

**INVENTARISASI WARISAN BUDAYA GASTRONOMI SEBAGAI DAYA
TARIK KOTA SERANG BANTEN**

SKRIPSI

*Diajukan untuk Memenuhi Sebagian syarat untuk memperoleh Gelar Sarjana
Manajemen Industri Katering.*



Oleh :

Henida Garniz Anugraheni

1909253

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

BANDUNG

2023

LEMBAR PENGESAHAN
HENIDA GARNIZ ANUGRAHENI

PEMETAAN DIGITAL DAN POLA WISATA WARISAN BUDAYA
GASTRONOMI SEBAGAI DAYA TARIK DI KOTA SERANG BANTEN

Skripsi ini disetujui dan disahkan oleh :

Pembimbing I



Dr. Dewi Turgarini.S.S..M.M.Par
NIP. 19700320.200812.2.001

Pembimbing II



Suprivono, S.Pd.,M.Pd.
NIP. 19829525.201012.1.005

Mengetahui,

Ketua Program Studi Manajemen Industri Katering



Dr. Woro Priantini. S.Pd.,M.Si
NIP. 19701039 201012.2.001

LEMBAR PERNYATAAN

Saya menyatakan bahwa skripsi yang berjudul “**Pemetaan Digital dan Pola Wisata Warisan Budaya Gastronomi Sebagai Daya Tarik Kota Serang Banten**” beserta isinya merupakan karya saya sendiri. Tidak ada bagian dari skripsi ini yang merupakan plagiat dari karya orang lain atau pengutipan yang dilakukan dengan cara tidak sesuai etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan.

Atas pernyataan ini, saya siap menanggung risiko atau sanksi yang dijatuhkan kepada saya apabila kemudian ditemukan adanya pelanggaran terhadap etika keilmuan dalam karya ini atau ada klaim dari pihak lain terhadap keaslian karya lain.

Bandung, Agustus 2023
Pembuat Pernyataan,

Henida Garniz Anugraheni

NIM. 1909253

LEMBAR HAK CIPTA
PEMETAAN DIGITAL DAN POLA WISATA WARISAN BUDAYA
GASTRONOMI SEBAGAI DAYA TARIK DI KOTA SERANG BANTEN

Oleh
Henida Garniz Anugraheni

1909253

Skripsi yang diajukan untuk memenuhi sebagian syarat memperoleh gelar Sarjana
pada Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial

©Henida 2023

Universitas Pendidikan Indonesia

2023

Hak Cipta dilindungi undang-undang
Skripsi ini tidak boleh diperbanyak seluruhnya atau sebagian dengan dicetak
ulang,
difotocopy, atau cara lainnya tanpa izin penulis

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah memberikan berkat dan rahmat-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Pemetaan Digital dan Pola Wisata Warisan Budaya Gastronomi sebagai Daya Tarik di Kota Serang Banten”** dengan lancar dan dapat diselesaikan dengan tepat waktu.

Skripsi ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana Pariwisata Program Studi Manajemen Industri Katering FPIPS UPI. Penelitian yang dilakukan adalah untuk mengidentifikasi berbagai makanan lokal serta aspek-aspek gastronomi yang terkandung di dalamnya. Selain itu untuk mengetahui daya tarik wisata Kota Serang yang kemudian diperoleh pemetaan digital dan pola wisata warisan budaya gastronomi di Kota Serang.

Penulis sangat menyadari bahwa skripsi ini masih banyak kekurangan, maka dari itu sangat di harapkan kritik dan saran demi menyempurnakan skripsi ini. Penulis berharap skripsi yang telah disusun bisa memberikan manfaat dan menambah ilmu pengetahuan bagi pembaca.

Bandung, Agustus 2023

Penulis,

Henida Garniz Anugraheni

NIM. 1909253

UCAPAN TERIMA KASIH

Proses penyusunan skripsi ini tidak terlepas dari dukungan banyak pihak yang diberikan kepada penulis. Dukungan moril maupun materil yang diberikan begitu berarti dan berharga sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini sesuai apa yang diharapkan. Pada kesempatan kali ini izinkan penulis memberikan ucapan terima kasih yang tak hingga kepada :

1. Allah SWT, tempat terbaik untuk mengadu yang telah memberikan kasih sayang dan pertolongan-Nya kepada penulis.
2. Prof. Dr. H. M. Solehuddin, M.Pd., M.A selaku rektor Universitas Pendidikan Indonesia.
3. Prof. Dr. Agus Mulyana, M.Hum selaku dekan Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial.
4. Dr. Woro Priantini S.Pd.,M.Si selaku ketua program studi Manajemen Industri Katering.
5. Dr. Dewi Turgarini, S.S.,MM.Par., selaku dosen pembimbing satu dan Supriyono S.Pd.,M.Pd., selaku dosen pembimbing dua yang dengan senang hati memberikan ilmunya kepada penulis serta meluangkan waktu dan dengan sabar memberikan bimbingan yang tak henti dicurahkan untuk mendukung terselesaikannya skripsi ini.
6. Seluruh staff dan dosen Program Studi Manajemen Industri Katering yang telah membagikan ilmu dan waktunya yang berharga selama proses perkuliahan hingga terasa kebermanfaatannya saat proses penyusunan skripsi.
7. Kepada orang tua yang luar biasa yang selalu percaya akan kemampuan anaknya. Untaian doa serta dukungan yang tak henti diberikan selalu terasa oleh penulis dalam setiap proses penyusunan skripsi.
8. Seluruh keluarga besar yang selalu memberikan semangat dan bantuan kepada penulis.
9. Seluruh narasumber yang telah bersedia meluangkan waktunya untuk membantu penulis dalam proses pencarian data dalam keadaan yang sangat luar biasa berbeda.

10. Gardhena, Desma, Melvie, Ghepira, Maharani, Anisa teman seperjuangan yang bersama-sama memberikan dukungan terbaiknya hingga akhirnya kita semua dapat menyelesaikan perjalanan ini bersama.
11. Lala saudara kandung yang dengan senang hati menemani penulis dalam proses pencarian data di lapangan walau jarak yang jauh.
12. Damen selaku kekasih penulis yang dengan senang hati menemani penulis selama proses penyusunan skripsi dengan memberikan doa dan dukungan terbaiknya hingga akhirnya penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan tepat waktu.
13. Seluruh teman-teman MIK 2019 yang telah memberikan cerita baru dalam kehidupan penulis selama masa perkuliahan dan dukungan yang saling menguatkan agar tidak mundur dalam perjalanan panjang ini.
14. Seluruh pihak yang selalu mendoakan tanpa ucap dan memberikan bantuan demi kelancaran dalam penyusunan skripsi penulis.

INVENTARISASI WARISAN BUDAYA GASTRONOMI SEBAGAI DAYA TARIK DI KOTA SERANG BANTEN

Henida Garniz Anugraheni

1909253

ABSTRAK

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui potensi wisata gastronomi yang ada di Kota Serang kemudian merancang potensi pemetaan digital dan pola perjalanan wisata gastronomi di Kota Serang dan mencapai tujuan akhir dengan hasil sesuai dengan tahapan-tahapan yang telah direncanakan. Penelitian ini juga ditujukan sebagai saran kepada pemerintah agar dapat menjadikan Kota Serang sebagai salah satu destinasi wisata gastronomi di Banten. Metode penelitian yang digunakan adalah metode kualitatif analisis deskriptif dengan teknik pengumpulan data melalui wawancara mendalam, observasi, studi pustaka, dan studi dokumentasi dan menggunakan alat pengumpulan data berupa pedoman wawancara. Hasil penelitian tersebut dianalisis menggunakan komponen gastronomi pada makanan lokal yang ada di Kota Serang. Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa potensi wisata gastronomi di Kota Serang dapat dikembangkan menjadi suatu daya tarik wisata berupa sebuah pemetaan digital dan pola perjalanan wisata dengan memperhatikan beberapa faktor yang harus dikembangkan. Adapun rekomendasi yang diharapkan agar dibuat paket khusus, pemetaan digital, serta pola perjalanan mengenai wisata gastronomi yang ada di Kota Serang, dan khususnya pemerintah dapat memasarkan wisata gastronomi berupa paket wisata yang dipromosikan pada website Exciting Banten baik dengan seluruh pihak yang terlibat serta mendukung fasilitas yang dibutuhkan untuk pelaku usaha kuliner yang terlibat didalam wisata gastronomi.

Kata Kunci : daya tarik wisata, gastronomi, pemetaan digital, pola perjalanan wisata, Kota Serang

**INVENTORY OF GASTRONOMIC CULTURAL HERITAGE AS AN
ATTRACTION IN THE CITY OF SERANG, BANTEN**

Henida Garniz Anugraheni

1909253

ABSTRACT

This research was conducted to determine the potential for gastronomic tourism in Serang City and then design the potential for digital mapping and patterns of gastronomic tourism trips in Serang City and achieve the final destination with results in accordance with the planned stages. This research is also intended as a suggestion to the government in order to make Serang City a gastronomic tourism destination in Banten. The research method used is a qualitative descriptive analysis method with data collection techniques through in-depth interviews, observation, literature studies, and documentation studies and uses a data collection tool in the form of an interview guide. The results of this study were analyzed using the gastronomic component of local food in Serang City. Based on the results of the study, it can be concluded that the potential for gastronomic tourism in Serang City can be developed into a tourist attraction in the form of a digital mapping and tourist travel patterns by taking into account several factors that must be developed. As for the recommendations, it is expected that special packages be made, digital mapping, and travel patterns regarding gastronomic tourism in Serang City, and in particular the government can market gastronomic tourism in the form of tour packages that are promoted on the Exciting Banten website both with all parties involved and support the facilities provided. needed for culinary business actors involved in gastronomic tourism.

Keywords: *tourist attraction, gastronomy, digital mapping, travel pattern, Serang City*

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	i
LEMBAR PERNYATAAN.....	ii
LEMBAR HAK CIPTA	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
UCAPAN TERIMA KASIH	v
ABSTRAK	vii
<i>ABSTRACT</i>	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR TABEL	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Penelitian.....	1
1.2 Rumusan Masalah Penelitian	5
1.3 Tujuan Penelitian.....	5
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
1.4.1 Secara Teoritis.....	5
1.4.2 Secara Kelembagaan	5
1.4.3 Secara Praktik.....	6
BAB II KAJIAN PUSTAKA.....	7
2.1 Pariwisata	7
2.2 Daya Tarik Wisata.....	8
2.3 Warisan Budaya.....	9
2.4 Gastronomi.....	10
2.5 Wisata Gastronomi	12
2.6 <i>Nona Helix</i>	14
2.7 Pola Perjalanan	15
2.8 Pemetaan Digital	19
2.8.1 SIG (Sistem Informasi Geografis)	19
2.9 Peneliti Terdahulu	20
2.10 Kerangka Berpikir.....	27
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	28

3.1	Desain Penelitian.....	28
3.2	Partisipan dan Tempat Penelitian.....	28
3.2.1	Partisipan Penelitian.....	28
3.2.2	Tempat Penelitian.....	29
3.3	Operasional Variabel.....	29
3.4	Pengumpulan Data.....	32
3.4.1	Wawancara Mendalam.....	33
3.4.2	Observasi Partisipatif.....	33
3.4.3	Studi Dokumentasi.....	34
3.4.4	Studi Literatur.....	35
3.5	Instrumen Penelitian.....	35
3.6	Penyusunan Alat dan Pengumpulan Data.....	37
3.6.1	Tahap Persiapan Dalam.....	37
3.6.2	Tahap Pelaksanaan.....	37
3.6.3	Tahap Pengolahan.....	38
3.7	Uji Keabsahan Data.....	39
3.7.1	Triangulasi.....	39
3.8	Analisis Data.....	41
3.8.1	<i>Data Reduction</i> (Reduksi Data).....	42
3.8.2	<i>Data Display</i> (Penyajian Data).....	43
3.8.3	<i>Conclusion Drawing Verification</i>	43
BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN.....		44
4.1	Hasil Temuan Penelitian.....	44
4.1.1	Deskripsi Umum Lokasi Penelitian.....	44
4.1.2	Destinasi Wisata Kota Serang.....	46
4.1.3	Gambaran Umum Responden.....	55
4.1.5	Identifikasi Wisata Gastronomi Menggunakan Komponen.....	67
4.1.6	Peran Nona Helix Dalam Upaya Pengembangan Wisata.....	94
4.1.7	Pola Perjalanan Wisata Gastronomi Kota Serang.....	112
4.2	Pembahasan Penelitian.....	118
4.2.1	Komponen Aspek Gastronomi Makanan Lokal.....	118
4.2.2	Peran Nona Helix dalam Mengembangkan Wisata Gastronomi.....	120
4.2.3	Perencanaan Pemetaan Digital dan Pola Perjalanan Wisata.....	122
BAB V SIMPULAN, IMPLIKASI, DAN REKOMENDASI.....		124

Henida Garniz, 2023

INVENTARISASI WARISAN BUDAYA GASTRONOMI SEBAGAI DAYA TARIK KOTA SERANG BANTEN

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

5.1	Kesimpulan.....	124
5.2	Implikasi	125
5.3	Rekomendasi	126
	DAFTAR PUSTAKA.....	127
	LAMPIRAN	131

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1	Statistik kunjungan wisatawan berdasarkan kategori	2
Gambar 2. 1	Komponen Gastronomi.....	11
Gambar 2. 2	Nona Helix.....	14
Gambar 2. 3	Single Loupe.....	17
Gambar 2. 4	Continuous Loupe	17
Gambar 2. 5	Multi Loupe.....	17
Gambar 2. 6	Kerangka Pemikiran Inventory Budaya Kota Serang Banten.....	27
Gambar 3. 1	Triangulasi Teknik Pengumpulan Data	40
Gambar 3. 2	Triangulasi Teknik Pengumpulan Data	40
Gambar 3. 3	Proses Triangulasi	41
Gambar 3. 4	Komponen analisis data model interaktif	43
Gambar 4. 1	Masjid Agung Banten.....	47
Gambar 4. 2	Benteng Spellwijk.....	48
Gambar 4. 3	Keraton Surosowan	49
Gambar 4. 4	Keraton Kaibon	50
Gambar 4. 5	Sate Bandeng H.Mariyam.....	51
Gambar 4. 6	Taman Wisata MBS	53
Gambar 4. 7	Nasi Bakar Sum-sum Pisang mas	54
Gambar 4. 8	Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin	56
Gambar 4. 9	Karakteristik Responden berdasarkan Usia.....	56
Gambar 4. 10	Karakteristik Responden Berdasarkan Pekerjaan	58
Gambar 4. 11	Karakteristik Responden Berdasarkan Pendidikan Terakhir.....	59
Gambar 4. 12	Karakteristik Responden Berdasarkan Pendapatan Perbulan.....	60
Gambar 4. 13	Karakteristik Responden Berdasarkan Jumlah kunjungan	61
Gambar 4. 14	Karakteristik Responden Berdasarkan Tujuan Berkunjung.....	61
Gambar 4. 15	Karakteristik Responden Berdasarkan Sumber Informasi	62
Gambar 4. 16	Karakteristik Responden Berdasarkan Wisata Gastronomi	63
Gambar 4. 17	Sate Bandeng H.Mariyam.....	68
Gambar 4. 18	Rabeg H.Naswi.....	74
Gambar 4. 19	Pecak Bandeng Ma'reen	82
Gambar 4. 20	Nasi Bakar Sum-sum.....	88
Gambar 4. 21	Taman Wisata Mahoni Bangun Santosa.....	113
Gambar 4. 22	Rancangan Pola Perjalanan Continuous Loupe	115
Gambar 4. 23	Rancangan Pola Perjalanan Multi Loupe.....	116
Gambar 4. 24	Pemetaan Digital Wisata Gastronomi di Kota Serang.....	117
Gambar 4. 25	Infografis Komponen Gastronomi Makanan Lokal.....	118
Gambar 4. 26	Peran Nona Helix dalam Mengembangkan Wisata Gastronomi	120
Gambar 4. 27	Pemetaan Digital dan Pola Perjalanan Wisata Gastronomi.....	122

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1	Jumlah Wisatawan Kota Serang	1
Tabel 2. 1	Peneliti terdahulu	20
Tabel 3. 1	Operasional Instrumen Penelitian.....	29
Tabel 4. 1	Karakteristik Responden Berdasarkan Domisili	57
Tabel 4. 2	Rekapitulasi Responden Wisatawan Kota Serang	64
Tabel 4. 3	Tabel Rekapitulasi Responden Wisatawan Kota Serang.....	64
Tabel 4. 4	Tabel Rekapitulasi Responden Wisatawan Kota Serang.....	65
Tabel 4. 5	Tabel Rekapitulasi Responden Wisatawan Kota.....	66
Tabel 4. 6	Wisata Gastronomi di Kota Serang.....	67
Tabel 4. 7	Sejarah, Tradisi, dan Sosial Sate Bandeng	68
Tabel 4. 8	Bahan Baku dan Cara Memasak Sate Bandeng	70
Tabel 4. 9	Mencicipi dan Menghidangkan Sate Bandeng.....	71
Tabel 4. 10	Mempelajari, Meneliti dan Menulis Sate Bandeng.....	72
Tabel 4. 11	Mencari Pengalaman Unik Sate Bandeng	73
Tabel 4. 12	Pengetahuan Gizi Sate Bandeng.....	74
Tabel 4. 13	Filosofi, Sejarah, Tradisi dan Sosial.....	74
Tabel 4. 14	Bahan Baku dan Cara Memasak Rabeg.....	76
Tabel 4. 15	Mencicipi dan Menghidangkan Rabeg	77
Tabel 4. 16	Mempelajarui, Meneliti dan Menulis Makanan Rabeg.....	78
Tabel 4. 17	Mencari Pengalaman Unik Rabeg.....	79
Tabel 4. 18	Pengetahuan Gizi Rabeg	80
Tabel 4. 19	Etika dan Etiket Rabueg	81
Tabel 4. 20	Filosofi, Sejarah, Tradisi dan Sosial Pecak Bandeng	82
Tabel 4. 21	Bahan Baku dan Cara Memasak Pecak Bandeng	83
Tabel 4. 22	Mencicipi dan Menghidangkan Pecak Bandeng	84
Tabel 4. 23	Mempelajari, Meneliti dan Menulis Makanan Pecak Bandeng	85
Tabel 4. 24	Mencari Pengalaman Unik Pecak Bandeng	85
Tabel 4. 25	Pengetahuan Gizi Pecak Bandeng.....	86
Tabel 4. 26	Etika dan Etiket Pecak Bandeng	87
Tabel 4. 27	Filosofi, Sejarah, Tradisi dan Sosial Nasi Bakar Sum-sum.....	88
Tabel 4. 28	Bahan Baku dan Cara Memasak Nasi Bakar Sum-sum Pisangmas ..	90
Tabel 4. 29	Mencicipi dan Menghidangkan Nasi Bakar Sum-sum Pisangmas	91
Tabel 4. 30	Mempelajari, Meneliti dan Menulis Makanan Nasi Bakar	91
Tabel 4. 31	Mencari Pengalaman Unik Pecak Bandeng	92
Tabel 4. 32	Pengetahuan Gizi Nasi Bakar Sum-sum Pisangmas.....	93
Tabel 4. 33	Etika dan Etiket Nasi Bakar Sum-sum Pisangmas.....	93
Tabel 4. 34	Nama-nama Narasumber	94
Tabel 4. 35	Upaya Pengusaha Dalam Pengembangan Wisata Gastronomi	96
Tabel 4. 36	Upaya Pemerintah Dalam Pengembangan Wisata Gastronomi.....	98
Tabel 4. 37	Upaya Pekerja Dalam Pengembangan Wisata Gastronomi	101
Tabel 4. 38	Upaya Pemasok Dalam Pengembangan Wisata Gastronomi	103
Tabel 4. 39	Upaya Pakar Dalam Pengembangan Wisata Gastronomi	104
Tabel 4. 40	Upaya Pemerhati Dalam Pengembangan Wisata Gastronomi.....	106

Henida Garniz, 2023

INVENTARISASI WARISAN BUDAYA GASTRONOMI SEBAGAI DAYA TARIK KOTA SERANG BANTEN

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

Tabel 4. 41	Upaya NGO Dalam Pengembangan Wisata Gastronomi.....	108
Tabel 4. 42	Upaya Teknologi Informasi Dalam Pengembangan Wisata	110
Tabel 4. 43	Aksesibilitas Wisata di Kota Serang	112
Tabel 4. 44	Aksesibilitas Wisata di Kota Serang	112
Tabel 4. 45	Aksesibilitas Wisata di Kota Serang	114

DAFTAR PUSTAKA

BUKU

- Alamsyah, Yuyun. (2008). *Bisnis Kuliner Tradisional*. Jakarta : PT Elex Media Komputindo
- Astawan, Made. (2013). *Jangan Takut Makan Enak Sehat Dengan Makanan Tradisional*. Jakarta : 2013
- Basoeki, A. (2014). *Materi Seminar Pola Perjalanan Indonesia*. Bandung.
- Hanif, Shofyan, & Dian, P. (2018). *Pengembangan Bisnis Pariwisata dengan Media Sistem Informasi*. Yogyakarta : ANDI
- Marpaung, Happy & Herman, Bahar (2002). *Pengantar Pariwisata*. Bandung : Alfabeta.
- Menteri Negara Lingkungan Hidup. (2009). *Nomor 29 Tahun 2009 tentang pedoman konservasi keanekaragaman hayati di daerah*. Sekretariat Negara : Jakarta.
- Miles, M. B., & Huberman, A. M. (1994). *Qualitative data analysis: An expanded sourcebook*. sage.
- Moleong, Lexy J. 2007. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Nuriata, & Nurjamal, D. (2014). *Perencanaan Dan Pelaksanaan Perjalanan Wisata Konsep Dan Aplikasi*. Bandung: Alfabeta.
- Pendit, N. S. (2006). *Ilmu Pariwisata Sebuah Pengantar Perdana*. Jakarta: PT Pradnya Paramita.
- Pitana, I. G., & Gayatri, P. G. (2008). *Sosiologi Pariwisata*. Yogyakarta: ANDI OFFSET.
- Republik Indonesia. (2009). *Undang-Undang RI No. 10 tahun 2009 tentang Kepariwisata*. Sekretariat Negara. Jakarta
- Suwantoro, G. (2008). *Dasar-Dasar Pariwisata*. Yogyakarta: ANDI.
- Sugiyono, D. (2013). *Metode penelitian pendidikan pendekatan kuantitatif, kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono, S. (2010). *Metode penelitian kuantitatif dan kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta
- Suryadana, Liga, et.all, (2015). *Pengantar Pemasaran Pariwisata*. Bandung: Alfabeta.

Turgarini, D. (2018). *Gastronomi Sunda Sebagai Daya Tarik Wisata Kota Bandung*. Universitas Gadjah Mada: Yogyakarta.

JURNAL

Adrianto, A. (2014). *Jantra Vol.9, No.1 Jajan Pasar Makanan Tradisional Masyarakat Jawa*, 11.

Budi, N. S. (2014). *Jantra Vol.9, No.1. Mie Des Khas Kuliner Tradisional Pundong, Bantul*, Yogyakarta, 29

Hatauruk, A. N., & Wiratmo, T. G. (2014). No.1 *jurnal-s1.fsrd.itb.ac.id. Perancangan Buku Visual Molecular Gastronomy The Culinary Alchemist*, 1.

Imania, K. L., Sihombing, R. M., & Mutiaz, I. R. (2014). Vol 6D No.1 *journal.itb.ac.id. Pemanfaatan Produk Budaya Modern dalam Bentuk Game untuk Mobile Gadget sebagai Media Pelestarian Budaya Tradisional*, 1.

John C. Crotts." *Tourism And Gastronomy: Gastronomy's Influence On How Tourist Experience A Destination*".*Jurnal. Vol.48 No.4 The Hong Kong Polytechnic University.2006*

Krisnadi, Anatomius, R. (2018). *National Conference of Creative Industry: Gastroni Makanan Betawi Sebagai Salah Satu Identitas Budaya Daerah*, 4.

Margi, I. K., Ariani, R. P., Widiastini, N. A., & Suriani, N. (2013). *ejournal.undiksha.ac.id. Identifikasi Potensi Wisata Kuliner Berbasis Bahan Baku Lokal Di Kabupaten Buleleng, Bali*, 2.

Marzuqi, A., Alif Fianto, Y. A., & Hidayat, W. (2015).Vol.4. No.1 *Penciptaan Motif Batik Sebagai Ikon. Jurnal Desain Komunikasi Visual*, 3.

Marojahan, Josua, Dedi, T., & Ziad, R. (2018). Vol. 6 No. 2 *Jurnal Ilmu Komputer dan Sistem Informasi. Sistem Informasi Geografis Pemetaan Potensi Pariwisata Toba Samosir Berbasis Web*, 115.

Masykur, Fauzan. (2014). Vol. 5 No. 2 *Impelementasi Sistem Informasi Geografis Menggunakan Google Maps Api Alam Pemetaan Asal Mahasiswa. Jurnal Teknik Industri, Mesin, Elektro dan Ilmu Komputer*, 182.

Marthaputra, R. A., Tugarini, D., & Priatini, W. (2021). Vol. 9 No. 1 *Jurnal Gastronomi Indonesia. Potensi Pola Perjalanan Wisata Gastronomi di Kota Cirebon*, 33.

Munawaroh, S. (2014). *Jantra Vol.9, No.1. Wedang Uwuh Sebagai Ikon Kuliner Khas Imogiri Bantul*, 69.

- Nurlestari, Ajeng, F. (2016). Pengaruh Daya Tarik Wisata Terhadap Niat Kunjungan Ulang Wisatawan Dengan Kepuasan Wisatawan Sebagai Variabel Intervening Pada Taman Safari Indonesia Cisarua Bogor, 4.
- Ningsih, C., & Turgarini, D. (2020). Pelestarian dan Pengembangan Kampung Nikmat Cigugurgirang sebagai Destinasi Wisata Warisan Budaya Gastronomi Sunda. *Tourism Scientific Journal*, 5(2), 265-275.
- Oda. (2012). Vol 3, No 1 <http://e-journal.kopertis4.or.id/>. Pengembangan Pusat Kuliner Nusantara Kota Bandung Sebagai Tujuan Wisata, 3.
- Prasetyo, T., & Bodroastuti, T. (2012). Vol.1 No.1 jurnal.widyamanggala.ac.id. Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Perilaku Pembelian, 9-10.
- Rachman, M. (2012). Vol. 1 No. 1 Konservasi Nilai Dan Warisan Budaya. *Indonesian Journal of Conservation*, 31.
- Ritonga, R. M. (2020). Vol. 5 No. 1 *Journal of Applied Science Tourism*. Peran Kuliner Pasar Lama Dalam Meningkatkan Citra Destinasi Pariwisata Kota Tangerang., 9.
- Sahabudin, A., Rusdin., & M, Sapari, D. H. (2020). Vol. 7 No. 1 *Journal Of Sustainable and Research*. Pengembangan Potensi Pusat Kota Serang Sebagai Wisata Heritage Perkotaan Berbasis Masyarakat, 1.
- Suciptadi, E. (2014). Partisipasi Kelompok Petani Dalam Usaha Konservasi Tanah. *Jurnal Ilmiah Pendidikan Geografi*, 12.
- Sulistiantini, E. (2014). *Jantra* Vol.9, No.1. Kuliner Tradisional Jawa Dalam Serat Centhini, 81.
- Taqwani, D. M. (2012). a-research.upi.edu. Analisis Kebudayaan Gastronomi Dan Tindakan Dalam Kajian Pragmatik Pada Film *Ratatouille*, 55.
- Turgarini, D., & Caria, N. (2020). Vol. 5 No. 2. *Tourism Scientific Journal* Pelestarian dan Pengembangan Kampung Nikmat Cigugurgirang Sebagai Destinasi Wisata Warisan Budaya Gastronomi Sunda, 4.
- Sari, Anita, P. (2020). *Tourism Information Park* Dengan Pendekatan Arsitektur Ikonis di Kawasan Benteng Vastenburg. Skripsi, Universitas Atma Jaya: Yogyakarta. 15.
- Sukardi. (2021). Pengaruh Daya Tarik, Harga dan Fasilitas Terhadap Keputusan Berkunjung di Objek Wisata Pantai Lungkak Kecamatan Keruak Kabupaten Lombok Timur. Skripsi, Universitas Muhammadiyah Mataram: Mataram, 14.

Widowati, Dewi. (2020) Vol. 3 No. 1. Jurnal Industri Pariwisata, Promosi Wisata Kuliner Khas Banten di Media *Online* Sebagai Pendukung Pariwisata Banten, 4.

Turgarini, D. (2021). The Salapan Cinyusu (Nona Helix) as a “creativepreneurship” support model for a gastronomy tourism in Bandung city. In *Promoting Creative Tourism : Current Issues in Tourism Research* (pp. 429-437). <https://doi.org/10.1201/9781003095484-62>

Goeldne, dan Ritchie. 2012. *Tourism : Principles, Practices, Philosophies*. Edisi 12. New Jersey. Wiley & Sons.

WEBSITE

Budaya.Rimanews. (2016, Mei 17). Dipetik Mei 17, 2016, dari <http://budaya.rimanews.com/>:<http://budaya.rimanews.com/read/20140519/151846/Indra-Ketaren-AntaraGastronomi-dan-Kuliner>

Erlangga. (2014, Juni Friday). Dipetik April 1, 2016, dari <http://www.erlangga.co.id/>:<http://www.erlangga.co.id/materibelajar/sma/7872-keanekaragaman-gen-spesies-dan-ekosistem.html>.

Indonesia Kaya (2022) Keraton Kaibon <https://indonesiakaya.com/pustaka-indonesia/keraton-kaibon-persembahan-sultan-untuk-sang-bunda/>

Ppid.serangkota.go.id (2015) Dipetik April 1, 2016, dari <https://ppid.serangkota.go.id/pages/sejarah-kota-serang>

Kemenpar. (2015). <https://jdih.kemenparekraf.go.id/katalog-70-produk-hukum>

Kemendikbud. (2021). <https://www.kemdikbud.go.id/main/>

Kompas.com, (2021) Keraton Surosono <https://www.kompas.com/stori/read/2021/07/03/154639779/keraton-surosowan-fungsi-dan-sejarah-berdirinya?page=all>