasa dan aroma dari kopi menjadi khas. Tujuan dari penelitian ini adalah (1) mengidentifikasi komponen gastronomi pada Kopi Luwak Cikole (2) menganalisis peran *Salapan Cinyusu/Nona Helix* dalam pengelolaan wisata gastronomi kopi luwak Desa Cikole, Kabupaten Bandung Barat (3) menganalisis strategi pengembangan bisnis Kopi Luwak Cikole (4) merancang paket wisata gastronomi Kopi Luwak Cikole. Metode penelitian yang digunakan adalah penelitian deskriptif dengan pendekatan kualitatif. Data yang terkumpul ditekankan pada observasi dan wawancara yang mendalam, serta kuesioner yang kemudian diolah sebagai output penelitian. Proses analisis ini didukung oleh instrumen berupa matriks IFE, matriks EFE, matriks IE, matriks SWOT, serta QSPM. Berdasarkan analisis SWOT, terdapat 7 kekuatan dan 4 kelemahan dalam faktor internal KLC dengan hasil IFE sebesar 2,84. Sedangkan faktor eksternal KLC memiliki 5 peluang dan 4 ancaman dengan hasil EFE sebesar 2,9. Hasil dari rangkaian analisis ini menghasilkan saran strategi, satu di antaranya adalah memberikan pelayanan yang baik, serta produk yang otentik, bervariasi, dan berkualitas dengan harga yang lebih murah dari pesaing, dengan TAS sebesar 5,90.

Kata Kunci: Atraksi; Gastronomi; Analisis SWOT; Strategi; Kopi Luwak Cikole

**LUWAK COFFEE AS A GASTRONOMIC TOURISM ATTRACTION IN
CIKOLE VILLAGE BANDUNG BARAT REGENCY**

(Case Study of Kopi Luwak Cikole)

RAJASA GESSALOF A.F.H.I

1901269

ABSTRACT

West Bandung has long been known as a must-visit tourist destination area, and one of its unique attractions is Kopi Luwak Cikole (KLC), which offers genuine civet coffee. Civet coffee is one of Indonesia's original coffees derived from coffee cherries that have undergone an enzymatic process within the civet's digestive system, resulting in its distinctive taste and aroma. The objectives of this research are (1) to identify the gastronomic components of Kopi Luwak Cikole, (2) to analyze the role of Salapan Cinyusu/Nona Helix in managing the gastronomic tourism of kopi luwak in Cikole Village, West Bandung Regency, (3) to analyze the business development strategy of Kopi Luwak Cikole, and (4) to design a gastronomic tourism package for Kopi Luwak Cikole. The research methodology employed is descriptive research with a qualitative approach. Data collection is focused on in-depth observation, interviews, and questionnaires, which are subsequently processed as research outputs. This analysis process is supported by instruments such as the IFE matrix, EFE matrix, IE matrix, SWOT matrix, and QSPM matrix. Based on the SWOT analysis, there are 7 strengths and 4 weaknesses within KLC's internal factors, resulting in an IFE score of 2.84. On the other hand, KLC's external factors present 5 opportunities and 4 threats, leading to an EFE score of 2.9. The outcomes of this series of analyses provide strategic recommendations, including delivering excellent service and authentic, diverse, high-quality products at prices lower than those of competitors, with a TAS score of 5.90.

Keyword: *Attraction; Gastronomy; SWOT Analysis; Strategy; Kopi Luwak Cikole*

DAFTAR ISI

PRAKATA	i
UCAPAN TERIMA KASIH.....	ii
ABSTRAK	v
ABSTRACT	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xiii
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	7
1.3 Tujuan Penelitian.....	7
1.4 Manfaat Penelitian.....	7
BAB 2 KAJIAN PUSTAKA.....	9
2.1 Pengertian Pariwisata	9
2.2 Destinasi Wisata	10
2.3 Atraksi Wisata	10
2.4 Wisata Gastronomi	11
2.5 Komponen Gastronomi	13
2.6 Salapan Cinyusu	14
2.7 Strategi Pengembangan Wisata Gastronomi	16
2.7.1 Manajemen Strategis.....	16
2.7.2 Pengertian Strategi.....	17
2.7.3 Manfaat Manajemen Strategis	18
2.7.4 Proses Manajemen Strategi.....	18
2.7.5 Strategi Pengembangan Bisnis.....	20
2.8 Paket Wisata Gastronomi	30
2.9 Kopi Luwak.....	31
2.10 Penelitian Terdahulu.....	32
2.11 Kerangka Pemikiran	44
BAB 3 METODE PENELITIAN.....	45
3.1 Desain Penelitian	45

3.2 Partisipan dan Tempat Penelitian	45
3.2.1 Partisipan	45
3.2.2 Tempat Penelitian	47
3.3 Pengumpulan Data.....	48
3.3.1 Jenis dan Sumber Data.....	48
3.3.2 Instrumen Penelitian	48
3.3.3 Operasionalisasi Instrumen Penelitian.....	49
3.3.4 Teknik Pengumpulan Data.....	55
3.3.5 Penyusunan Alat dan Pengumpulan Data.....	57
3.3.6 Uji Keabsahan Data	58
3.4 Analisis Data	59
3.4.1 Reduksi Data (<i>Data Reduction</i>).....	59
3.4.2 Penyajian Data	60
3.4.3 Penarikan Simpulan dan Verifikasi	60
3.4.4 Analisis Pemilihan Strategi Pengembangan	61
BAB 4 HASIL TEMUAN DAN PEMBAHASAN	68
4.1 Gambaran Umum Lokasi Penelitian	68
4.1.1 Kabupaten Bandung Barat	68
4.1.2 Kecamatan lembang.....	69
4.1.3 Kopi Luwak Cikole.....	70
4.2 Gambaran Umum Partisipan dan Narasumber	72
4.2.1 Karakteristik Partisipan dan Narasumber	72
4.3 Identifikasi Komponen Gastronomi	79
4.3.1 Sejarah, Filosofi, Tradisi, dan Sosial	79
4.3.2 Etika dan Etiket.....	86
4.3.3 Cara Memasak	91
4.3.4 Bahan Baku.....	101
4.3.5 Menghidangkan	109
4.3.6 Mencicipi	117
4.3.7 Pengetahuan Gizi	120
4.3.8 Mencari Pengalaman Unik.....	124
4.3.9 Mempelajari, Meneliti, dan Menulis.....	128
4.4 Peran Salapan Cinyusu/ <i>Nona Helix</i>	132

4.4.1 Peran Produsen dan Manajemen Kopi Luwak Cikole (KLC)	133
4.4.2 Peran Pemerintah	136
4.4.3 Peran Pekerja Kopi Luwak Cikole.....	144
4.4.4 Peran Pemasok.....	145
4.4.5 Peran Pakar	151
4.4.6 Peran Pemerhati	155
4.4.7 Peran Lembaga Swadaya Masyarakat atau Komunitas	157
4.4.8 Peran Teknologi Informasi (<i>Media</i>)	159
4.4.9 Peran Penikmat (Konsumen)	164
4.5 Strategi Pengembangan Bisnis	172
4.5.1 Analisis SWOT	172
4.5.2 Formulasi Alternatif Strategi	225
4.6 Paket Wisata Gastronomi Kopi Luwak Cikole	239
4.6 Hasil Pembahasan.....	249
4.6.1 Komponen Gastronomi Kopi Luwak Cikole	249
4.6.2 Peran dan Upaya <i>Stakeholder Nona Helix</i> Dalam Pengembangan dan Pelestarian	252
4.6.3 Paket Wisata Gastronomi.....	253
4.6.4 Strategi Pengembangan Bisnis Kopi Luwak Cikole.....	254
BAB 5 SIMPULAN DAN SARAN.....	256
5.1 Simpulan.....	256
5.2 Saran.....	260
DAFTAR RUJUKAN	261
LAMPIRAN	267

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Jumlah Wisatawan Mancanegara dan Domestik di Provinsi Jawa Barat Tahun 2016-2021	2
Tabel 1.2 Data Jumlah Kunjungan Wisatawan ke Kabupaten Bandung Barat Tahun 2016 – 2019	3
Tabel 1.3 Hasil Kuesioner Pra-Penelitian	5
Tabel 2.1 Matriks IFE	24
Tabel 2.2 Matriks EFE	25
Tabel 2.3 Matriks SWOT	28
Tabel 2.4 Penelitian terdahulu.....	32
Tabel 3.1 Subjek penelitian.....	47
Tabel 3.2 Operasional Instrumen Penelitian	49
Tabel 4.1 Daftar Partisipan/Narasumber.....	72
Tabel 4.2 Jawaban narasumber mengenai sejarah kopi luwak	79
Tabel 4.3 Jawaban mengenai filosofi kopi luwak	81
Tabel 4.4 Jawaban narasumber terkait tradisi dan nilai sosial kopi luwak	83
Tabel 4.5 Jawaban narasumber terkait hukum mengonsumsi kopi luwak.....	83
Tabel 4.6 Jawaban narasumber mengenai etika dan etiket	86
Tabel 4.7 Jawaban narasumber mengenai proses pembuatan kopi luwak	91
Tabel 4.8 Jawaban narasumber mengenai binatang yang terlibat dalam pembuatan kopi luwak	93
Tabel 4.9 Jawaban narasumber mengenai alat yang digunakan dalam pembuatan kopi luwak	93
Tabel 4.10 Jawaban narasumber terkait inovasi produk	94
Tabel 4.11 Proses Pengolahan Biji Kopi Luwak	96
Tabel 4.12 Varian Produk Kopi Luwak Cikole	99
Tabel 4.13 Jawaban narasumber mengenai bahan baku pembuatan kopi luwak	101
Tabel 4.14 Jawaban narasumber mengenai asal bahan baku kopi luwak	102
Tabel 4.15 Jawaban narasumber mengenai kualitas bahan baku pengolahan kopi luwak.....	105
Tabel 4.16 Jawaban narasumber mengenai cara khusus penyajian kopi luwak	109
Tabel 4.17 Jawaban mengenai waktu kopi luwak dihidangkan.....	110
Tabel 4.18 Jawaban narasumber mengenai cara menghidangkan kopi luwak....	112
Tabel 4.19 Jawaban narasumber mengenai alat menghidangkan kopi luwak	113
Tabel 4.20 Cara menghidangkan kopi luwak.....	114
Tabel 4.21 Jawaban narasumber mengenai cara khusus mengonsumsi kopi luwak	117
Tabel 4.22 Jawaban narasumber mengenai cita rasa kopi luwak.....	118
Tabel 4.23 Jawaban narasumber mengenai perbandingan gizi kopi luwak dengan kopi biasa	120
Tabel 4.24 Jawaban narasumber mengenai manfaat atau khasiat mengonsumsi kopi luwak.....	121

Rajasa Gessalofa A.F.H.I, 2023

KOPI LUWAK SEBAGAI ATRAKSI WISATA GASTRONOMI DI DESA CIKOLE KABUPATEN BANDUNG BARAT (STUDI KASUS PADA KOPI LUWAK CIKOLE)

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

Tabel 4.25 Jawaban narasumber mengenai pengalaman unik yang didapat konsumen terkait kopi luwak	124
Tabel 4.26 Area edukasi dan pengalaman unik Kopi Luwak Cikole.....	126
Tabel 4.27 Jawaban narasumber cara mewariskan pengetahuan mengenai kopi luwak	128
Tabel 4.28 Jawaban narasumber mengenai keberadaan dokumen tertulis terkait kopi luwak.....	129
Tabel 4.29 Jawaban narasumber mengenai perbedaan kopi luwak sesuai zaman.....	130
Tabel 4.30 Jawaban narasumber mengenai peran produsen (pengusaha).....	133
Tabel 4.31 Jawaban narasumber mengenai peran pemerintah.....	136
Tabel 4.32 Jawaban narasumber mengenai peran pekerja	144
Tabel 4.33 Jawaban narasumber mengenai peran pemasok.....	146
Tabel 4.34 Daftar petani kopi di Desa Cikole tahun 2023	149
Tabel 4.35 Jawaban narasumber mengenai peran pemasok.....	151
Tabel 4.36 Jawaban narasumber mengenai peran pemerhati	155
Tabel 4.37 Jawaban narasumber mengenai peran LSM.....	157
Tabel 4.38 Jawaban narasumber mengenai peran media informasi.....	160
Tabel 4.39 Jawaban narasumber mengenai peran penikmat	164
Tabel 4.40 Data hasil kuesioner pertanyaan 1	167
Tabel 4.41 Data hasil kuesioner pertanyaan 2	167
Tabel 4.42 Data hasil kuesioner pertanyaan 3	168
Tabel 4.43 Data hasil kuesioner pertanyaan 4	168
Tabel 4.44 Data hasil kuesioner pertanyaan 5	169
Tabel 4.45 Data hasil kuesioner pertanyaan 6	169
Tabel 4.46 Data hasil kuesioner pertanyaan 7	170
Tabel 4.47 Data hasil kuesioner pertanyaan 8	170
Tabel 4.48 Data hasil kuesioner pertanyaan 9	171
Tabel 4.49 Data hasil kuesioner pertanyaan 10	171
Tabel 4.50 Tanggapan responden terhadap indikator kualitas produk	173
Tabel 4.51 Kategori indikator kualitas produk berdasarkan hasil rekapitulasi ...	175
Tabel 4.52 Tanggapan responden terhadap indikator kualitas pelayanan.....	176
Tabel 4.53 Kategori indikator kualitas pelayanan berdasarkan hasil rekapitulasi.....	178
Tabel 4.54 Tanggapan responden terhadap indikator emosional	179
Tabel 4.55 Kategori indikator emosional berdasarkan hasil rekapitulasi	181
Tabel 4.56 Tanggapan responden terhadap indikator harga dan biaya	182
Tabel 4.57 Kategori indikator harga dan biaya berdasarkan hasil rekapitulasi ..	184
Tabel 4.58 Tanggapan responden terhadap indikator aksesibilitas.....	184
Tabel 4.59 Kategori indikator aksesibilitas berdasarkan hasil rekapitulasi	186
Tabel 4.60 Tanggapan responden terhadap indikator persaingan bisnis.....	187
Tabel 4.61 Jawaban narasumber mengenai indikator keuangan.....	189
Tabel 4.62 Jawaban narasumber mengenai indikator pemasaran	190
Tabel 4.63 Jawaban narasumber mengenai indikator SDM/Manajemen.....	195

Tabel 4.64 Jawaban narasumber mengenai indikator produksi dan operasi	197
Tabel 4.65 Jawaban narasumber mengenai metode pembayaran	208
Tabel 4.66 Jawaban narasumber mengenai sistem pencatatan keuangan	209
Tabel 4.67 Jawaban narasumber mengenai strategi promosi	210
Tabel 4.68 Jawaban narasumber mengenai waktu penyajian kopi luwak	210
Tabel 4.69 Jawaban narasumber mengenai ketersediaan sarana dan pra-sarana	211
Tabel 4.70 Jawaban narasumber mengenai ketersediaan fasilitas pendukung edukasi gastronomi	212
Tabel 4.71 Jawaban narasumber mengenai izin usaha.....	213
Tabel 4.72 Jawaban narasumber mengenai SOP	213
Tabel 4.73 Jawaban narasumber mengenai pembagian tugas dan tanggung jawab.....	214
Tabel 4.74 Jawaban narasumber mengenai kendala selama menjadi karyawan KLC	214
Tabel 4.75 Jawaban narasumber mengenai pemanfaatan layanan pesanan online	215
Tabel 4.76 Jawaban narasumber mengenai waktu operasional	216
Tabel 4.77 Jawaban narasumber mengenai edukasi gastronomi yang didapatkan.....	218
Tabel 4.78 Jawaban narasumber mengenai persaingan harga	219
Tabel 4.79 Jawaban narasumber mengenai pemanfaatan media sosial	220
Tabel 4.80 Jawaban narasumber mengenai keberadaan pesaing	221
Tabel 4.81 Jawaban narasumber mengenai persaingan harga	222
Tabel 4.82 Jawaban narasumber mengenai aksesibilitas	223
Tabel 4.83 Pairwise Comparison Scale faktor internal.....	226
Tabel 4.84 Analisis matriks IFE.....	227
Tabel 4.85 Pairwise Comparison Scale faktor eksternal.....	228
Tabel 4.86 Analisis matriks EFE	229
Tabel 4.87 Matriks SWOT Kopi Luwak Cikole	233
Tabel 4.88 Matriks QSPM Kopi Luwak Cikole.....	237
Tabel 4.89 Jawaban narasumber mengenai indikator wisatawan	239
Tabel 4.90 Jawaban narasumber mengenai atraksi wisata.....	240
Tabel 4.91 Jawaban narasumber mengenai indikator waktu	240
Tabel 4.92 Jawaban narasumber mengenai indikator wisatawan	241
Tabel 4.93 Rincian paket wisata gastronomi Kopi Luwak Cikole.....	243
Tabel 4.94 Susunan acara kunjungan wisata gastronomi Kopi Luwak Cikole (KLC)	243
Tabel 4.95 Harga produk Kopi Luwak Cikole.....	247

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Component of Gastronomy	14
Gambar 2.2 Salapan Cinyusu (Nona Helix).....	15
Gambar 2.3 Basic Elements of the Strategic Management Process.....	19
Gambar 2.4 Strategic Management Model	20
Gambar 2.5 Matriks IE (Internal – External).....	27
Gambar 2.6 Kerangka pemikiran	44
Gambar 3.1 Elemen situasi sosial	46
Gambar 3.2 Triangulasi “teknik” pengumpulan data.....	58
Gambar 3.3 Triangulasi “sumber” pengumpulan data.....	58
Gambar 3.4 Komponen Analisis Data: Model Interaktif.....	60
Gambar 3.5 Skala penilaian perbandingan berpasangan.....	62
Gambar 4.1 Peta Wilayah Kabupaten Bandung Barat	68
Gambar 4.2 Peta Wilayah Kecamatan Lembang	69
Gambar 4.3 Logo Kopi Luwak Cikole.....	70
Gambar 4.4 Peneliti (kiri) bersama Pak drh. Sugeng Pujiono (kanan)	71
Gambar 4.5 Karakteristik partisipan berdasarkan jenis kelamin	75
Gambar 4.6 Karakteristik partisipan berdasarkan usia	76
Gambar 4.7 Karakteristik partisipan berdasarkan domisili.....	76
Gambar 4.8 Karakteristik partisipan berdasarkan pendidikan	77
Gambar 4.9 Karakteristik partisipan berdasarkan pekerjaan	78
Gambar 4.10 Karakteristik partisipan berdasarkan penghasilan.....	78
Gambar 4.11 Sejarah Kopi Luwak Cikole di Indonesia	85
Gambar 4.12 Sertifikat Halal Kopi Luwak Cikole.....	86
Gambar 4.13 Pak Zaenal sedang menjelaskan konsep five freedoms	89
Gambar 4.14 Luwak daily foods menu (menu makanan luwak)	90
Gambar 4.15 Luwak dilepaskan ke area lahan kopi KLC	90
Gambar 4.16 Luwak Pandan di penangkaran KLC	95
Gambar 4.17 Kebun kopi arabika di Hutan Pinus Desa Cikole milik Pak Nono.....	107
Gambar 4.18 Ceri kopi yang siap dipanen	108
Gambar 4.19 Peta rantai pasok bahan baku Kopi Luwak Cikole	108
Gambar 4.20 The three ways to enjoy Kopi Luwak Cikole.....	120
Gambar 4.21 Kandungan kafein pada Kopi Luwak Cikole	123
Gambar 4.22 Infografik Kopi Luwak Cikole	135
Gambar 4.23 Papan penobatan Kopi Luwak Cikole sebagai pilot model oleh Kementerian Pertanian RI	135
Gambar 4.24 Piagam penghargaan drh. Sugeng Pujiono sebagai inovator pengembangan kopi luwak di Indonesia	154
Gambar 4.25 Rekapitulasi tanggapan responden terhadap indikator kualitas produk Kopi Luwak Cikole	175
Gambar 4.26 Rekapitulasi tanggapan responden terhadap indikator kualitas pelayanan KLC.....	178

Rajasa Gessalofa A.F.H.I, 2023

**KOPI LUWAK SEBAGAI ATRAKSI WISATA GASTRONOMI DI DESA CIKOLE KABUPATEN BANDUNG
BARAT (STUDI KASUS PADA KOPI LUWAK CIKOLE)**

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

Gambar 4.27 Rekapitulasi tanggapan responden terhadap indikator emosional.....	181
Gambar 4.28 Rekapitulasi tanggapan responden terhadap indikator harga dan biaya.....	183
Gambar 4.29 Rekapitulasi tanggapan responden terhadap indikator aksesibilitas.....	186
Gambar 4.30 Rekapitulasi tanggapan responden terhadap indikator persaingan bisnis	188
Gambar 4.31 Matriks IE Kopi Luwak Cikole	230
Gambar 4.32 Posisi Kuadran SWOT Kopi Luwak Cikole	232
Gambar 4.33 Flyer paket wisata gastronomi Kopi Luwak Cikole.....	246

DAFTAR RUJUKAN

- Bhudiarty, S., Ratnasari, K., & Waluyo, S. (2018). ANALISIS POTENSI DAYA TARIK WISATA GASTRONOMI DI KAWASAN PETAK SEMBILAN GLODOK, JAKARTA BARAT. *Jurnal Industri Pariwisata*, 1(2), 106–113.
- Camillery, M. A. (2019). *Tourism Planning and Destination Marketing* (1 ed.). Emerald Publishing Limited.
- Creswell, J. W. (2007). *Qualitative Inquiry & Research Design: Choosing Among Five Approaches* (Second Edition). SAGE Publications.
- Damanik, J., & Weber, H. F. (2006). *Perencanaan Ekowisata: dari teori ke aplikasi* (F. S. Suyantoro, Ed.). Penerbit ANDI.
- David, F. R. (2011). *Strategic Management: Concepts and Cases* (13 ed.). Prentice Hall.
- FATWA MAJELIS ULAMA INDONESIA TENTANG KOPI LUWAK, Pub. L. No. No. 07, Majelis Ulama Indonesia (MUI) (2010).
- Filbert, E., Nidhomuz Zaman, A., Rahman Prabowo, A., Nabila, F., & Dilla Chalifah, R. (2018, Mei). Seminar dan Konferensi Nasional IDEC KAJIAN STRATEGI PENGEMBANGAN USAHA PADA INDUSTRI KONVEKSI “SCOUT SHOP” DI CIBUBUR. *Seminar dan Konferensi Nasional IDEC*.
- Firmani, S. N., Turgarini, D., & Putra, M. K. (2017). Pelestarian Kudapan Kalua Kulit Jeruk Sebagai Warisan Gastronomi Sunda di Ciwidey Jawa Barat. *Jurnal Gastronomi Wisata*, 5(1), 35–51.
- Fitroh, S. K. A., Hamid, D., & Hakim, L. (2017). PENGARUH ATRAKSI WISATA DAN MOTIVASI WISATAWAN TERHADAP KEPUTUSAN BERKUNJUNG (Survei pada Pengunjung Wisata Alam Kawah Ijen). *Jurnal Administrasi Bisnis (JAB)*, 42(2), 18–25.
- Fuferti, M. A., Syakbaniah, & Ratnawulan. (2013). Perbandingan Karakteristik Fisis Kopi Luwak (Civet coffee) dan Kopi Biasa Jenis Arabika. *Phillar of Physics*, 2, 68–75.
- Haramaini, T., Nasution, K., & Sulaiman, O. K. (2018). Penerapan Metode Analytical Hierarchy Process (AHP) Dalam Menentukan Tingkat Kemacetan Lalu Lintas Di Kecamatan Medan Kota. *Regional Development Industry & Health Science, Technology and Art of Life*, 1(1).
- Hardani, Andriani, H., Ustiawati, J., Utami, E. F., Istiqomah, R. R., Fardani, R. A., Sukmana, D. J., & Auliya, N. H. (2020). *Metode Penelitian Kualitatif & Kuantitatif* (H. Abadi, Ed.; 1 ed.). Pustaka Ilmu. <https://www.researchgate.net/publication/340021548>
- Harsana, M., Baiquni, M., Harmayani, E., & Widyaningsih, Y. A. (2018). POTENSI MAKANAN TRADISIONAL KUE KOLOMBENG SEBAGAI

- DAYA TARIK WISATA DI DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA. *HEJ (Home Economics Journal)*, 1(2), 40–47.
- Hunger, D., & Wheelen, L. T. (2003). *Manajemen Strategis* (5 ed.). Andi.
- Hunger, D., & Wheelen, T. L. (2004). *Strategic Management and Business Policy* (Vol. 9). Prentice Hall.
- I Nengah Widiana, P., Budi, P., & Ully Yunita, N. (2019). PERUMUSAN STRATEGI PEMASARAN BALI RAGAM BUSANA DENGAN METODE QUANTITATIVE STRATEGIC PLANNING MATRIX (QSPM) FORMULATION OF MARKETING STRATEGY FOR BALI RAGAM BUSANA WITH QUANTITATIVE STRATEGIC PLANNING MATRIX (QSPM) METHOD. *e-Proceeding of Engineering*, 7317–7324.
- Indrasari, Dr. M. (2019). *PEMASARAN DAN KEPUASAN PELANGGAN* (1 ed.). Unitomo Press.
- Isdarmanto. (2017). *Dasar-Dasar Kepariwisata dan Pengelolaan Destinasi Pariwisata*. Gerbang Media Aksara.
- Jumadi, Bakri, S., & Stevina, S. D. (2021). The Strategic Planning in Indonesia Tourism Industry with QSPM Model. *Eximia Journal*, 3, 75–83. www.eximiajournal.com
- Juwono, O. (2011). *ANALISIS MANAJEMEN STRATEGIK PERUSAHAAN WARALABA (FRANCHISE)*.
- Kartika, T., & Harahap, Z. (2019). THE CULINARY DEVELOPMENT OF PEMPEK AS A GASTRONOMIC TOURIST ATTRACTION IN PALEMBANG, SUMATERA SELATAN. *Tourism Scientific Journal*, 4(2), 211–233.
- Lumanauw, N. (2020). PERENCANAAN PAKET WISATA PADA BIRO PERJALANAN WISATA INBOUND (STUDI KASUS DI PT. GOLDEN KRIS TOURS, BALI). *Jurnal Ilmiah Hospitality (JIH)*, 9(1), 19–30.
- Moleong, L. J. (2018). *Metodologi Penelitian Kualitatif* (38 ed.). PT. Remaja Rosdakarya.
- Natalingsih, Suseno, G. P., & Karyana. (2018). *Manajemen Strategi Agribisnis*. Alfabeta. <https://www.researchgate.net/publication/344800180>
- Nazarudin. (2020). *MANAJEMEN STRATEGIK* (3 ed.). NoerFikri Offset.
- Ni Made, S., Djoko, L., & Robert J, K. (2018). Strategic Sustainable Management for Water Transmission System: A SWOT-QSPM Analysis. *Journal of the Civil Engineering Forum*, 4(1), 29.
- Nurhadi, F. D. C., & Stefanus Pani, R. (2014). STRATEGI PENGEMBANGAN PARIWISATA OLEH PEMERINTAH DAERAH TERHADAP

- PENDAPATAN ASLI DAERAH (Studi pada Dinas Pemuda, Olahraga, Kebudayaan dan Pariwisata Kabupaten Mojokero). *JAP*, 2(2), 325–331.
- Nuriata. (2017). *Paket Wisata: Penyusunan Produk dan Penghitungan Harga* (2 ed.). Alfabeta.
- Palestho, A. (2020). Presenting ‘Lodho Ayam Kampung’ as Gastronomic Tourism Attraction in Trenggalek Regency, East Java Province of Indonesia. *THE JOURNAL GASTRONOMY TOURISM*, 7(1), 10–24.
- Panggabean, E. (2019). *Buku Pintar Kopi* (2 ed.). PT AgroMedia Pustaka.
- Pearce, J. A., & Robinson, R. B. (2015). *Strategic Management: Planning for Domestic & Global Competition* (14 ed.). McGraw-Hill Education.
- Undang-undang RI No. 10 Tahun 2009 tentang kepariwisataan, (2009).
- PERATURAN MENTERI PERTANIAN REPUBLIK INDONESIA TENTANG CARA PRODUKSI KOPI LUWAK MELALUI PEMELIHARAAN LUWAK YANG MEMENUHI PRINSIP KESEJAHTERAAN HEWAN, Pub. L. No. No. 37, Kementerian Pertanian (2015).
- Pitts, R. A., & Lei, D. (2000). *Strategic Management: Building and Sustaining Competitive Advantage* (J. Szilagyi, Ed.). Dave Shaut.
- Purbohastuti, A. W. (2021). EFEKTIVITAS BAURAN PEMASARAN PADA KEPUTUSAN PEMBELIAN KONSUMEN INDOMARET. *Jurnal Sains Manajemen*, 7(1).
- Putri, N. E., Astuti, R., & Putri, S. A. (2014). Plan Of Restaurant Development Strategy Using SWOT Analysis And QSPM (Quantitative Strategic Planning Matrix) Methods (Case Study Big Burger Restaurant Malang). *Jurnal Industria*, 3(2), 93–106.
- Qanita, A. (2020). ANALISIS STRATEGI DENGAN METODE SWOT DAN QSPM (QUANTITATIVE STRATEGIC PLANNING MATRIX): STUDI KASUS PADA D’GRUZ CAFFE DI KECAMATAN BLUTO SUMENEP. *KOMITMEN: Jurnal Ilmiah Manajemen*, 1(2), 11–24.
- Rangkuti, F. (2014). *Teknik Membedah Kasus Bisnis Analisis SWOT: Cara Perhitungan Bobot, Rating dan OCAI*. Gramedia Pustaka Utama.
- Sahabudin, A., Dienaputra, R., & Nugraha, A. (2019). PENGEMBANGAN POTENSI ATRAKSI WISATA GASTRONOMI DI DESA CILILIN KABUPATEN BANDUNG BARAT. *JUMPA*, 6(1), 87–108.
- Sari, A. A. I. P., Kurniawan, A., & Sastrawan, I. W. W. (2022). Konsep Dasar Perancangan Wisata Gastronomi di Kecamatan Ubud, Gianyar. *UNDAGI: Jurnal Ilmiah Arsitektur Universitas Warmadewa*, 10(2), 356–364. <https://ejournal.warmadewa.ac.id/index.php/undagi/index>

- Setiawati, F. (2020). Manajemen Strategi untuk Meningkatkan Kualitas Pendidikan Strategy Management to Improve the Quality of Education. *Jurnal at-Tadbir: Media Hukum dan Pendidikan*, 30(1).
- Setyorini, H., Effendi, M. E., & Santoso, I. (2016). Analisis Strategi Pemasaran Menggunakan Matriks SWOT dan QSPM (Studi Kasus: Restoran WS Soekarno Hatta Malang) Marketing Strategy Analysis Using SWOT Matrix and QSPM (Case Study: WS Restaurant Soekarno Hatta Malang). *Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*, 5(1), 46–53.
- Siyoto, S., & Sodik, M. A. (2015). *DASAR METODOLOGI PENELITIAN*. Literasi Media Publishing.
- Soeroso, A., & Turgarini, D. (2020a). Culinary Versus Gastronomy Argumentum Ad Populum Elimination. *Journal of Tourism*, 7(2), 193–204. <http://ojs.unud.ac.id/index.php/eot193>
- Soeroso, A., & Turgarini, D. (2020b). Culinary Versus Gastronomy Argumentum Ad Populum Elimination. *Journal of Tourism*, 7(2), 193–204. <http://ojs.unud.ac.id/index.php/eot193>
- Solihin, I. (2012). *Manajemen Strategik* (A. Maulana, Ed.). Erlangga.
- Sufa, S. A., Subiakto, H., Octavianti, M., & Kusuma, E. A. (2020a). WISATA GASTRONOMI SEBAGAI DAYA TARIK PENGEMBANGAN POTENSI DAERAH KABUPATEN SIDOARJO. *Mediakom : Jurnal Ilmu Komunikasi*, 4(1), 75–86. <https://doi.org/10.35760/mkm.2020.v4i1.2497>
- Sufa, S. A., Subiakto, H., Octavianti, M., & Kusuma, E. A. (2020b). WISATA GASTRONOMI SEBAGAI DAYA TARIK PENGEMBANGAN POTENSI DAERAH KABUPATEN SIDOARJO. *Mediakom : Jurnal Ilmu Komunikasi*, 4(1), 75–86. <https://doi.org/10.35760/mkm.2020.v4i1.2497>
- Sugiyono. (2013). *METODE PENELITIAN KUANTITATIF DAN KUALITATIF DAN R&D*. Alfabeta Bandung.
- Sulasih. (2019). IMPLEMENTASI MATRIK EFE, MATRIK IFE, MATRIK SWOT DAN QSPM UNTUK MENENTUKAN ALTERNATIF STRATEGI GUNA MENINGKATKAN KEUNGGULAN KOMPETITIF BAGI USAHA PRODUKSI KELOMPOK BURUH PEMBATIK DI KESER NOTOG PATIKRAJA BANYUMAS. *JURNAL E-BIS*, 3(1), 27–40.
- Sulistiono, Wiharjo, R. Y., & Sulami, E. (2022). Gudeg Manggar as an Attraction of the Traditional Gastronomic Cultural Heritage. *Journal of Tourism Education (JoTE)*, 2(2), 73–82.
- Sumarni, M. (2022). ANALISIS SWOT SEBAGAI STRATEGI MENINGKATKAN DAYA SAING UMKM DI KOTA LANGSA. *IHTIYATH Jurnal Manajemen Keuangan Syariah*, 6(2).

- Suwatno, D., & Ningsih, C. (2014). *Inventory of Gastronomy in West Java Province as Database for Tourism Development*.
- Suwena, I. K., & Widyatmaja, I. G. (2017). *Pengetahuan Dasar Ilmu Pariwisata* (Cetakan edisi Revisi). Pustaka Larasan.
- Tridayanti, R., & Turgarini, D. (2019). Angleng as Gastronomic Heritage and Destination Attraction in Kampong Nihmat, Cigugur Village, Parongpong District, West Bandung Regency. *Advanced in Social Science, Education and Humanities Research*, 259, 78–81.
- Turgarini, D. (2018). *Sundanese Gastronomy as Tourism Attraction in Bandung City*. Gadjah Mada University.
- 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*, 429–437.
- Turgarini, D., Baiquini, M., & Harmayani, E. (2018). The Multiplier Effect of Buying Local Gastronomy: Case of Sundanesse Restaurant. *E-Journal of Tourism*, 5(1), 54–61.
- Turgarini, D., Pratiwi, I., & Priyambodo. (2021). Promoting Creative Tourism: Current Issues in Tourism Research. Dalam A. H. G. Kusumah, C. U. Abdullah, D. Turgarini, M. Ruhimat, O. Ridwanudin, & Y. Yuniawati (Ed.), *Promoting Creative Tourism: Current Issues in Tourism Research*. Routledge. <https://doi.org/10.1201/9781003095484>
- Turgarini, D., Pridia, H., & Soemantri, L. L. (2021). Gastronomic Tourism Travel Routes Based On Android Applications In Ternate City. *THE JOURNAL GASTRONOMY TOURISM*, 8(2), 57–64.
- Ulpa, M. (2022). WISATA GASTRONOMI SOMBA DARI PERSPEKTIF PELUANG DAN TANTANGAN. *Pringgitan*, 1(3), 53–67.
- Umar, H. (2010). *Desain penelitian manajemen strategik* (1 ed.). RajaGrafindo Persada.
- Utama, I. G. B. R. (2014). *Pengantar Industri Pariwisata* (1 ed., Vol. 1). Deepublish.
- Wahyudi, A. S. (1996). *Manajemen Strategik: Pengantar Proses Berpikir Strategik* (I). Binarupa Aksara.
- Wheelen, T. L., Hunger, D., Hoffman, A. N., & Bamford, C. E. (2015). *Strategic Management and Business Policy Globalization, Innovation, and Sustainability* (14 ed.). Pearson Education.

Wibowo, R. P., Sadalia, I., Syahfitri, I., & Erisma Nindy. (2021). The Analysis and SWOT Strategic Development of Tourism Sector in Samosir Regency. *Advances in Economics, Business and Management Research*, 202.

Yunus, E. (2016). *Manajemen Strategis (I)*. Andi.