

**Nomor Skripsi : 4450/UN40.A2.10/ PT/2023**

**RUMAH KAYU PERMACULTURE SEBAGAI DESTINASI WISATA  
GASTRONOMI PERMAKULTUR DI CISARUA KABUPATEN  
BANDUNG BARAT**

**SKRIPSI**

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



Oleh

Bunga Raihan Amelia

NIM.1905727

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI KATERING**

**FAKULTAS PENDIDIKAN PENGETAHUAN SOSIAL**

**UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA**

**BANDUNG**

**2023**

**LEMBAR HAK CIPTA**  
**RUMAH KAYU PERMACULTURE SEBAGAI DESTINASI**  
**WISATA GASTRONOMI PERMAKULTUR DI CISARUA**  
**KABUPATEN BANDUNG BARAT**

Oleh

Bunga Raihan Amelia

Sebuah skripsi yang diajukan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar  
Sarjana Pariwisata pada Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial

© Bunga Raihan Amelia 2023

Universitas Pendidikan Indonesia

Agustus 2023

Hak Cipta dilindungi undang-undang.

Skripsi ini tidak boleh diperbanyak seluruhnya atau sebagian,  
dengan dicetak ulang, difoto kopi, atau cara lainnya tanpa ijin dari penulis.

**LEMBAR PENGESAHAN**

**BUNGA RAIHAN AMELIA**

**RUMAH KAYU PERMACULTURE SEBAGAI DESTINASI WISATA  
GASTRONOMI PERMAKULTUR DI CISARUA KABUPATEN BANDUNG  
BARAT**

Skripsi ini disetujui dan disahkan oleh pembimbing :

Pembimbing I



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

NIP. 19700320.200812.2.001

Pembimbing II



Dias Pratami Putri, S.Pd., M.Si

NIP. 92020041.991901.5.201

Mengetahui,

**Ketua Program Studi Manajemen Industri Katering**



Dr. Woro Priantini, S.Pd., M.Si

NIP. 19710309.2010112.2.001

## PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT, karena atas rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Rumah Kayu Permaculture Sebagai Destinasi Wisata Gastronomi Permakultur di Cisarua Kabupaten Bandung Barat”.


Skripsi ini diselesaikan tentunya karena penulis mendapatkan banyak bantuan serta dukungan dalam penyusunannya, tentu penulis sadar bahwa banyak kekurangan serta keterbatasan, sehingga dalam menyelesaikan skripsi ini penulis memperoleh bantuan dari berbagai pihak. Untuk itu, ucapan syukur dan terima kasih sebesar-besarnya penulis sampaikan kepada:

1. Keluarga penulis terutama Bunda, Ayah, Ade-ade, Mba dan Aki yang selalu memberi dukunga serta doa agar penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik.
2. Dr. Dewi Turgarini, S.S., MM.Par, dan Dias Pratami Putri, S.Pd.,M.Si yang telah senantiasa membimbing penulis selama keberlangsungan penulisan skripsi ini,
3. Dr. Woro Priantini, S.Pd., M.Si., selaku ketua program studi Manajemen Industri Katering serta seluruh dosen program studi Manajemen Industri Katering.
4. M Luthfi Nauval, Dalfa Aulia Syirriah, Diva Alpha Larissa, Anisa Dwiyaniti Yusuf, Nada Izzatuljannah, M Fakhri Azhar, Fahar Rifqi Nugraha, Asila Gustavia, Alzahra Nadiva, M Rivaldi Alyansyah, Rida Rahmawati, Sultan Maulana Akbar, M Iqbal Assany yang selalu menjadi teman dan membantu penulis selama masa perkuliahan.
5. Luky L Santoso, S.T selaku pemilik Rumah Kayu Permacultutere dan ketua Yayasan Permaculture Indonesia serta seluruh pihak di RKP yang telah membantu penulis dalam melakukan penelitian.
6. DISPARBUD Kabupaten Bandung Barat, BPBD Kabupaten Bandung Barat, IDEP Foundation, Akademi Rakyat Mandiri Pangan, HPI Kabupaten Bandung Barat, Guru Permakultur, Pakar Gastronomi Sunda, Dosen Pariwisata, Dosen Sejarah Kuliner, Berkah Chicken, Eka Farm, Rumah

Tempe Indonesia dan seluruh pihak yang telah menjadi narasumber, dan bersedia membantu penulis dalam melakukan penelitian.

7. Rekan-rekan Mahasiswa Program Studi Manajemen Industri Katering Tahun Angkatan 2019.
8. Dan semua pihak yang tak bisa penulis sebutkan satu persatu, namun telah bersedia membantu penulis dalam menyusun skripsi ini. Penulis berharap semoga segala bantuan yang telah diberikan dapat menjadi ilmu yang bermanfaat bagi penulis di masa sekarang, maupun dimasa yang akan datang. Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih banyak kekurangan baik secara isi hingga penyusunan, oleh karena itu, kritik dan saran yang bersifat membangun akan sangat penulis tunggu. Semoga skripsi ini dapat menjadi manfaat tidak hanya bagi penulis tapi juga untuk pembaca.

Bandung, 18 Agustus 2023



**Bunga Raihan Amelia**

**NIM. 1905727**

## ABSTRAK

Pembangunan pariwisata yang berkelanjutan sangat penting untuk diterapkan karena pelaksanaan pembangunan yang semakin tidak terkontrol dalam sebuah negara. Permakultur adalah desain ekologis yang merancang ketahanan pangan secara berkelanjutan dapat menjadi solusi pengembangan pariwisata yang efisien tanpa merusak lingkungan. Penting juga untuk mengetahui kesiapan mitigasi bencana di Rumah Kayu Permakultur agar dalam pengembangan wisata gastronomi nya menjadi berkelanjutan. Penelitian kualitatif deskriptif yang digunakan adalah penelitian dengan metode atau pendekatan studi kasus (*case study*). Pengumpulan data dilakukan dengan melakukan wawancara, observasi, studi literatur, studi dokumentasi, dan analisis. Daya tarik Rumah Kayu Permaculture memiliki potensi besar untuk pembangunan wisata gastronomi yang berkelanjutan. *Stakeholder* Nona Helix di RKP berkontribusi penting terhadap pengembangan dan kesuksesan destinasi wisata gastronomi permakultur. Pola Perjalanan dan paket wisata peneliti rancang dan uji coba berdasarkan analisis komponen gastronomi dan pendapat dari *stakeholder*. RKP telah menciptakan destinasi lebih aman, tangguh, dan berkelanjutan dalam menghadapi potensi risiko bencana. *Stakeholder* perlu melakukan optimalisasi *capacity building*, pengelola RKP perlu melakukan inovasi produk untuk menu yang lebih variatif dan untuk pemanfaatan bahan baku organik dan lokal. Pengelola RKP perlu diberikan edukasi mengenai komponen gastronomi. Selain itu, Pengelola RKP perlu mengadakan safety briefing atau kegiatan edukasi mengenai pentingnya mitigasi bencana dan sosialisasi rencana evakuasi kepada wisatawan.

Kata Kunci : wisata gastronomi; daya tarik; permakultur; keberlanjutan; mitigasi bencana

## ABSTRAC

Sustainable tourism development is very important to implement due to the implementation of increasingly uncontrolled development in a country. Permaculture is an ecological design that designs food security in a sustainable manner can be an efficient tourism development solution without damaging the environment. It is also important to know the disaster mitigation readiness of Rumah Kayu Permaculture so that its gastronomy tourism development becomes sustainable. Descriptive qualitative research used is research with a case study method or approach. Data collection is done by conducting interviews, observations, literature studies, documentation studies, and analysis. The Permaculture Wooden House attraction has great potential for the development of sustainable gastronomy tourism. Nona Helix stakeholders in RKP contribute importantly to the development and success of permaculture gastronomy tourism destinations. Travel patterns and tour packages were designed and tested by researchers based on gastronomy component analysis and stakeholder opinions. RKP has created safer, more resilient and sustainable destinations in the face of potential disaster risks. Stakeholders need to optimize capacity building, RKP managers need to innovate products for a more varied menu and for the use of organic and local raw materials. RKP managers need to be given education about gastronomic components. In addition, RKP managers need to hold safety briefings or educational activities regarding the importance of disaster mitigation and socialization of evacuation plans to tourists.

**Keywords:** gastronomy tourism; attractiveness; permaculture; sustainability; disaster mitigation

## DAFTAR ISI

PRAKATA .....	i
ABSTRAK .....	iii
ABSTRAC .....	iv
DAFTAR ISI .....	v
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah Penelitian .....	6
1.3 Tujuan Penelitian .....	7
1.4 Manfaat Penelitian .....	7
BAB 2 KAJIAN PUSTAKA.....	8
2.1 Pariwisata .....	8
2.2 Daya Tarik Wisata.....	9
2.3 Gastronomi .....	10
2.4 Wisata Gastronomi.....	12
2.5 Permakultur .....	12
2.6 Gastronomi Berkelanjutan .....	15
2.7 Nona Helix.....	17
2.8 Mitigasi Bencana Destinasi Wisata .....	18
2.9 Pemetaan Digital .....	20
2.10 Pola Perjalanan Wisata .....	21
2.11 Paket Wisata .....	22
2.12 Penelitian Terdahulu.....	26
2.13 Kerangka Pemikiran .....	34
BAB 3 METODE PENELITIAN .....	36
3.1 Desain Penelitian .....	36
3.2 Teknik Sampling.....	37
3.3 Partisipan dan Tempat Penelitian .....	37
3.3.1 Partisipan.....	37



3.3.2 Tempat Penelitian.....	38
3.4 Pengumpulan Data .....	38
3.4.1 Wawancara.....	38
3.4.2 Observasi.....	39
3.4.3 Studi Literatur.....	39
3.4.4 Studi Dokumentasi.....	39
3.4.5 Kuisisioner.....	39
3.5 Uji Keabsahan Data .....	40
3.5.1 Triangulasi .....	40
3.6 Analisis Data.....	41
3.6.1 Reduksi Data ( <i>Data Reduction</i> ).....	41
3.6.2 Penyajian Data ( <i>Data Display</i> ).....	42
3.6.3 Kesimpulan Verifikasi Gambar ( <i>Conclusion Drawing Verification</i> ) .....	42
3.7 Operasional Variabel.....	42
BAB 4 TEMUAN DAN PEMBAHASAN .....	48
4.1 Gambaran Umum Lokasi Penelitian.....	48
4.1.1 Profil Rumah Kayu Permaculture.....	48
4.1.2 Sejarah Rumah Kayu Permaculture.....	52
4.1.3 Filosofi Rumah Kayu Permaculture .....	54
4.1.4 Daya Tarik Wisata Rumah Kayu Permaculture .....	55
4.2 Karakteristik Responden.....	63
4.3 Pelaksanaan Penelitian .....	65
4.4 Hasil Temuan.....	68
4.4.1 Komponen Gastronomi.....	68
4.4.2 Nona Helix.....	110
4.4.3 Pola Perjalanan dan Paket Wisata Gastronomi Permakultur di Rumah Kayu Permaculture .....	156
4.4.4 Pemetaan Digital Wisata Gastronomi Permakultur di Rumah Kayu Permaculture.....	163
4.4.5 Mitigasi Bencana.....	167
4.6 Hasil Pembahasan .....	185
BAB 5 SIMPULAN DAN SARAN.....	191

5.1 Simpulan .....	191
5.2 Saran .....	192
DAFTAR PUSTAKA.....	193
LAMPIRAN.....	197

## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Destinasi Pemakultur di Indonesia .....	2
Tabel 2.1 Penelitian Terdahulu .....	26
Tabel 3.1 Operasional Variabel.....	42
Tabel 4.1 Atraksi Wisata Rumah Kayu Permaculture.....	55
Tabel 4.2 Amenitas Rumah Kayu Permaculture.....	60
Tabel 4.3 Data Narasumber Penelitian .....	66
Tabel 4.4 Jenis Makanan di Rumah Kayu Permaculture.....	68
Tabel 4.5 Nama dan Deskripsi Hidangan di Rumah Kayu Permaculture.....	69
Tabel 4.6 Bahan Baku Hidangan di Rumah Kayu Permaculture .....	72
Tabel 4.7 Bahan Baku Nasi Liwet di Rumah Kayu Permaculture .....	74
Tabel 4.8 Bahan Baku Pecel Sayur Musiman di Rumah Kayu Permaculture.....	76
Tabel 4.9 Cara Pembuatan Hidangan di Rumah Kayu Permaculture.....	78
Tabel 4.10 Cara Pembuatan Nasi Liwet Rumah Kayu Permaculture.....	79
Tabel 4.11 Cara Pembuatan Pecel Sayur Musiman .....	82
Tabel 4.12 Alat Memasak di Rumah Kayu Permaculture .....	85
Tabel 4.13 Tantangan Pembuatan Produk.....	87
Tabel 4.14 Filosofi, Sejarah, Tradisi dan Sosial Rumah Kayu Permaculture .....	88
Tabel 4.15 Etika dan Etiket di Rumah Kayu Permaculture .....	92
Tabel 4.16 Bahan Baku di Rumah Kayu Permaculture.....	94
Tabel 4.17 Cara Mencicipi.....	98
Tabel 4.18 Cara Menghidangkan.....	99
Tabel 4.20 Nilai Gizi .....	101
Tabel 4.21 Pengalaman Unik .....	107
Tabel 4.22 Edukasi.....	108
Tabel 4.23 Pengusaha.....	110
Tabel 4.24 Pemerintah.....	112
Tabel 4.25 Pekerja.....	117
Tabel 4.26 Pemasok .....	119
Tabel 4.27 Pakar / Ahli.....	127
Tabel 4.28 Pemerhati.....	138
Tabel 4.29 Lembaga Swadaya Masyarakat.....	146

Tabel 4.30 Media Informasi.....	153
Tabel 4.31 Kegiatan Wisata Gastronomi Permakultur di RKP.....	159
Tabel 4.32 Memahami Risiko .....	167
Tabel 4.33 Perencanaan dan Prioritas .....	171
Tabel 4.34 Mitigasi dan Kesiapsiagaan .....	180

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Komponen Gastronomi .....	11
Gambar 2.2 Komponen Gastronomi .....	14
Gambar 2.3 Nona Helix .....	17
Gambar 2.3 Tahap-tahapan Perencanaan Paket Wisata .....	24
Gambar 4.1 Enam Zona Rumah Kayu Permaculture .....	48
Gambar 4.2 Zona Nol Rumah Kayu Permaculture .....	49
Gambar 4.3 Zona Satu Rumah Kayu Permaculture .....	50
Gambar 4.4 Zona Dua Rumah Kayu Permaculture.....	50
Gambar 4.5 Zona 3 Rumah Kayu Permaculture .....	51
Gambar 4.6 Zona Empat Rumah Kayu Permaculture .....	52
Gambar 4.7 Zona Lima Rumah Kayu Permaculture .....	52
Gambar 4.8 Pembuangan Limbah, Kebun Sayur dan Rumah Kayu .....	54
Gambar 4.9 Permaculture Design Course .....	55
Gambar 4.10 Tur Kebun Permakultur.....	56
Gambar 4.11 Aktivitas Bercocok Tanam.....	56
Gambar 4.12 Memancing Ikan.....	56
Gambar 4.13 Memanen Remis.....	57
Gambar 4.14 <i>River Clean-Up</i> .....	57
Gambar 4.16 <i>Cooking Class</i> .....	58
Gambar 4.17 QR Code Lokasi Rumah Kayu Permaculture .....	59
Gambar 4.18 Area Sholat.....	60
Gambar 4.19 Toilet .....	60
Gambar 4.20 Area <i>Outdoor</i> .....	61
Gambar 4.21 Area <i>Indoor</i> .....	61
Gambar 4.22 Pawon atau Dapur.....	61
Gambar 4.22 Penginapan.....	62
Gambar 4.23 Fasilitas Pendukung Rumah Kayu Permaculture .....	63
Gambar 4.24 Karakteristik usia pengunjung Rumah Kayu Permaculture .....	63
Gambar 4.25 Karakteristik pendapatan pengunjung Rumah Kayu Permakultur .	64
Gambar 4.26 Karakteristik pendidikan pengunjung Rumah Kayu Permakultur ..	64

Gambar 4.27 Karakteristik motivasi pengunjung Rumah Kayu Permakultur .....	65
Gambar 4.28 Nasi Liwet.....	69
Gambar 4.29 Ayam Bakar .....	69
Gambar 4.30 Ikan Bakar.....	69
Gambar 4.31 Angsa Bakar.....	70
Gambar 4.32 Jagung Rebus .....	70
Gambar 4.33 Ketan Bakar.....	70
Gambar 4.34 Jambu Organik .....	70
Gambar 4.35 Asinan Bogor .....	71
Gambar 4.36 Pecel Sayur Musiman .....	71
Gambar 4.37 Teh Telang Lemonade .....	71
Gambar 4.38 Jus Organik .....	71
Gambar 4.39 Berries Lemonade.....	72
Gambar 4.40 Beras Organik Eka Farm.....	74
Gambar 4.41 Ghee .....	74
Gambar 4.42 Minyak Goreng Kelapa Eka Farm .....	74
Gambar 4.43 Cuka Apel .....	74
Gambar 4.44 Daun Salam.....	75
Gambar 4.45 Sereh.....	75
Gambar 4.46 Bawang Merah .....	75
Gambar 4.47 Bawang Putih .....	75
Gambar 4.48 Cashew Pecel Sauce.....	76
Gambar 4.49 Daun Beluntas .....	76
Gambar 4.50 Kedondong Laut.....	76
Gambar 4.51 Pucuk Labu Siam.....	76
Gambar 4.52 Labu Siam .....	77
Gambar 4.53 Kacang Panjang.....	77
Gambar 4.54 Kenikir.....	77
Gambar 4.55 Selada .....	77
Gambar 4.56 Kangkung Darat .....	78
Gambar 4.57 Proses Tumis Bumbu .....	79
Gambar 4.58 Alaskan Daun Pisang .....	80

Gambar 4.59 Memasukan Beras.....	80
Gambar 4.60 Memasukan Cuka Apel.....	80
Gambar 4.61 Memasukan Air .....	80
Gambar 4.62 Memasukan Ghee dan tumisan bumbu.....	80
Gambar 4.63 Memasak Nasi Liwet di Hawu .....	81
Gambar 4.64 Nasi Liwet di Hidangkan.....	81
Gambar 4.65 Infografis Resep dan Cara Pembuatan Nasi Liwet RKP.....	81
Gambar 4.66 Menyiapkan Sayuran .....	82
Gambar 4.67 Memotong Sayuran.....	82
Gambar 4.68 Memcuci Sayuran.....	82
Gambar 4.69 Merebus Sayuran.....	83
Gambar 4.70 Memasukan Sayuran ke Air .....	83
Gambar 4.71 Melarutkan Sambal Pecel.....	83
Gambar 4.72 Menuangkan Sambal Pecel .....	83
Gambar 4.73 Menghidangkan Pecel Sayur Musiman .....	84
Gambar 4.74 Infografis Bahan dan Cara Pembuatan Pecel Sayur Musiman .....	84
Gambar 4.75 Penyimpanan Kayu Bakar.....	86
Gambar 4.76 Pawon dan Hawu di Rumah Kayu Permaculture .....	87
Gambar 4.77 Infografis Etika dan Prinsip Rumah Kayu Permaculture .....	93
Gambar 4.78 Ilustrasi Persebaran Pemasok Bahan Baku RKP.....	97
Gambar 4.79 Menghidangkan Makanan di Rumah Kayu Permaculture .....	101
Gambar 4.80 Infografis Sembilan Komponen Gastronomi RKP.....	109
Gambar 4.82 Tempe Kita.....	126
Gambar 4.83 Tempe Kita.....	127
Gambar 4.84 Kegiatan Wisata Gastronomi Permakultur .....	157
Gambar 4.85 Pola Perjalanan Single Point.....	158
Gambar 4.86 Rute Perjalanan Wisata Gastronomi Permakultur di RKP.....	158
Gambar 4.87 Infografis Wisata Gastronomi Permaculture.....	162
Gambar. 88 Survey dan pengukuran lokasi.....	163
Gambar 4.89 Tracing Peta melalui Google Maps.....	164
Gambar 4.90 Design Peta Digital.....	165
Gambar 4.91 Peta Wisata Rumah Kayu Permaculture.....	166

Gambar 4.92 Peta Wisata Rumah Kayu Permaculture.....	166
Gambar 4.93 Presentase Kejadian Bencana KBB Tahun 2008 - 2016.....	170
Gambar 4.94 Apps Ina Risk.....	170
Gambar 4.95 Retaining Wall.....	177
Gambar 4.96 Pelatihan Rescue Ular.....	177
Gambar 4.97 Sosialisasi oleh BPBD di Rumah Kayu Permaculture.....	178
Gambar 4.98 Perancangan Peta Jalur Evakuasi dan Papan Informasi Bencana.	179
Gambar 4.99 Infografis Mitigasi Risiko Bencana Rumah Kayu Permaculture..	184



## DAFTAR PUSTAKA

- Brillat-Savarin, J. A. (2004). *The Physiology of Taste*. Harmondsworth: Penguin.
- Camilleri, M. A. (2019). *Tourism Planning and Destination Marketing*. UK: Emerald Publishing Limited.
- Chandra, H. S. (2022). *Strategi Pengembangan Pariwisata Berkelanjutan (Sustainable Tourism Development) Berbasis Lingkungan Pada Fasilitas Penunjang Pariwisata di Kabupaten Badung*. ERTHA WICAKSANA: Sarana Komunikasi Dosen dan Mahasiswa.
- Creswell, J. W. (2010). *Research Design Pendekatan kualitatif, kuantitatif, Dan Mixed*. Pustaka Pelajar: Yogyakarta.
- Emzir. (2014). *Metodologi Penelitian Kualitatif - Analisis Data*. Jakarta: Raja Grafindo Persada.
- Fiatiano, E. (2018). *Perencanaan Paket Wisata atau Tur*. Karya Ilmiah. Program Studi D3 Pariwisata FISIP Universitas Airlangga.
- Güneş, S. (2019). *Eco-gastronomy, Tourism and Sustainability: The Rise of Sustainable Restaurants in the World*. Erasmus International Academic Research Symposium on Educational and Social Sciences.
- Guzel B, A. M. (2016). *Gastronomy Tourism : Motivations and Destinations*. *Global Issues and Trends in Tourism*, 394 - 404.
- Harahap, N. (2020). *Penelitian Kualitatif*. Sumatera Utara: Wal ashri Publishing.
- Holmgren, D. (2002). *Permaculture Principles & Pathways Beyond Sustainability*. Australia: Holmgren Design Services.
- Ismayati. (2010). *Pengantar Pariwisata*. Jakarta: Grasindo.
- J. Rusell (1929). *Tree Crops : A Permanent Agriculture*. New York: Hardcourt, Brace and Company.

- Jiménez-Beltrán, F., López-Guzmán, T., & González Santa Cruz, F. (2016). Analysis of the Relationship between Tourism and Food Culture. Sustainability 2.
- Permatil. (2006). A Resource Book for Permaculture : Solution for Sustainable Lifestyles First Edition . Bali: Yayasan IDEP.
- Madaleno, A., Eusébio, C., & Varum, C. (2017). The promotion of local agro- food products through tourism: A segmentation analysis. Curr. IssuesTour, 1–21.
- Mollison, B. (1974). Permaculture One : A designer Manual dan Permaculture Two: Practical Design for Town and Country In Permanent Agriculture. Tasmania, Australia: A Tagari Publication.
- Martinez, S., Hand, M., Da Pra, M., Pollack, S., Ralston, K., Smith, T., et al. (2010). Local Food Systems Concepts, Impacts, and Issues; Economic Research Report 97. Washington, DC, USA: U.S. Department of Agriculture, Economic Research Service.
- Mollison, B. (2009). Permaculture - A Designers Manual Second Edition. Tasmania, Australia: A Tagari Publication. Smith,
- Moleong, L. (2012). Metodologi penelitian kualitatif (Cet. Ket-30.). Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Ma'mur Muntaha, B., Kuswardani, R., & Sulasmi, S. (2023). Tourist Motivation to Visit Bumi Langit as a Permaculture Gastronomic Tourist Attraction in Mangunan Bantul, Yogyakarta. Journal of Tourism Education, 3(1), 1-6.
- Ningsih, C. & Turgarini, D. (2020). Preservation And Development of Kampung Nikmat as Tourist Destination for Sunda Gastronomy Cultural Heritage. Tourism Scientific Journal.
- Nuriata. (2014). Paket Wisata: Penyusunan Produk dan Penghitungan Harga. Bandung: Alfabeta.

- Organization., W. T. (2005). *Making Tourism More Sustainable, A Guide for Policy Makers*. UNEP & WTO.
- Örgün, E. (2021). *Gastronomy Experience and Sustainable Tourism*. In A. I. İrfan Yazıcıoğlu, *Gastronomy and Hospitality Studies in Tourism*. Berlin: Peterlang.
- Patterson, C. (2007). *The Business of Ecotourism The Complete Guide for Nature and Culture-Based Tourism Operators*. Third Edition. Canada: Trafford Publishing.
- Pendit, N. S. (1994). *Ilmu Pariwisata: Sebuah Pengantar Perdana*. Jakarta: Pradnya.
- Pérez G. J. C., L.-G. T.-V. (2017). *Gastronomy as*. *Journal of Ethnic Foods*, 254-261.
- Rao, H. M. ((2003). *Institutional Change in Toque Ville: Nouvelle Cuisine as an Identity Movement in French Gastronomy*. *American Journal of Sociology*.
- Saleh, S. (2017). *Analisis Data Kualitatif*. Bandung: Pustaka Ramadhan.
- Scarpato, R. (2002). *Gastronomy as a tourist product: The perspective of gastronomy studies*. In A.-M. Hjalager, & G. Richards (Eds.), *Tourism and gastronomy*.
- Soeroso, A. & Turgarini, D. (2020). *Culinary versus Gastronomy: Argumentum Ad Populum Elimination*. *E-journal of Tourism*.
- Sudono, A., Ningsih C. & Miftah. (2021). *Traditional food of West Java: Is it feasible to become a tourist attraction?*
- Sugiyono. (2015). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono, P. D. (2010). *Metode Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif*. Bandung: CV Alfabeta.

- Suwandi, B. &. (2008). *Memahami Penelitian Kualitatif*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Suyitno. (2001). *Perencanaan Wisata*. Yogyakarta: Kanisius.
- Turgarini, D. (2018). *Gastronomi Sunda Sebagai Atraksi Wisata Di Kota Bandung*.
- 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*.
- Undang Nomor 10 Tahun 2009 Tentang Kepariwisataaan.
- Utama, I. G. (2014). *Pengantar Industri Pariwisata*. Yogyakarta: Deepublish.
- Yanuarita, H. A. (2018). Pembangunan Pariowisata Berkelanjutan: Studi tentang Pengembangan Wisata Gua Selomageleng di Kota Kediri. *Jurnal Ilmu Administrasi* , 7(2).
- Yurtseven, H., & Kaya, O. (2011). Local food in local menus: The case of Gokceada. *Tour. Int. Multidiscip. J. Tour*, 263–27