

Nomor Daftar FPIPS: 4437/UN40.A2.10/PT/2023

**PERANCANGAN PETA DIGITAL  
BERBASIS *WEBSITE*  
UNTUK WISATA GASTRONOMI ARTISAN DI KOTA BANDUNG**

**SKRIPSI**

diajukan untuk memenuhi sebagian persyaratan dalam memperoleh gelar Sarjana  
Pariwisata



Oleh

Mabitha Ratna Nur Fatwa

1908168

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

**2023**

**LEMBAR HAK CIPTA**

**PERANCANGAN PETA DIGITAL BERBASIS *WEBSITE* UNTUK WISATA  
GASTRONOMI ARTISAN DI KOTA BANDUNG**

oleh

Mabitha Ratna Nur Fatwa

1908168

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

© Mabitha Ratna Nur Fatwa

Universitas Pendidikan Indonesia

2023

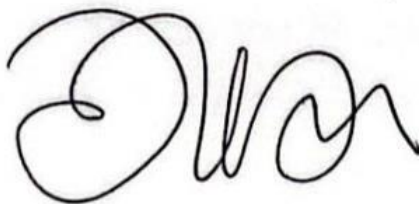
Hak Cipta dilindungi undang-undang.

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

**LEMBAR PENGESAHAN**  
**PERANCANGAN PETA DIGITAL BERBASIS *WEBSITE* WISATA**  
**GASTRONOMI ARTISAN DI KOTA BANDUNG**

Skripsi ini disetujui dan disahkan oleh:

Pembimbing I



Dr. Dewi Turgarini, SS., MMPar  
NIP. 19700320.200812.2.001

Pembimbing II



Ilma Indriasri Pratiwi, S.E., MP. Par  
NIP. HD 0028068604

Mengetahui,

Ketua Program Studi Manajemen Industri Katering,



Dr. Woro Priatini, S.Pd., M.Si  
NIP. 19710309.201012.2.002

## LEMBAR PERNYATAAN

Saya menyatakan bahwa skripsi dengan judul “**Perancangan Peta Digital Berbasis Website untuk Wisata Gastronomi Artisan di Kota Bandung**” ini beserta isinya adalah sepenuhnya karya saya sendiri dan bukan merupakan duplikasi dari karya orang lain sertapengutipan yang dilakukan dengan mencantumkan sumber yang jelas sesuai etika keilmuan yang berlaku.

Atas pernyataan ini, saya bertanggung jawab dan bersedia menanggung risiko dan sanksi apabila ditemukan adanya pelanggaran terhadap etika keilmuan karya saya atau klaim dari pihak lain atas karya saya.

Bandung, 22 Juli 2023

Mabitha Ratna Nur Fatwa

NIM 1908168

## **PRAKATA**

Puji dan syukur penulis panjatkan kekhadirat Allah Swt., karena atas rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan proses penelitian dan penyusunan skripsi ini sesuai dengan yang direncanakan. Skripsi ini berjudul **“Perancangan Peta Digital Berbasis *Website* untuk Wisata Gastronomi Artisan di Kota Bandung”**.

Penulis menyadari bahwa proposal skripsi ini masih jauh dari kata sempurna dan mengandung berbagai kekeliruan, untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun dari berbagai pihak atas segala kekurangan yang ditemukan di dalamnya. Semoga Allah Swt., menjadikan karya ini sebagai amal saleh dan dapat bermanfaat untuk pengembangan keilmuan Manajemen Industri Katering di masa yang akan datang.

Bandung, 22 Juli 2023

Mabitha Ratna Nur Fatwa

NIM 1908168

## UCAPAN TERIMA KASIH

Selesainya penulisan skripsi ini tak lepas dari dukungan, bimbingan, dan bantuan dari berbagai pihak, sehingga pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Dr. Dewi Turgarini, S.S., MM.Par, selaku pembimbing I atas segala arahan, koreksi dan bimbingan yang saya mulai dari menyusun proposal hingga penulisan skripsi.
2. Ilma Indriasri Pratiwi, S.E., MP.Par, selaku pembimbing II yang telah banyak membantu memberi masukan kepada penulis dan selalu menyisihkan waktunya untuk membimbing dan memberikan masukan.
3. Dr. Woro Priatini, S.Pd., M.Si, selaku Ketua Program Studi Manajemen Industri Katering atas segala dorongan moril dan bantuan fasilitas hingga menyelesaikan perkuliahan dan penulisan skripsi.
4. Seluruh Dosen Prodi Manajemen Industri Katering yang telah memberikan bekal ilmu kepada penulis yang sangat berguna bagi penyusunan dan penulisan skripsi.
5. Kedua orang tua Doni Ahmad Sobandi dan Euis Kartini atas dukungan, kesabaran dan kepercayaan yang telah diberikan kepada penulis.
6. Seluruh narasumber yang telah memberikan waktu dan informasi untuk membantu penelitian skripsi penulis.
7. Teman-teman saya Rusyda, Wafda, Putri, dan Betada yang selalu memberikan saya motivasi untuk melanjutkan skripsi ini hingga selesai.
8. Rois Rahmat Ashidik yang senantiasa membantu, memberikan arahan, motivasi dan semangat kepada peneliti selama melaksanakan penelitian.
9. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu per satu namun memberikan dukungan baik terhadap penyelesaian skripsi.

Penulis tidak dapat membalas segala kebaikan yang telah Bapak/Ibu perbuat, semoga ini menjadi ladang kebaikan bagi Bapak/Ibu dan dicatat sebagai amal kebaikan oleh Allah Swt., dan kelak mendapatkan balasan yang setimpal, Aamiin.

**“PERANCAGAN PETA DIGITAL BERBASIS *WEBSITE*  
UNTUK WISATA GASTRONOMI ARTISAN DI KOTA BANDUNG”**

**MABITHA RATNA NUR FATWA. 1908168.**

**ABSTRAK**

Bandung merupakan ibu kota provinsi Jawa Barat. Meningkatnya sektor wisata di Kota Bandung membuat kebutuhan mengenai informasi khususnya gastronomi artisan ikut meningkat. Sayangnya layanan informasi dan peta digital mengenai gastronomi artisan belum ada di Kota Bandung. Penelitian ini dilakukan menggunakan metode deskriptif kualitatif, prosedur pengembangan *website* mengacu pada model pengembangan ADDIE terdiri atas lima tahapan, yaitu analisis (*analysis*), desain (*design*), pengembangan (*development*), implementasi (*implementation*) dan evaluasi (*evaluation*). Metode pengumpulan data berupa wawancara, observasi, studi dokumentasi, dan studi literatur. Hasil dari penelitian ini adalah melakukan dokumen tertulis mengenai identifikasi daya tarik dan potensi wisata gastronomi artisan Kota Bandung, peran *stakeholder* dalam pengembangan wisata gastronomi artisan Kota Bandung, mengetahui perancangan pola sebaran lokasi wisata gastronomi artisan Kota Bandung, dan mengembangkan sebuah media informasi berbentuk *website* peta digital yang isinya memuat informasi wisata gastronomi artisan di Kota Bandung.

**Kata kunci:** Pariwisata; gastronomi; artisan; peta digital.

**“DESIGN OF ARTISAN GASTRONOMY TOURISM WEBSITE BASED  
DIGITAL MAP IN BANDUNG”**

**MABITHA RATNA NUR FATWA. 1908168.**

**ABSTRACT**

*Bandung is the capital city of West Java province. The increasing tourism sector in the city of Bandung has increased the need for information, especially artisan gastronomy. Unfortunately, information services and digital maps regarding artisan gastronomy do not yet exist in the city of Bandung. This research was conducted using a qualitative descriptive method, the website development procedure refers to the ADDIE development model consisting of five stages, namely analysis, design, development, implementation and evaluation. Data collection methods include interviews, observation, documentation studies, and literature studies. The results of this study are to make written documents regarding the identification of the attractiveness and potential of artisan gastronomic tourism in the city of Bandung, the role of stakeholders in the development of artisan gastronomic tourism in the city of Bandung, knowing the design of distribution patterns for artisan gastronomic tourism sites in the city of Bandung, and developing an information media in the form of a digital map website. which contains information on artisan gastronomic tourism in the city of Bandung.*

**Keywords:** *Tourism; gastronomy; artisan; digital maps.*



## DAFTAR ISI

|   |      |
|---|------|
| LEMBAR PENGESAHAN.....  | ii   |
| LEMBAR PERNYATAAN .....   | iii  |
| PRAKATA .....   | iv   |
| UCAPAN TERIMA KASIH.....  | v    |
| ABSTRAK .....   | vi   |
| <i>ABSTRACT</i> .....   | vii  |
| DAFTAR ISI.....   | x    |
| DAFTAR TABEL .....  | xi   |
| DAFTAR GAMBAR .....   | xiii |
| BAB 1 PENDAHULUAN .....   | 1    |
| 1.1 Latar Belakang .....  | 1    |
| 1.2 Batasan Masalah.....  | 6    |
| 1.3 Rumusan Masalah .....   | 7    |
| 1.4 Tujuan Penelitian.....  | 7    |
| 1.5 Manfaat Penelitian.....                                       | 7    |
| BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA.....                                       | 7    |
| 2.1 Landasan Teori.....   | 7    |
| 2.1.1 Pariwisata .....  | 7    |
| 2.1.2 Daya Tarik Wisata.....                                      | 9    |
| 2.1.3 Gastronomi .....  | 10   |
| 2.1.4 Pariwisata Gastronomi .....                                 | 11   |
| 2.1.5 Peta Digital.....   | 12   |
| 2.1.6 Pemangku Kepentingan ( <i>stakeholder</i> ) Pariwisata..... | 14   |
| 2.1.7 Artisan .....   | 16   |
| 2.1.8 Pola Sebaran.....   | 17   |
| 2.1.9 <i>Website</i> .....  | 18   |
| 2.2 Penelitian Terdahulu .....                                    | 19   |
| 2.3 Kerangka Pemikiran.....                                       | 24   |
| BAB 3 METODE PENELITIAN.....                                      | 25   |
| 3.1 Desain Penelitian.....  | 25   |
| 3.2 Model Pengembangan .....                                      | 25   |

|  |     |
|--|-----|
| 3.3 Pemilihan Lokasi dan Subjek Penelitian.....                          | 27  |
| 3.1.1 Lokasi Penelitian.....   | 27  |
| 3.1.2 Subjek Penelitian.....   | 28  |
| 3.4 Teknik Pengumpulan Data.....   | 28  |
| 3.4.1 Wawancara.....   | 29  |
| 3.4.2 Observasi.....   | 29  |
| 3.4.3 Studi Literatur.....   | 30  |
| 3.5 Operasional Variabel.....  | 30  |
| 3.6 Instrument Penelitian.....   | 32  |
| 3.7 Strategi Pembuktian.....   | 32  |
| 3.7.1 Triangulasi.....   | 32  |
| 3.7.2 Analisis Data.....   | 32  |
| 3.7.3 <i>Data Display</i> (Penyajian Data) .....                         | 33  |
| 3.7.4 Simpulan dan Verifikasi.....                                       | 33  |
| BAB 4 HASIL DAN PEMBAHASAN.....  | 34  |
| 4.1 Gambaran Umum Kota Bandung.....                                      | 34  |
| 4.1.1 Sejarah Kota Bandung.....  | 34  |
| 4.1.2 Kondisi Wilayah Kota Bandung.....                                  | 34  |
| 4.2 Pelaksanaan Penelitian.....  | 36  |
| 4.3 Temuan dan Bahasan.....  | 37  |
| 4.3.1 Komponen Gastronomi Produk Artisan Kota Bandung.....               | 37  |
| 4.3.2 Artisan.....   | 77  |
| 4.3.3 Daya Tarik Wisata Gastronomi Artisan di Kota Bandung.....          | 82  |
| 4.3.4 Upaya Nona Helix dalam Pengembangan Wisata Gastronomi Artisan..... | 89  |
| 4.3.5 Pola Sebaran Lokasi Wisata Gastronomi Artisan Kota Bandung.....    | 102 |
| 4.4 Model Pengembangan.....  | 104 |
| 4.4.1 Tahap Analisis.....  | 104 |
| 4.4.2 Desain.....  | 110 |
| 4.4.3 Pengembangan.....  | 113 |
| 4.4.4 Implementasi.....  | 114 |
| 4.4.5 Evaluasi <i>Website</i> .....                                      | 116 |
| 4.5 Hasil Pembahasan.....  | 117 |

|                               |     |
|-------------------------------|-----|
| BAB 5 SIMPULAN DAN SARAN..... | 124 |
| 5.1 Simpulan.....             | 124 |
| 5.2 Saran.....                | 125 |
| DAFTAR RUJUKAN.....           | 127 |

## DAFTAR TABEL

|   |    |
|---|----|
| Tabel 1.1 Kunjungan Wisatawan Mancanegara Berdasarkan Pintu Masuk.....      | 2  |
| Tabel 1.2 Wisatawan Domestik dan Mancanegara di Jawa Barat.....             | 2  |
| Tabel 1.3 Daftar cafe/restoran gastronomi artisan di Kota Bandung .....     | 3  |
| Tabel 1.4 Hasil Kuesioner Pra-Penelitian. ....                              | 4  |
| Tabel 2.1 Penelitian Terdahulu. ....  | 19 |
| Tabel 3.1 Subjek Penelitian.....  | 27 |
| Tabel 3.2 Operasional Instrumen Penelitian. ....                            | 30 |
| Tabel 4.1 Pelaksanaan Penelitian.....                                       | 36 |
| Tabel 4.2 Data Temuan Komponen Gastronomi Masak Memasak.....                | 38 |
| Tabel 4.3 Langkah Pembuatan Roti Artisan.....                               | 43 |
| Tabel 4.4 Data Temuan Komponen Gastronomi Bahan Baku. ....                  | 45 |
| Tabel 4.5 Data Temuan Komponen Gastronomi Mencicipi.....                    | 52 |
| Tabel 4.6 Rekomendasi Mencicipi.....  | 54 |
| Tabel 4.7 Data Temuan Komponen Gastronomi Menghidangkan. ....               | 55 |
| Tabel 4.8 Menghidangkan Produk Gastronomi Artisan.....                      | 57 |
| Tabel 4.9 Data Temuan Komponen Gastronomi Mempelajari, Meneliti, Menulis    | 58 |
| Tabel 4.10 Pengetahuan Produk Gastronomi Artisan.....                       | 61 |
| Tabel 4.11 Data Temuan Komponen Gastronomi Pengalaman Unik. ....            | 62 |
| Tabel 4.12 Perbedaan Ragi Alami dan <i>Instant</i> . ....                   | 64 |
| Tabel 4.13 Data Temuan Komponen Gastronomi Pengetahuan Gizi.....            | 65 |
| Tabel 4.14 Data Temuan Komponen Gastronomi Filosofi,Sejarah,Tradisi, Sosial | 67 |

|   |     |
|---|-----|
| Tabel 4.16 Data Hasil Pertanyaan Kuesioner .....              | 74  |
| Tabel 4.17 Data Hasil Pertanyaan Kuesioner .....              | 74  |
| Tabel 4.18 Data Hasil Pertanyaan Kuesioner .....              | 75  |
| Tabel 4.19 Data Hasil Pertanyaan Kuesioner .....              | 75  |
| Tabel 4.20 Data Hasil Pertanyaan Kuesioner .....              | 76  |
| Tabel 4.21 Data Hasil Pertanyaan Kuesioner .....              | 76  |
| Tabel 4.22 Data Hasil Pertanyaan Kuesioner .....              | 77  |
| Tabel 4.23 Data Temuan Komponen Artisan di Kota Bandung. .... | 77  |
| Tabel 4.24 Data Temuan Daya Tarik Wisata .....                | 82  |
| Tabel 4.25 Data Hasil Pertanyaan Kuesioner .....              | 87  |
| Tabel 4.26 Data Hasil Pertanyaan Kuesioner .....              | 88  |
| Tabel 4.27 Data Hasil Pertanyaan Kuesioner .....              | 88  |
| Tabel 4.28 Data Temuan Upaya <i>Stakeholder</i> .....         | 89  |
| Tabel 4.29 Data Hasil Kuesioner .....                         | 104 |
| Tabel 4.30 Data Temuan Pemetaan Digital. ....                 | 108 |

## DAFTAR GAMBAR

|   |    |
|---|----|
| Gambar 2.1 Contoh Model Kegiatan Pariwisata.....              | 8  |
| Gambar 2.2 Sembilan Komponen Gastronomi .....                 | 11 |
| Gambar 2.3 Salapan Cinyusu/Nona Helix. ....                   | 15 |
| Gambar 2.4 Kerangka Pemikiran.....                            | 24 |
| Gambar 4.1 Peta Kota Bandung.....                             | 35 |
| Gambar 4.2 Adonan Sourdough.....                              | 43 |
| Gambar 4.3 Shaping Adonan Sourdough.....                      | 43 |
| Gambar 4.4 Sourdough Masuk Oven.....                          | 43 |
| Gambar 4.5 Adonan Non Sourdough.....                          | 43 |
| Gambar 4.6 Memasukkan Adonan Sourdough. ....                  | 43 |
| Gambar 4.7 Adonan Dikeluarkan dari Oven.....                  | 44 |
| Gambar 4.8 Marbled Pandan Loaf dan Cinnamon Knot.....         | 44 |
| Gambar 4.9 Bahan Baku Teabumi <i>Signature</i> .....          | 51 |
| Gambar 4.10 Cakrawala Artisan <i>Tea</i> .....                | 54 |
| Gambar 4.11 Pandan Loaf.....                                  | 54 |
| Gambar 4.12 Bakmie Bangka .....                               | 54 |
| Gambar 4.13 <i>Cake &amp; Cokelat Liodi Chocolatier</i> ..... | 57 |
| Gambar 4.14 <i>Liodi Chocolatier</i> .....                    | 57 |
| Gambar 4.15 Mi Upami .....                                    | 57 |
| Gambar 4.16 Kenikmatan Duniawi.....                           | 57 |
| Gambar 4.17 Teabumi.....                                      | 57 |

|  |     |
|--|-----|
| Gambar 4.18 <i>Bean to Bar Journey</i> .....                             | 61  |
| Gambar 4.19 <i>Baking Experience</i> .....                               | 61  |
| Gambar 4.20 Ragi Alami .....   | 64  |
| Gambar 4.21 Ragi <i>Instant</i> .....                                    | 64  |
| Gambar 4.22 Kandungan Gizi Produk Gastronomi Artisan. ....               | 66  |
| Gambar 4.23 Gastronomi Artisan Kota Bandung. ....                        | 81  |
| Gambar 4.24 Peta Sebaran Wisata Gastronomi Artisan di Kota Bandung. .... | 102 |
| Gambar 4.25 Hasil Tetangga Terdekat. ....                                | 103 |
| Gambar 4.26 Daftar Cafe Gastronomi Artisan Kota Bandung. ....            | 106 |
| Gambar 4.27 Daftar Cafe Gastronomi Artisan Kota Bandung. ....            | 107 |
| Gambar 4.28 Peta Digital Menggunakan <i>Google My Map</i> .....          | 111 |
| Gambar 4.29 Desain Menu Awal. ....                                       | 111 |
| Gambar 4.30 Desain Peta Digital di Menu Awal.....                        | 112 |
| Gambar 4.31 Desain Menu Awal <i>Home, Event, dan Deals</i> .....         | 112 |
| Gambar 4.32 Pengembangan Fitur <i>Event</i> . ....                       | 113 |
| Gambar 4.33 Pengembangan Fitur <i>Deals</i> . ....                       | 113 |
| Gambar 4.34 Hasil Kuesioner .....  | 114 |
| Gambar 4.35 Hasil Kuesioner .....  | 114 |
| Gambar 4.36 Hasil Kuesioner .....  | 115 |
| Gambar 4.37 Hasil Kuesioner .....  | 115 |
| Gambar 4.38 Hasil Kuesioner .....  | 116 |
| Gambar 4.39 Hasil Kuesioner .....  | 116 |

|   |     |
|---|-----|
| Gambar 3.40 Infografis Sembilan Komponen Gastronomi Produk Artisan..... | 117 |
| Gambar 4.41 Infografis Daya Tarik Wisata .....                          | 120 |
| Gambar 4.42 Infografis Upaya <i>Stakeholder</i> Nona Helix.....         | 121 |
| Gambar 4.43 Pola Sebaran Lokasi Wisata Gastronomi Artisan.....          | 122 |
| Gambar 4.44 Model Pengembangan ADDIE.....                               | 123 |



## DAFTAR RUJUKAN

- Akbar, A. T. (2017). Peran Kuliner dalam Mening Citra .Destinasi.Pariwisata Taman Nasional Bromo Tengger Semeru, Jurnal Administrasi Bisnis (Jab)|Vol. 50 No. 1 September.
- Al Akbar, W. (2014) Studi Potensi Wisata Kuliner di Kabupaten Indramayu Provinsi Jawa Barat, Uny, Skripsi, Tidak Dipublikasikan.
- Albala, K. (2013). Food: A Cultural Culinary History. The Teaching Company, Ny.
- Araujo, E, B. (2016). Pengembangan Kuliner Lokal sebagai Daya Tarik Wisata di Dili, Timor Leste. Jumpa, 3 (1): 15-27.
- Binet, L. (2017). France, Food And Globalisation: ‘Gastronomic Patriotism’ And Its Limits In Language, Attitudes And Political Discourses. Mediazioni, 22 (1): 1-23.
- Bjork, P & Kauppinen, H. (2014) Culinary-Gastronomic Tourism – A Search For Local Food Experiences, Nutrition & Food Science, Vol. 44 No. 4, Pp. 294-309.
- Galvez, J. C. P., Guzman, T. L., Granda, M. J., Coronel, J. R. (2017). Local Gastronomy, Culture And Tourism Sustainable Cities: The Behavior Of The American Tourist, Sustainable Cities And Society 32.
- Georghe, G., Tudorache, P. & Nistoreanu, P. (2014). Gastronomic Tourism, A New Trend For Contemporary Tourism??. Cactus Tourism Journal 9 (1): 12-21.
- Ssan, S., & Bhaumik, A. (2020). Covid-19 Quarantine And Consumer Behavior That Change The Trends Of Business Sustainability & Development. Academy Of Strategic Management Journal, 19(4), 1-11.
- Tanveer, M., Ha Fentri, D. M. (2017). Persepsi Pengunjung Terhadap Daya Tarik Taman Wisata Alam Hutan Rimbo Tujuh Danau Di Desa Wisata Huluh Cina Kecamatan Siak Hulu Kabupaten Kampar Riau, Jurnal Online Mahasiswa (Jom) Universitas Riau, 4(1).
- Owen, S. (2015). *Sri Owen’s Indonesian Food*. Lo Turgarini, D. (2021). The Salapan Cinyusu (Nona Helix) As A “Creativepreneurship” Support Model For Gastronomy Tourism In Bandung City, In Book: Promoting Creative Tourism: Current Issues In Tourism Research (Pp.429-437)
- Turgarini, D. (2020). Bandung City As A Sundanese Gastronomy Foodscape, Proceeding Of Indonesia Heritage Tourism Forum 2019 (Ihtf 2019).
- Turgarini, D. (2018). Gastronomi Sunda Sebagai Atraksi Wisata Di Kota Bandung, Doctoral Dissertation, Universitas Gajah Mada, Jogjakarta.
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 10.Tahun 2009 Tentang Kepariwisata

UNWTO. (2017). 2nd UNWTO Report On Gastronomy Tourism; Sustainability And Gastronomy. Madrid: UNWTO.