

**PEMANFAATAN BAHAN BAKU TANAMANAN OBAT
BERBASIS GASTRONOMI DIGITAL DI KAWASAN KEBUN
RAYA BOGOR**

SKRIPSI

diajukan untuk memenuhi satu di antara sebagian dari syarat
memperoleh Gelar Sarjana Pariwisata pada Program Studi
Manajemen Industri Katering



oleh:

Muhammad Daffa Dharmawan

NIM 1904806

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

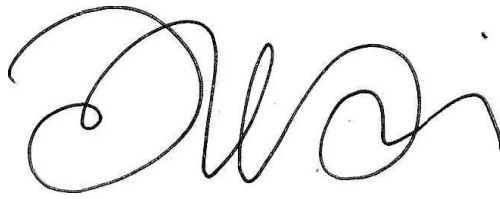
2023

LEMBAR PENGESAHAN

**PEMANFAATAN BAHAN BAKU TANAMAN OBAT BERBASIS
GASTRONOMI DIGITAL DI KAWASAN KEBUN RAYA BOGOR**

Skripsi ini disetujui dan disahkan oleh Pembimbing:

Pembimbing I



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

Pembimbing II



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 HAK CIPTA

**PEMANFAATAN BAHAN BAKU TANAMAN OBAT BERBASIS
GASTRONOMI DIGITAL DI KAWASAN KEBUN RAYA BOGOR**

oleh:

Muhammad Daffa Dharmawan

1904806

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

© Muhammad Daffa Dharmawan

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 PERNYATAAN

Saya menyatakan bahwa skripsi dengan judul **“Pemanfaatan Bahan Baku Tanaman Obat Berbasis Gastronomi Digital di Kawasan Kebun Raya Bogor”** ini beserta 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.

Atas pernyataan ini, saya siap menanggung sanksi apabila di kemudian hari ditemukan adanya pelanggaran etika keilmuan atau ada klaim dari pihak lain terhadap keaslian karya tulis ini.

Bandung, 17 Agustus 2023



Muhammad Daffa Dharmawan

NIM 1904806

PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Allah Swt. karena berkat rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul "Pemanfaatan Bahan Baku Tanaman Obat Berbasis Gastronomi Digital di Kawasan Kebun Raya Bogor". Pada skripsi ini dibahas mengenai bagaimana pemanfaatan tanaman obat di Kebun Raya Bogor yang berpotensi untuk dijadikan konten gastronomi digital.

Maksud dan tujuan dari penulisan skripsi ini adalah untuk memenuhi satu dari sebagian syarat untuk mengikuti sidang skripsi di Jurusan Manajemen Industri Katering, Universitas Pendidikan Indonesia. Selama penelitian dan penulisan skripsi ini, banyak sekali hambatan yang penulis alami, tetapi berkat bantuan, dorongan serta bimbingan dari berbagai pihak yang terlibat, akhirnya skripsi ini dapat terselesaikan dengan tepat waktu.

Penulis beranggapan bahwa skripsi ini merupakan karya terbaik yang dapat penulis persembahkan. Namun, penulis menyadari bahwa tidak menutup kemungkinan di dalamnya terdapat banyak kekurangan. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun sangat penulis harapkan. Akhir kata, semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi penulis khususnya dan bagi para pembaca pada umumnya.

Bandung, 17 Agustus 2023



Muhammad Daffa Dharmawan

NIM 1904806

UCAPAN TERIMA KASIH

Penyusunan skripsi ini tentu penulis tidak sendiri, penulis mendapat banyak dukungan, motivasi, serta bantuan baik dari segi moral maupun material dari berbagai pihak sehingga penulisan skripsi ini berjalan lancar dan tepat waktu. Penulis ingin mengucapkan terimakasih sebesar – besarnya kepada berbagai pihak yakni kepada:

1. Tuhan Yang Maha Esa, atas berkat dan izin-Nya lah penulis dapat menyelesaikan skripsi ini;
2. Kedua orang tua, Ayah (alm) Kusnadi Usman dan Ibu Hadijah, serta adik saya Wianda Rahmah dan Zivanna Ayasha yang telah mendukung penulis untuk menyelesaikan skripsi ini;
3. Dr. Woro Priatini, S.Pd., M.Si selaku Ketua Program Studi Manajemen Industri Katering;
4. Dr. Dewi Turgarini, SS., MM.Par selaku Pembimbing satu yang telah bersedia meluangkan waktunya serta membimbing penulis dengan penuh kesabaran dan perhatian;
5. Dias Pratami Putri, S.Pd., M.Si selaku dosen pembimbing dua yang juga telah bersedia meluangkan waktunya serta membimbing penulis dengan penuh kesabaran dan perhatian;
6. Pihak Kebun Raya Bogor yang telah memberikan izin kepada peneliti sehingga peneliti dapat melakukan penelitian;
7. Ibu Lina selaku HRD Kebun Raya Bogor yang telah membantu peneliti dalam menjalankan birokrasi perizinan di Kebun Raya Bogor;
8. Ibu Saniyatun dan Pak Rizal yang telah bersedia menjadi narasumber dan meluangkan waktu untuk memberikan informasi terkait keperluan data dalam penelitian skripsi ini;
9. Para narasumber baik dari pemerintah, pemerhati, pakar, LSM, media informasi dan wisatawan Kebun Raya Bogor yang telah meluangkan waktunya untuk dapat menjadi narasumber dalam penelitian;

10. Seluruh dosen mata kuliah Manajemen Industri Katering yang telah memberikan ilmu serta pengalamannya yang berharga selama perkuliahan;
11. Kakak tingkat Manajemen Industri Katering yang telah membantu peneliti dalam memberikan informasi mengenai skripsi;
12. Naufal Hilmyanto dan Fawzen Dava sebagai sahabat sekaligus media canda dan tawa yang banyak membantu juga berperan besar pada kehidupan peneliti sehingga peneliti dapat menyelesaikan skripsi ini;
13. Iqro, Azhar, Javas, Agung, Ara, Rafsan, Dhea, Avifah yang telah berjuang bersama sejak pertama kali berkuliah di Bandung;
14. Syaidan, Ardhika, Shofa, Fauzi, Bobby, Gina, Annisa, Tao yang telah memberikan banyak pelajaran dan membantu peneliti hingga dapat menyelesaikan skripsi ini;
15. Nadin, Rajasa, Ekal, Erja, Silmi, Arfan, Jimmy yang telah membantu peneliti dalam memberikan informasi dan dukungan selama penelitian;
16. seluruh sahabat, dan teman yang juga tidak henti-hentinya memberikan perhatian kepada peneliti;
17. Angkatan 2019 Manajemen Industri Katering yang memberikan cerita dan kenangan juga bersama-sama berjuang dari awal hingga di titik akhir;
18. Semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu yang telah banyak membantu baik secara langsung dan tidak langsung, dengan segala hormat dan tulus penulis ucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya;

Bandung, 17 Agustus 2023



Muhammad Daffa Dharmawan

NIM 1904806

PEMANFAATAN BAHAN BAKU TANAMAN OBAT BERBASIS
GASTRONOMI DIGITAL DI KAWASAN KEBUN RAYA BOGOR

Muhammad Daffa Dharmawan

ABSTRAK

Kebun Raya Bogor merupakan salah satu pusat konservasi botani yang berada di Kota Bogor. Tak hanya terkenal sebagai pusat konservasi, Kebun Raya Bogor juga terkenal sebagai destinasi wisata sejarah, rekreasi, dan edukasi. Kebun Raya Bogor hingga saat ini terus melakukan pengembangan dalam bidang teknologi utamanya yaitu *website*. Tujuan dari penelitian ini adalah melakukan identifikasi mengenai bentang tanaman obat yang berada di kawasan Kebun Raya Bogor (1), identifikasi komponen gastronomi yang berkaitan dengan tanaman obat di kawasan Kebun Raya Bogor (2), mengoptimalkan gastronomi digital di kawasan Kebun Raya Bogor terkait tanaman obat yang dapat diolah dan dikonsumsi (3). Desain penelitian yang digunakan adalah metode kualitatif dengan pendekatan deskriptif. Pengumpulan data menggunakan teknik wawancara, observasi, dokumentasi, kuesioner dan studi literatur. Hasil dari penelitian ini adalah bentang tanaman obat yang dapat diolah dan dikonsumsi yaitu berjumlah 31 tanaman yang terdiri dari bagian buah, bunga, daun dan rimpang. Pada aspek komponen gastronomi, tanaman obat berpotensi untuk dijadikan berbagai macam fungsi dan olahan yaitu sebagai minuman herbal, bumbu dapur, pewarna alami makanan, rujak, asinan dan sayur mayur. Pada aspek optimalisasi gastronomi digital di kawasan Kebun Raya Bogor terkait tanaman obat yang dapat diolah dan dikonsumsi yaitu berupa pembuatan rancangan desain konten gastronomi digital pada *website* Kebun Raya Bogor yang terdiri dari penambahan jenis olahan makanan dan minuman yang terbuat dari tanaman obat, kandungan gizi dari tanaman dan produk olahan, cita rasa dari olahan, dan manfaat dari olahan makanan atau minuman dari tanaman obat.

Kata kunci: Gastronomi Digital; Tanaman Obat; Daya Tarik; Kebun Raya Bogor.

UTILIZATION OF RAW MATERIALS FROM MEDICINAL PLANTS
BASED ON DIGITAL GASTRONOMY IN THE BOGOR BOTANICAL
GARDEN

Muhammad Daffa Dharmawan

ABSTRACT

Bogor Botanical Gardens is one of the botanical conservation centers in Bogor City. Not only famous as a conservation center, the Bogor Botanical Gardens are also famous as a historical, recreational and educational tourist destination. Currently, Bogor Botanical Gardens continues to develop its main technology sector, namely websites. The aim of this research is to identify the landscape of medicinal plants in the Bogor Botanical Gardens (1), identify gastronomic components related to medicinal plants in the Bogor Botanical Gardens area (2), optimize digital gastronomy in the Bogor Botanical Gardens area regarding medicinal plants which can be processed and consumed (3). The research design used is a qualitative method with a descriptive approach. Data collection uses interview techniques, observation, documentation, questionnaires and literature study. The results of this research are a range of medicinal plants that can be processed and consumed, namely 31 plants consisting of fruit, flowers, leaves and rhizomes. In terms of gastronomic components, medicinal plants have the potential to be used for various purposes and preparations, namely as herbal drinks, kitchen spices, natural food colorings, salad, pickles and vegetables. In the aspect of optimizing digital gastronomy in the Bogor Botanical Gardens area regarding medicinal plants that can be processed and consumed, namely in the form of creating digital gastronomic content designs on the Bogor Botanical Gardens website which consists of adding types of processed food and drinks made from medicinal plants, the nutritional content of the plants and processed products, the taste of processed products, and the benefits of processed food or drinks from medicinal plants.

Keywords: Digital Gastronomy; Medicinal plants; Tourist attraction; Bogor Botanical Garden.

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	i
LEMBAR HAK CIPTA	ii
LEMBAR PERNYATAAN	iii
PRAKATA	iv
UCAPAN TERIMA KASIH	v
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR TABEL	xv
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	5
1.3. Tujuan Penelitian.....	5
1.4. Manfaat penelitian.....	6
BAB 2 LANDASAN TEORITIS	7
2.1. Pengertian Pariwisata	7
2.2. Makanan dan Minuman Sehat	7
2.3. Gastronomi	8
2.4. Tanaman Obat	10
2.5. Pariwisata Gastronomi.....	10
2.6. Nona Helix	11

2.7. Daya Tarik Wisata.....	11
2.8. Manajemen Konten Web.....	12
2.9. Penelitian Terdahulu.....	13
2.10. Kerangka Pemikiran.....	18
BAB 3 METODE PENELITIAN	19
3.1. Desain Penelitian.....	19
3.2. Partisipan dan Tempat Penelitian	19
3.2.1. Partisipan.....	19
3.2.2. Tempat Penelitian.....	20
3.3. Operasional Instrumen Penelitian	21
3.4. Teknik Pengumpulan Data	25
3.4.1. Wawancara.....	25
3.4.2. Observasi.....	25
3.4.3. Studi Dokumentasi.....	26
3.4.4. Kuesioner	26
3.4.5. Studi Literatur	27
3.5. Instrumen Penelitian.....	27
3.6. Persiapan Penelitian dan Pengumpulan Data.....	27
3.6.1. Tahap Persiapan	27
3.6.2. Tahap Pelaksanaan.....	28
3.6.3. Tahap Pengolaan Data	28
3.7. Uji Keabsahan Data.....	28
3.7.1. Triangulasi.....	28
3.8. Analisis Data	29
2.1 Reduksi Data	29
2.2 Penyajian Data	29
2.3 Penarikan Simpulan	29
3.9. Situasi Sosial	30

BAB 4 TEMUAN DAN PEMBAHASAN	31
4.1. Gambaran Umum Lokasi Penelitian	31
4.1.1. Kebun Raya Bogor	31
4.1.2. Gambaran Umum Responden	33
4.2. Temuan Penelitian	40
4.2.1. Identifikasi Tanaman Obat di Kebun Raya Bogor	40
4.2.2. Komponen Gastronomi Tanaman Obat di Kebun Raya Bogor	48
4.2.3. Daya Tarik Wisata.....	83
4.2.4. Optimalisasi Gastronomi Digital di Kawasan Kebun Raya Bogor ..	92
4.3 Pembahasan	119
BAB 5 SIMPULAN DAN SARAN	125
5.1. Simpulan.....	125
5.2. Saran.....	126
DAFTAR RUJUKAN	128
LAMPIRAN	130

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Komponen Gastronomi	8
Gambar 4.1 Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin	37
Gambar 4.2 Karakteristik Responden Berdasarkan Usia.....	37
Gambar 4.3 Karakteristik Responden Berdasarkan Pekerjaan	38
Gambar 4.4 Karakteristik Responden Berdasarkan Pendapatan.....	39
Gambar 4.5 Buah Lontar.....	41
Gambar 4.6 Buah Namnam.....	41
Gambar 4.7 Jeruk Bali.....	41
Gambar 4.8 Jeruk Purut.....	42
Gambar 4.9 Buah Cermai.....	42
Gambar 4.10 Buah Limus	42
Gambar 4.11 Blimbing Wuluh.....	42
Gambar 4.12 Blimbing.....	43
Gambar 4.13 Asam Jawa.....	43
Gambar 4.14 Jambu Mete	43
Gambar 4.15 Duku	43
Gambar 4.16 Kopi.....	43
Gambar 4.17 Mahkota Dewa	44
Gambar 4.18 Ciplukan	44
Gambar 4.19 Buah Pala.....	44
Gambar 4.20 Sambiloto	44
Gambar 4.21 Lidah Buaya	44
Gambar 4.22 Daun Salam	45
Gambar 4.23 Katuk	45
Gambar 4.24 Cincau.....	45
Gambar 4.25 Bambu Muda.....	45
Gambar 4.26 Brotowali.....	46
Gambar 4.27 Kayu Manis	46
Gambar 4.28 Bunga Telang	46

Gambar 4.29 Bunga Bugenfil	46
Gambar 4.30 Bunga Kecombrang.....	47
Gambar 4.31 Temulawak	47
Gambar 4.32 Kencur	47
Gambar 4.33 Kunyit.....	47
Gambar 4.34 Lengkuas	48
Gambar 4.35 Jahe Merah	48
Gambar 4.36 Bahan Tambahan Olahan	59
Gambar 4.37 Cara penyajian Olahan Tanaman Obat.....	64
Gambar 4.38 Pengalaman Unik Wisata Gastronomi di Kebun Raya Bogor	68
Gambar 4.39 Etika dan Etiket	82
Gambar 4.40 Monumen Lady Raffles.....	84
Gambar 4.41 Monumen Reinwardt.....	85
Gambar 4.42 Pemakaman Belanda	85
Gambar 4.43 Monumen J.J Smith.....	85
Gambar 4.44 Taman Astrid.....	86
Gambar 4.45 Taman Teijsman.....	86
Gambar 4.46 Taman Soedjana Kassan.....	86
Gambar 4.47 Tugu Dua Abad	87
Gambar 4.48 Kolam Gunting	87
Gambar 4.49 Taman Araceae.....	87
Gambar 4.50 Griya Anggrek.....	88
Gambar 4.51 Taman Napenthes	88
Gambar 4.52 Taman Mexico.....	88
Gambar 4.53 Taman Akuatik.....	88
Gambar 4.54 Taman Durian.....	89
Gambar 4.55 Taman Kopi.....	89
Gambar 4.56 Taman Bambu	89
Gambar 4.57 Taman Orchidarium	89
Gambar 4.58 Taman Obat	90
Gambar 4.59 Tamba Jamu Bar.....	90

Gambar 4.60 Resto Raasaa	91
Gambar 4.61 Secret Garden	91
Gambar 4. 62 Kafe Walungan.....	91
Gambar 4.63 Museum Zoologi	91
Gambar 4.65 Halaman Beranda <i>Website</i> Kebun Raya Bogor.....	112
Gambar 4.66 Halaman Gastronomi Digital	112
Gambar 4.67 Detail Informasi Tanaman Obat.....	113
Gambar 4.68 Detail Informasi Produk Olahan	113

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Pra penelitian.....	4
Tabel 2.1 Penelitian Terdahulu	13
Tabel 3.1 Operasional Instrumen Penelitian	21
Tabel 4.1 Karakteristik Responden Wisatawan	36
Tabel 4.2 Hasil Wawancara Indikator Bentang Tanaman Obat.....	40
Tabel 4.3 Temuan Tanaman Obat yang dapat Diolah di Kebun Raya Bogor.....	41
Tabel 4.4 Hasil Wawancara Indikator Masak Memasak	49
Tabel 4.5 Data Temuan Produk Olahan Dari Tanaman Obat	54
Tabel 4.6 Hasil Wawancara Indikator Bahan Baku	56
Tabel 4.7 Hasil Wawancara Indikator Mecicipi	59
Tabel 4.8 Hasil Wawancara Indikator Menghidangkan.....	62
Tabel 4.9 Hasil Wawancara Indikator Mempelajari dan Meneliti.....	65
Tabel 4.10 Verifikasi Mempelajari dan Menulis	66
Tabel 4.11 Hasil Wawancara Indikator Pengalaman Unik	67
Tabel 4.12 Hasil Wawancara Indikator Pngetahuan Gizi	69
Tabel 4.13 Data Temuan Pengetahuan Gizi Tanaman Obat	72
Tabel 4.14 Hasil Wawancara Indikator Filosofi dan Sejarah	76
Tabel 4.15 Sejarah Penggunaan Tanaman Obat	79
Tabel 4.16 Hasil Wawancara Indikator Etika dan Etiket.....	80
Tabel 4.17 Hasil Wawancara Indikator Daya Tarik Wisata	83
Tabel 4.18 Data Temuan Daya Tarik Wisata.....	84
Tabel 4.19 Hasil Wawancara Indikator Manajemen.....	92
Tabel 4.20 Hasil Wawancara Indikator Pekerja.....	94
Tabel 4.21 Hasil Wawancara Indikator Pemasok	96
Tabel 4.22 Hasil Wawancara Indikator Pakar.....	97
Tabel 4.23 Hasil Wawancara Indikator Pemerintah	100
Tabel 4.24 Hasil Wawancara Indikator Pemerhati	107
Tabel 4.25 Hasil Wawancara Indikator Lembaga Swadaya Masyarakat.....	109
Tabel 4.26 Hasil Wawancara Indikator Media Informasi	111

Tabel 4.27 Data Hasil Kuesioner Pertanyaan 1	115
Tabel 4.28 Data Hasil Kuesioner Pertanyaan 2	116
Tabel 4.29 Data Hasil Kuesioner Pertanyaan 3	116
Tabel 4.30 Data Hasil Kuesioner Pertanyaan 4	117
Tabel 4.31 Data Hasil Kuesioner Pertanyaan 5	117
Tabel 4.32 Data Hasil Kuesioner Pertanyaan 6	118
Tabel 4.33 Temuan Produk Olahan dari Tanaman Obat.....	119

DAFTAR RUJUKAN

- Abdulloh, R. (2016). *Easy & Simple-Web Programming*. Elex Media Komputindo.
- Abdussamad, Z. (2021). Metode Penelitian Kuliitatif. In *News.Ge* (Vol. 4, Issue 1).
- Amaliyah, N. (2017). *Penyehatan Makanan dan Minuman*. Yogyakarta: Deepublish.
- ÇANAKÇI, S. D. (2020). The Typology of Gastro Tourists: A Study on Foreign Tourists Visiting Turkey. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 8(2).
- Eka, R. (2013). *Rahasia Mengetahui Makanan Berbahaya*. Guepedia.
- Emzir. (2014). *Metodologi Penelitian Kualitatif - Analisis Data*. Jakarta: Raja Grafindo Persada.
- Guzel, B., & Apaydin, M. (2016). Gastronomy tourism: Motivations and destinations. *Global Issues and Trends in Tourism*, 394.
- Hakim, L. (2015). *Rempah & Herba Kebun-Pekarangan Rumah Masyarakat* (Issue 164).
- Komariah, A. (2014). Djam'an satori. *Metodologi Penelitian Kualitatif*.
- Long, L. M., Thompson, P., & Kaplan, D. (2016). Encyclopedia of food and agricultural ethics. *Encyclopedia of Food and Agricultural Ethics*, 1–8.
- Mas'ud Maulana, Hidayatul Fikra, A. Y. Y., & Chodijah, M. (2022). *Gunung Djati Conference Series, Volume 8 (2022) The 2nd Conference on Ushuluddin Studies*. 8, 630–638.
- Munir, A. R. (2016). Kepuasan Wisatawan Sebagai Variabel in ... *Jurnal Pariwisata 2016*, 16(2), 1–9.
- Nurwitasari, A. (2015). Pengaruh Wisata Gastronomi Makanan Tradisional Sunda Terhadap Keputusan Wisatawan Berkunjung Ke Kota Bandung. *Jurnal BARISTA*, 2(1), 92–102.
- Ramadhan, D. R., Priatini, W., & Indriasari, I. (2017). Potensi Sayur Besan sebagai Daya Tarik Wisata Warisan Gastronomi Betawi di DKI Jakarta. *The Journal Gastronomy Tourism*, 4(2), 89–105.
<https://doi.org/10.17509/gastur.v4i2.40605>
- Saldana, J., Miles, M. B., & Huberman, A. M. (2014). Qualitative data analysis: A methods sourcebook. *Amerika: United States Of America*.

- Saleh, S. (2017). *Analisis data kualitatif*. Pustaka Ramadhan, Bandung.
- Sormaz, U., Akmes, H., Gunes, E., & Aras, S. (2016). Gastronomy in tourism. *Procedia Economics and Finance*, 39, 725–730.
- Sugiyono, S. (2013). *Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung: Alfabeta. *Google Scholar Alfabeta*.
- Suliman, S., Seniati, S., & Iman, N. (2022). Perancangan Website Pencarian Lokasi Tempat Wisata Kuliner di Kota Kendari. *Simkom*, 7(1), 1–12. <https://doi.org/10.51717/simkom.v7i1.61>
- Suryadana, M. (n.d.). liga dan Octavia Vanny. 2015. *Pengantar Pemasaran Pariwisata*.
- TechTarget. (2021). *web content management system (WCMS)*. March, 1–7. <https://doi.org/10.6084/M9.FIGSHARE.3504368.V1>
- Turgarini, D. (2018). *Gastronomi Sunda Sebagai Atraksi Wisata Di Kota Bandung*. 1, 1–2.
- Wijaya, S., Morrison, A., Nguyen, T.-H., & King, B. (2016). *Exploration of Culinary Tourism in Indonesia: What Do the International Visitors Expect?* Petra Christian University.
- Wuisang, A. M. T. J. O. W. & C. E. . (2019). Perencanaan Wilayah dan Kota Jurnal Perencanaan Wilayah dan Kota. *Spasial*, 6(2), 511–520. <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/spasial/article/view/25333>
- Yusuf, A. M. (2014). *Metode penelitian kuantitatif, kualitatif dan Penelitian gabungan/A. Muri Yusuf*.