

**PENGEMBANGAN WISATA GASTRONOMI DI DESA CINUNUK
KABUPATEN BANDUNG**

TESIS

diajukan untuk memenuhi sebagian dari syarat untuk memperoleh gelar
Magister Pariwisata pada Program Studi Magister Pariwisata
Sekolah Pascasarjana Universitas Pendidikan Indonesia



Oleh
Aryo Adhitiowasis
NIM. 2106956

**PROGRAM STUDI MAGISTER PARIWISATA
SEKOLAH PASCASARJANA
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA
2023**

**PENGEMBANGAN WISATA GASTRONOMI DI DESA CINUNUK
KABUPATEN BANDUNG**

Oleh
Aryo Adhitiowasis

S.Par Universitas Pendidikan Indonesia,2014

Sebuah Tesis yang diajukan untuk memenuhi salah satu syarat
memperoleh gelar Magister Pariwisata (M.Par) pada Sekolah Pascasarjana

© Aryo Adhitiowasis 2024
Universitas Pendidikan Indonesia
Januari 2024

Hak Cipta dilindungi undang-undang.
Tesis ini tidak boleh diperbanyak seluruhnya atau sebagian, dengan
dicetak ulang, difoto kopi, atau cara lainnya tanpa izin dari penulis.

LEMBAR PENGESAHAN

TESIS

**PENGEMBANGAN WISATA GASTRONOMI DI DESA CINUNUK
KABUPATEN BANDUNG**

Disetujui dan disahkan oleh

Pembimbing I



Dr. Dewi Turgarini, S.S., M.M.Par.

NIP. 19820508.200812.1.002

Pembimbing II



Caria Ningsih, S.E., M.Si., Ph.D.

NIP. 198001312008122002

Mengetahui,

Ketua Program Studi Magister Pariwisata

Sekolah Pascasarjana

Universitas Pendidikan Indonesia



Dr. A.H. Galih Kusumah, S.ST., M.M., CHE.

NIP.198105222010121006

PENGEMBANGAN WISATA GASTRONOMI DI DESA CINUNUK KABUPATEN BANDUNG

ABSTRAK

Upaya untuk mensintesis praktek gastronomi yang diadopsi di kota-kota kreatif Unesco, menguraikan kerangka kerja untuk mendukung pengembangan jangka panjang kota-kota lain dengan identitas gastronomi. Namun belum ada nya hasil penemuan wisata gastronomi dikembangkan di pendesaan maupun di Desa Cinunuk. Perlu diketahui pada saat ini peneliti sedang bayak menulis tema food tourism, Dalam penelitian ini, peneliti menggunakan metode penelitian deskriptif kualitatif. Pendekatan kualitatif diharapkan mampu menghasilkan uraian secara mendalam tentang ucapan, tulisan, atau perilaku yang dapat diamati dari individu, kelompok, masyarakat maupun organisasi tertentu. Hasil ditemukan dilapangan bahwa ada lima makanan khas tradisional yaitu ketan bangkerok, noga kacang, peuyeum, rengginang dan keripik singkong tetapi hanya satu yang masuk ke sembilan gastronomi yaitu makanan khas tradisional ketan bangkerok, selain itu adanya pengembangan wisata gastronomi menjadikan suatu atraksi yang komperhensif berupa paket wisata gastronomi. Paket wisata gastronomi menjadikan inovasi kreatif karena di dalam paket tersebut menggabungkan beberapa atraksi wisata seperti seni budaya, wisata religi atau sejarah, wisata alam, mencicipi hidangan makanan khas tradisional dan memiliki edukasi setiap atraksi wisata. Dalam pengembangannya diperlukan promosi digital marketing seperti sosial media seperti Instagram, facebook dan tiktok. Langkah tersebut untuk meningkatkan kunjungan wisatawan. Untuk pengembangan Desa wisata cinunuk perlunya menggunakan analisis SWOT agar mendapatkan strategi untuk pengembangan Desa wisata Cinunuk yang berkelanjutan.

Kata kunci : Wisata gastronomi, paket wisata gastronomi, makanan, digital marketing, pengembangan analisis SWOT

DEVELOPMENT OF GASTRONOMIC TOURISM IN CINUNUK VILLAGE, BANDUNG DISTRICT

ABSTRACT

Efforts to synthesize gastronomic practices adopted in cities creative Unesco, elaborates framework Work For support development period long other cities with identity gastronomy . However Not yet There is his results invention tour gastronomy developed in rural areas as well as in Cinunuk Village. Need known at the time This researcher currently stout write food tourism theme , in research this , researcher use method study descriptive qualitative . Approach qualitative expected capable produce description in a way deep about speech , writing, or behavior that can observed from individual. group, society nor organization certain . Results found in the field that there are five foods typical traditional that is sticky rice bangkerok , noga peanuts , peuyeum , rengginang and chips cassava but only one came in to nine gastronomy that is food typical traditional sticky rice bangkerok , aside That exists development tour gastronomy make something comprehensive attractions form package tour gastronomy. Tour packages gastronomy make innovation creative because inside package the combine a number of attractions tour like art culture , tourism religion or history , tourism nature , tasting dish food typical traditional and has education every attractions tour . In development required digital marketing promotions such as social media like Instagram, Facebook and TikTok . This step For increase visit tourists . For development of tourist villages cinunuk necessity use SWOT analysis to get a strategy for development of tourist villages Sustainable Cinunuk . _

Keywords : _ Tour gastronomy , package tour gastronomy , food , digital marketing, development SWOT analysis

DAFTAR ISI

HALAMAN PERNYATAAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
UCAPAN TERIMA KASIH	iv
ABSTRAK	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	14
1.3 Tujuan Penelitian	14
1.4 Manfaat Penelitian	14
BAB II KAJIAN PUSTAKA	16
2.1 Pariwisata	16
2.2 Daya Tarik wisata	18
2.3 Desa wisata	20
2.4 Wisata gastronomi	21
2.5 Bentang Bahan Pangan (<i>Foodscape</i>) Digital	25
2.6 Konsep Ekonomi Kreatif.....	26
2.6.1 Inovatif	26
2.6.2 Adaptif.....	31
2.6.3 Kolaboratif	34
2.7 Strategi Pengembangan Wisata Gastronomi.....	37
2.8 Penelitian Terdahulu	38
2.9 Kerangka Pemikiran Konseptual.....	48
BAB III METODE PENELITIAN	50
3.1 Desain Penelitian.....	50
3.2 Partisipan dan Tempat Penelitian.....	51
3.3 Pengumpulan data	52
3.4 Analisis Data	54

A. Analisis Strategi (SWOT).....	56
3.5 Instrumen yang digunakan	58
3.6 Teknik Penentuan Subyek.....	59
3.7 Prosedur Penelitian.....	59
3.8 Pengujian Keabsahan Data.....	61
3.9 Operasionalisasi Instrumen Penelitian	63
BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN	67
4.1 Temuan Penelitian.....	67
4.1.1 Gambaran Umum Desa Cinunuk Kabupaten Bandung ...	67
4.1.2 Potensi Desa Berdasarkan Demografi.....	68
4.1.3 Potensi Wisata Integratif Desa	69
4.1.4 Gambaran Umum Partisipan Penelitian	92
4.1.5 Potensi Komponen Gastronomi di Desa Wisata Cinunuk	97
4.2 PEMBAHASAN	155
4.2.1 Potensi Komponen Gastronomi di Desa Wisata Cinunuk	155
4.2.2 Bentang Pangan Komponen (Foodspace) Gastronomi di Desa Wisata Cinunuk	161
4.2.3 Peran Nona Helix Dalam Strategi Inovatif, Adaptif dan Kolaboratif.....	167
4.2.4 Strategi Pengembangan Wisata gastronomi Di Desa Wisata Cinunuk.	181
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	203
5.1 Simpulan	203
5.2 Saran.....	204

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Data Desa Wisata di Kabupaten Bandung	3
Tabel 2.1 Jurnal International Terdahulu	38
Tabel 3.1 Partisipan Penelitian.....	52
Tabel 3.2 Operasionalisasi Instrumen Penelitian	63
Tabel 4. 1 Gambaran Umum Partisipan Wawancara Penelitian	92
Tabel 4. 2 Verifikasi Bahan Baku Ketan Bangkerok	102
Tabel 4. 3 Hasil Verifikasi Bahan Baku Noga Kacang.....	105
Tabel 4. 4 Verifikasi Bahan Baku Peuyeum	106
Tabel 4. 5 Data Bahan Baku Rengginang	107
Tabel 4. 6 Data Bahan Baku Keripik Singkong	108
Tabel 4. 7 Data Peralatan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Ketan Bangkerok	109
Tabel 4. 8 Proses Pembuatan Ketan Bangkerok	112
Tabel 4. 9 Data Peralatan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Noga Kacang.....	114
Tabel 4. 10 Proses Pembuatan Noga Kacang.....	115
Tabel 4. 11 Data Alat Memasak Peuyeum.....	117
Tabel 4. 12 Proses Pembuatan Peuyeum.....	119
Tabel 4. 13 Verifikasi Peralatan yang Digunakan Dalam Pembuatan Rengginang	120
Tabel 4. 14 Verifikasi Proses Pembuatan Rengginang	122
Tabel 4. 15 Verifikasi Peralatan yang Digunakan Dalam Pembuatan Keripik Singkong	124
Tabel 4. 16 Verifikasi Proses Pembuatan Keripik Singkong.....	125
Tabel 4. 17 Verifikasi Cara Menghidangkan Ketan Bangkerok	127
Tabel 4. 18 Verifikasi Cara Menghidangkan Noga Kacang	128
Tabel 4. 19 Verifikasi Cara Menghidangkan Peuyeum.....	128
Tabel 4. 20 Verifikasi Cara Menghidangkan Rengginang.....	129
Tabel 4. 21 Verifikasi Cara Menghidangkan Keripik Singkong.....	129
Tabel 4. 22 Verifikasi Pengalaman Unik Makan Ketan Bangkerok	132
Tabel 4. 23 Verifikasi Pengalaman Unik Makan Noga Kacang	133
Tabel 4. 24 Verifikasi Data Pengalaman Unik Makan Peuyeum.....	134

Tabel 4. 25 Verifikasi Data Pengalaman Unik Makan Rengginang	135
Tabel 4. 26 Verifikasi Peralatan yang Digunakan Dalam Pembuatan Keripik Singkong	136
Tabel 4. 27 Kandungan Gizi Ketan Bangkerok	137
Tabel 4. 28 Verifikasi Kandungan Gizi Noga Kacang.....	138
Tabel 4. 29 Verifikasi Kandungan Gizi Peuyeum.....	138
Tabel 4. 30 Verifikasi Kandungan Gizi Rengginang	139
Tabel 4. 31 Verifikasi Kandungan Gizi Keripik Singkong	140
Tabel 4. 32 Verifikasi Data Etika dan Etiket Makan Ketan Bangkerok	141
Tabel 4. 33 Verifikasi Data Etika dan Etiket Makan Noga Kacang.....	141
Tabel 4. 34 Verifikasi Data Etika dan Etiket Makan Peuyeum.....	142
Tabel 4. 35 Verifikasi Data Etika dan Etiket Makan Rengginang	142
Tabel 4. 36 Verifikasi Data Etika dan Etiket Makan Keripik Singkong	144
Tabel 4. 37 Verifikasi Atraksi Wisata Di Desa Wisata Cinunuk	145
Tabel 4. 38 Verifikasi Akomodasi Di Desa Wisata Cinunuk	147
Tabel 4. 39 Verifikasi Fasilitas dan Layanan Wisata Di Desa Wisata Cinunuk.....	148
Tabel 4.40 Verifikasi Infrastruktur Di Desa Wisata Cinunuk.....	150
Tabel 4. 41 Hasil Wawancara Tujuan Wisatawan Datang Ke Desa Wisata Cinunuk.....	152
Tabel 4. 42 Hasil Wawancara Pengetahuan Makanan Tradisional	153
Tabel 4.43 Hasil Wawancara Desa Wisata Cinunuk Menjadi Wisata gastronomi.....	153
Tabel 4. 44 Hasil Wawancara Ketertarikan Paket Wisata gastronomi..	154
Tabel 4. 45 Hasil Wawancara Mengenai Rute Perjalanan Atraksi Wisata Gastronomi.....	154
Tabel 4. 46 Hasil Wawancara atraksi wisata gastronomi yang disukai	155
Tabel 4. 47 Analisis Tahapan Gastronomi	155
Tabel 4. 48 Bentang Pangan (Foodscape) Komponen Gastronomi di Desa Wisata Cinunuk.....	161
Tabel 4. 49 Tabel Validasi Nona Helix.....	163
Tabel 4. 50 Tabel Alamat Pengusaha Makanan.....	165
Tabel 4. 51 Tabel Alamat Pemasok Bahan Baku.....	166
Tabel 4. 52 Perancangan Paket Wisata	170

Tabel 4. 53 Pembobotan Matriks EFE Metode Pair Comparison.....	183
Tabel 4. 54 Matriks Internal Faktor Evaluasi (IFE)	185
Tabel 4. 55 Pembobotan Matriks EFE Metode Pair Comparison.....	187
Tabel 4. 56 Matriks Evaluasi Faktor Eksternal (EFE)	189
Tabel 4. 57 Matriks SWOT	192
Tabel 4. 58 QSPM (Quantitative Strategic Planning Matriks).....	200

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Perkembangan Produk Gastronomi	24
Gambar 2 Chaining Loop	28
Gambar 3 Kerangka Pemikiran Konseptual	48
Gambar 4 Peta Lokasi Desa Cinunuk Kabupaten Bandung	51
Gambar 5 Komponen analisis data (Model Interaktif).....	55
Gambar 6 Diagram Cartesius Kuadran Analisis SWOT	58
Gambar 7 Peta Desa Cinunuk	68
Gambar 8 Wisata Batu Kuda.....	69
Gambar 9 Gunung Manglayang	71
Gambar 10 Jalur Pendakian Gunung Manglayang.....	71
Gambar 11 Pemandangan Alam Gunung Manglayang	72
Gambar 12 Kolam Renang Air Alam.....	73
Gambar 13 Spot Foto Gunung Manglayang	73
Gambar 14 Perkemahan	74
Gambar 15 Tangga Seribu.....	75
Gambar 16 Kuliner di Tangga seribu	76
Gambar 17 Camping Tangga Seribu	77
Gambar 18 Kampung karawitan	78
Gambar 19 Kampung Wayang Golek	79
Gambar 20 Kesenian Reak	80
Gambar 21 Kesenian Benjang.....	81
Gambar 22 Situs Wayang Golek	82
Gambar 23 Pengajian Dalam Rangka Rebo Wekasan	83
Gambar 24 Hidangan Dalam Kegiatan “Rebo Wekasan”	84
Gambar 25 Kegiatan Puncak Acara Rebo Wekasan	85
Gambar 26 Atraksi Seni Reak	86
Gambar 27 Peuyeum	87
Gambar 28 Rengginang.....	88
Gambar 29 Keripik Singkong	89
Gambar 30 Ketan Bangkerok	90
Gambar 31 Noga Kacang	91

Gambar 32 Karakteristik Wisatawan Berdasarkan Usia	94
Gambar 33 Karakteristik Wisatawan Berdasarkan Pendidikan Terakhir	95
Gambar 34 Karakteristik Berdasarkan Jenis Kelamin Wisatawan.....	95
Gambar 35 Karakteristik Wisatawan Berdasarkan Pekerjaan.....	96
Gambar 36 Karakteristik Wisatawan Berdasarkan Penghasilan Per Bulan	96
Gambar 40 Poster Paket Wisata Gastronomi	168
Gambar 41 Kemasan Untuk Makanan Rengginang	173
Gambar 42 Kemasan Untuk Makanan Keripik Singkong.....	174
Gambar 43 Kemasan Produk Makanan Peuyeum/ Tape.....	175
Gambar 44 Kemasan Produk Makanan Ketan Bangkerok.....	175
Gambar 45 Kemasan Produk Makanan Noga Kacang.....	176
Gambar 46 Promosi Peket Wisata Gastronomi Dalam Aplikasi Instagram	177
Gambar 47 Diagram Positioning.....	190

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Instrumen Penelitian.....	216
Lampiran 2 Instrumen Penelitian Wawancara.....	218
Lampiran 3 Hasil wawancara.....	225
Lampiran 4 Dokumentasi Penelitian.....	270
Lampiran 5 Lembar Persetujuan.....	273

DAFTAR PUSTAKA

- Abel Duarte Alonso, Michelle O'Shea & Seng Kiat Kok. (2020). Mengelola pengetahuan dalam konteks gastronomi dan wisata kuliner: pandangan berbasis pengetahuan.
- Amiluhur Soeroso, Nur Widiyanto, Tri Suyud Nusanto, Muhammad Zumar Rahafuna, Isdarmanto, Kiki Rizki Makiya, Meiana Maulida Hikmawati, Agung Sulistyono, Tri Eko Yudiandri (2023). Dalam buku UPAYA MANAJEMEN PARIWISATA AGAR BERKUALITAS Antrian, Paradoks, Toleransi dan Berkelanjutan
- Anak Agung Istri Puspita Sari¹, Agus Kurniawan², I Wayan Wirya Sastrawan (2022) Jurnal Ilmiah Arsitektur Universitas Warmadewa. Konsep Dasar Perancangan Wisata gastronomi di Kecamatan Ubud, Gianyar
- Antara, M., & Arida, S. (2015). Panduan pengelolaan desa wisata berbasis potensi lokal. *Konsorium Riset Pariwisata Universitas Udayana*, 23.
- Andi Prastowo. (2011). Metode Penelitian Kualitatif dalam Perspektif Rancangan Penelitian. Jogjakarta: Ar-Ruzz Media.
- Aan Komariah, Djam'an Satori, 2011, Metode Penelitian Kualitatif, Bandung, Alfabeta.
- Bogdan dan Biklen Suprayogo dan Tobroni. (2001). Metodologi Penelitian Sosial-Agama. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Bogdan dan Taylor dalam Lexy L. Moleong (2011: 4). Metode kualitatif. *Pengembangan pembelajaran kalam berbasis vlog sebagai alternatif di masa pandemic*.
- Bungin & Burhan. (2008). Analisa Data Penelitian Kualitatif. Jakarta: Prenada Media Group.
- Caliskan, O., & Yilmaz, G. (2016). Gastronomy and Tourism. In *Global Issue and Trend in Tourism* (pp. 33–50). Sofia: St. Kliment Ohridski University Press.

- Calzada, I. (2017). Transforming smart cities with social innovation: Penta Helix multi-stakeholders framework. The Great Regional Awakening: New Directions 4th–7th June.
- Cantwell, J., & Narula, R. (2001). The eclectic paradigm in the global economy. *International Journal of the Economics of Business*, 8(2), 155-172.
- Cooper, R. A. (1995). Forging a new future: a call for integrating people with disabilities into rehabilitation engineering. *Technology and Disability*, 4(2), 81-85.
- Elsa Vivant , H'el'ene Morteau. (2020). Reframing the creative city debate from locally-based artistic activities.The case of independent films scenes in Paris suburb.
- D. J. P. D. Pariwisata. (2012). Pedoman Penyusunan Pola Perjalanan. Jakarta Damanik dan Weber (2006:13) Damanik, Janianton dan Helmut F. Weber.2006. Perencanaan Ekowisata. Yogyakarta: CV Andi Offset.
- Damanik, J., & Teguh, F. (2012). Manajemen Destinasi Pariwisata: Sebuah Pengantar Ringkas.
- Damanpour, F., & Aravind, D. (2012). Managerial innovation: Conceptions, processes and antecedents. *Management and organization review*, 8(2), 423-454.
- Darsoprajitno. (2000). Ekologi Pariwisata. Bandung: Angkasa.
- Dewa Putu Oka. (2013). Destinasi PariwisataBerbasis Masyarakat Penerbit: Salemba Humanika.
- Dunnette, D. A. (1979). A geographically variable water quality index used in Oregon. *Journal (Water Pollution Control Federation)*, 53-61.
- Fajri, Khoirul, Indrianty, Septy & Edison, Emron. (2018). Pola Perjalanan paket Wisata Budaya, Sejarah, dan religi sebagai produl wisata unggulan di Priangan Timur, CIAMAJAKUNING, Jawa Barat. Bandung : Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi PariwisataYapari
- GÜREL, E., & Merba, T. (2017). SWOT Analysis: A Theoretical Review. *Journal of International Social Research*, 10(51), 994–1006.

- Hamami, M. Abid, Satriardi Satriardi, and Ari Andriyas Puji. 2020. "Redesign Kompor Ergonomis Menggunakan Konversi Bahan Bakar Dengan Metode Value Engineering." *Performa: Media Ilmiah Teknik Industri* 19(2):231–46. doi: 10.20961/performa.19.2.44217.
- Haiyan Niu. (2023). The effect of intelligent tour guide system based on attraction positioning and recommendation to improve the experience of tourists visiting scenic spots.
- Hasan, M. Iqbal. 2002: Pokok-Pokok Materi Metodologi PenelitiandanAplikasinya. Jakarta: Ghalia Indonesia
- Hadiwojoyo, Surya Sakti. (2012). Perencanaan Pariwisata Pedesaan Berbasis Masyarakat (sebuah pendekatan konsep). Yogyakarta : Graha Ilmu
- Hantono, D. (2017). Pola Aktivitas Ruang Terbuka Publik Pada Kawasan Taman Fatahillah Jakarta. *Jurnal Arsitektur KOMPOSISI*, 11(6), 265-277.
- Harrington, Robert. (2005). *Defining Gastronomic Identity*. Canada: University of Guelph
- HLPE. Sistem nutrisi dan pangan. Sebuah laporan oleh Panel Ahli Tingkat Tinggi Ketahanan Pangan dan Gizi dari Komite Ketahanan Pangan Dunia. Roma; 2017. Laporan No.: 12. Tersedia:<http://www.fao.org/3/ai7846e.pdf>
- Hjalager, A. M. (2010). A review of innovation research in tourism. *Tourism Management*, Vol. 31, 1- 12.
- Ihsan, Ajri Mai, Zul Ariyandi, Sandi Wisaputra, Zulnadi Zulnadi, Amrizal Amrizal, Fithra Herdian, Mohammad Riza Nurtam, Fanny Yuliana Batubara, and Angga Defrian. 2020. "Rancang Bangun Alat Perontok Kacang Tanah (*Arachis Hypogaea* L.) Semi Mekanis Tipe Vertikal." *Agroteknika* 3(1):55–66. doi: 10.32530/agroteknika.v3i1.61.
- I.B.G. Pujaastawa I Nyoman Ariana (2015) PEDOMAN IDENTIFIKASI POTENSI DAYA TARIK WISATA
- Lau, G., & McKercher, B. (2006). Understanding tourist movement patterns in a destination: A GIS approach. *Tourism and hospitality research*, 7(1), 39-49. Gillespie, 2001:1

- Levyda Levyda¹ , Kania Ratnasari² , dan Ina G. Djamhur³ ^{1,2,3} Universitas Sahid, Volume 3 No. 2, December 2021, p 87 - 98 Jakarta, Indonesia Pelatihan Pembuatan Paket Wisata untuk Mendukung Wisata kuliner Pada Biro Perjalanan Wisata Provinsi Kepulauan Bangka Belitung
- Leigh, D. (2009). SWOT analysis. Handbook of Improving Performance in the Workplace: Volumes 1-3, 115-140.
- Loasby, B. J. (1998). On the Definition and Organisation of Capabilities. *Revue Internationale de Systemique*, 12(1), 13-26.
- Lupitasari, I., S. P. Lestari, and B. Barlian. 2023. "Pengaruh Pengendalian Persediaan Bahan Baku Dan Proses Produksi Terhadap Kualitas Produk Pada UMKM Warung Ohay Di Tasikmalaya." *Jurnal Nuansa: Publikasi Ilmu Manajemen Dan Ekonomi Syariah* 1(3):265–84.
- Mahajani, Tri, and Ruyatul Hilal Mukhtas. 2020. "Dan Implementasinya Dalam Pembelajaran Semantik." 201–7.
- Marpaung , Happy. (2000). Pengetahuan Pariwisata. Bandung: Alfabeta.
- Marta Rico Jerez.(2023). Tourism marketing of the Autonomous Communities of Spain to promote gastronomy as part of their destination branding.
- Milles & Huberman. (1992). *Analisis Data Kualitatif*. Jakarta: UI-Press.
- Miner, John B. (1998). "Organizational Behavior: Performance And Productivity". First Edition, Random House Business Division, New York. Prasiasa,
- Moleong, Lexy. J. (2008). *Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Muttaqin, Zainul, M. Rizalul Haq, Andi Putra Wansa, Lalu Gazi Ramdani, and Prof Ir M. 2023. "Prosiding Seminar Nasional Gelar Wicara Volume 1 , April 2023 PENGOLAHAN RENGGINANG DI DESA KESIK KECAMATAN MASBAGIK LOMBOK TIMUR Taufik Fauzi M . Sc . PH . D , Tiara Apriliani , Riska Faya Firnanda , Asmailani Putri , Husnul Universitas Mataram." 1(April):23–24.

- Muhammad Imam Ma'ruf 1 , Citra Ayni Kamaruddin2 , Yollit Permata Sari3 , Dewi Rahmawati4 (2022).JURNAL Analisis Potensi Ekonomi Kreatif Provinsi Jawa Timur
- Muhyi, H. A., Chan, A., Sukoco, I., & Herawaty, T. (2017). The Penta Helix collaboration model in developing centers of flagship industry in Bandung city. *Review of Integrative Business and Economics Research*, 6(1), 412-417.
- Nana Syaodih Sukmadinata, *Metode Penelitian Pendidikan*, (Bandung: Remaja Rosdakarya, 2005), hlm. 60
- Nazir dalam Andi Prastowo (2011: 186), *metode deskriptif*. Pengembangan pembelajaran kalam berbasis vlog sebagai alternatif di masa pandemic.
- Ningsih, C., et al. "Gastronomy tourism development model on a tourist village." *Promoting Creative Tourism: Current Issues in Tourism Research*. CRC Press, 2021. 476-481.
- Ningsih, Caria, and Dewi Turgarini. "Pelestarian dan Pengembangan Kampung Nikmat Cigugurgirang sebagai Destinasi Wisata Warisan Budaya Gastronomi Sunda." *Tourism Scientific Journal* 5.2 (2020): 265-275.
- Nuriata, S. E. (2017). *Pat Wisata Penyusunan Produk dan Penghitungan Harga*. Alfabeta.
- Nuryanti, Windu. (1993). *Concept, Perspective and Challenges*, makalah bagian dari Laporan Konferensi Internasional mengenai Pariwisata Budaya. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press. Hal.2- 3.
- Ojasalo, J. (2008). Management of innovation networks: a case study of different approaches. *European Journal of Innovation Management*, 11(1), 51-86.
- Peraturan Menteri Kebudayaan dan Pariwisata No. 26 Tahun 2010
- Priasukmana, S., & Mulyadin, R. M. (2001). Pembangunan desa wisata: Pelaksanaan undang-undang otonomi daerah. *Info Sosial Ekonomi*, 2(1), 37-44.
- Rachman, Abdul, Muhammad Fajar Ash Shidiqi, Sri Tamara Devy, Tresya Meilina, Siti Nur Afifah, Widi Astuti, Silvi Octavani, Sari Wulandari, Vanny Nurhanifah, Muhammad Rizky Asrof, Ninis Meliyana Putri, Zahra

- Syafinatunnisa, Siti Nurmila Sari, and Nila Hikma Karmelia. 2022. "Upaya Peningkatkan Nilai Jual Produk Rengginang Desa Ranca Kalapa, Kabupaten Tangerang Melalui Inovasi Produk Boring'S." *Jurnal Abdi Insani* 9(3):1069–78. doi: 10.29303/abdiinsani.v9i3.708.
- Rahim, F. (2012). *Buku Pedoman Kelompok Sadar Wisata*. Jakarta: Kementerian Kepariwisata dan Kreatif.
- Rahayu, K. D., F. B. Aulia, and H. Budiprakarsa. 2023. "Pemberdayaan UKM Jamu Herbal 'MUGI WARAS' Tegalrejo, Yogyakarta." Adarma.
- Rahmat, Taufiq, Dini Faujiyyah, Asep Raida Fasha, Hadidawati Hadidawati, Dadang Yusuf, and Hari Sena Anareksa. 2023. "Pengembangan Keterampilan SDM Melalui Kewirausahaan Digital: Optimalisasi Gastrowisata Tape Singkong Desa Wargamekar." *Journal of Community Service and Society Empowerment* 1(02):119–28. doi: 10.59653/jcsse.v1i02.252.
- Riduwan. 2010. *Skala Pengukuran Variabel-variabel Penelitian*. Bandung: Alfabeta.
- Islahuddin Buntu Marannu Eppang Muhammad Arfin Muhammad Salim Darmayasa Anwari Masatip(2022). Dalam buku *INOVASI, ADAPTASI, DAN KOLABORASI PENGEMBANGAN WISATA BAHARI BERBASIS INOVASI, ADAPTASI, DAN KOLABORASI DI DESTINASI SUPER PRIORITAS INDONESIA PADA MASA PANDEMI COVID-19*
- Rakhmawati, Nurul dan Wisnu Hadi. (2015). "Peranan Higiene Dan Sanitasi Dalam Proses Pengolahan Makanan Di Hotel Brongto. Akpar BSI Yogyakarta. *Jurnal khasanah ilmu* vol VI no 1. Yogyakarta.Satyam, A., & Calzada, I. (2017). *The smart city transformations: The revolution of the 21st century*. Bloomsbury Publishing.
- Ramadhan, Z., & Widjonarko, W. (2022). Prioritas Pemilihan Moda transportasi Wisata Menuju Objek Wisata Lawang Sewu, Kota Semarang. *Teknik PWK (Perencanaan Wilayah Kota)*, 11(4).
- Rejeki S. (2015). *Sanitasi, Hygiene, dan Kesehatan & Keselamatan Kerja (K3)*.

Rekayasa Sains, Bandung

- Robles, M.M. (2012). Executive Perceptions of the Top 10 Soft Skills Needed in Today's Workplace. *Business Communication Quarterly*, Vol 75, No 4, Hal 453-465.
- Ryan, D. (2014). *The best digital marketing campaigns in the World II*. Kogan Page Publishers.
- Sari Wiwik Nirmala, Gadu Primus, and Mahsun. 2023. "Wisata Gastronomi: Mengenal Budaya Dan Sejarah Melalui Makanan Lokal 'Sate Rembiga' Di Mataram." *Media Bina Ilmiah* 17 no(1978):2075–96.
- Sari, Yulia, Budi Afriyansyah, and Lina Juairiah. 2019. "Pemanfaatan Daun Sebagai Bahan Pembungkus Makanan Di Kabupaten Bangka Tengah." *EKOTONIA: Jurnal Penelitian Biologi, Botani, Zoologi Dan Mikrobiologi* 4(2):48–56. doi: 10.33019/ekotonia.v4i2.1686.
- Setiawati, Ety, Widia Ningsih, and Abdul Khalim. 2021. "Pengembangan Kawasan Pertanian Sebagai Daya Tarik Wisata Gastronomi Pada Era New Normal Di Desa Randobawailir Kabupaten Kuningan." *Jurnal Inovasi Penelitian* 2(6):1821–32.
- Sukamto, Denny, Popi Rismayanti, and Iya Mulia. 2023. "Pongkor Potential of Natural Resources in The Pongkor Cluster Pongkor Geopark Area." *BINA: Jurnal Pembangunan Daerah* 1(2):188–203.
- Suryadiraji, Aksal, and Ari Plega Taruna. 2022. "Desain Sendok Salad Kayu Menggunakan Metode ATUMICS." *DIVAGATRA - Jurnal Penelitian Mahasiswa Desain* 2(1):120–26. doi: 10.34010/divagatra.v2i1.6561.
- Simon Vonthron^{ID*}, Coline Perrin^{ID}, Christophe-Toussaint Soulard may 20, 2020 *Foodscape: A scoping review and a research agenda for food security-related studies*
- Sulhani Hermawan dalam jurnal *MIMBAR HUKUM* Volume 24, Nomor 3, Oktober (2012), Halaman 377 – 569 *TINJAUAN KEADILAN SOSIAL TERHADAP HUKUM TATA PANGAN INDONESIA*

- Sukmadinata, N.S. 2011. *Metode Penelitian Pendidikan*. Bandung: Remaja Rosadakarya
- Soemarwoto, Otto.1 (1993). *Pengembangan Pariwisata dan Dam yang Ditimbulkannya*. Yogyakarta: Andi.
- Sugeng Santoso¹, Syafaat Pradipta², Trubus Sumantono³, Ari Ana Fatmawati (2021): **PENGEMBANGAN DESA WISATA BERKONSEP KAPASITAS INOVASI DAERAH DI DESA TANJUNGPURA, KABUPATEN PANDEGLANG, PROVINSI BANTEN**
- Sufa, S. A., Subiakto, H., Octavianti, M., & Kusuma, E. A. (2020). Wisata gastronomi sebagai daya tarik pengembangan potensi daerah kabupaten sidoarjo. *Mediakom: Jurnal Ilmu Komunikasi*, 4(1), 75-86.
- Sugiyono. (2011), *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. 2008. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung : ALFABETA
- Sukmadi, T. (2016). A prototype of multistage dynamic braking of three phase squirrel cage induction motor. In 2016 3rd International Conference on Information Technology, Computer, and Electrical Engineering (ICITACEE) (pp. 213-215). IEEE.Sukmadinata (2017: 72)
- Turgarini, D. (2018). *Gastronomi Sunda Sebagai Atraksi Wisata Di KOTA BANDUNG* (Doctoral disSertation, Universitas Gadjah Mada).
- Turgarini, D., & Heni, P. R. S. (2017). Gastronomy Tourism Attraction in Ternate City. 28(Ictgtd 2016), 90–96.
- Turgarini, Dewi and Abdillah, Fitri. (2016). *Laporan Akhir Profil Wisata kuliner Kota Banda Aceh*. Jakarta. Asisten Deputi Pengembangan Wisata Budaya.Kementrian Pariwisata
- Turgarini, Dewi. (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.

- Undang-undang Republik Indonesia No 10 Tahun 2009 Tentang Perlindungan Kepariwisata
- Vitor Roslindo Kuhn*, Sara Joana Gadotti dos Anjos, Rodolfo Wendhausen Krause (2023).Inovasi dan kreativitas dalam pariwisata gastronomi: Analisis bibliometrik
- Yoeti, Oka A. 2008. Perencanaan dan Pengembangan Pariwisata. Jakarta: Pradnya Paramita.
- Yulianto, A. (2020). Potensi Pengembangan Destinasi WisataUm bul Pluneng Di Kabupaten Klaten Jawa Tengah. Khasanah Ilmu-Jurnal PariwisataDan Budaya, 11(1), 50-60.
- Yolanda dan Darmanitya Harseno Wijanarko dalam JURNAL MANAJEMEN “PENGARUH PROMOSI DAN KUALITAS PRODUK TERHADAP KEPUTUSAN PEMBELIAN AIR MINUM MEREK AQUA SERTA IMPLIKASINYA TERHADAP CITRA MEREK DI FAKULTAS EKONOMI UNIVERSITAS BOROBUDUR”.
- Zaira, Jupri Yanda, and M. Tito Isnaini Pradana. 2022. “Rancang Bangun Dan Analisa Kekuatan Rangka Mesin Pencuci Singkong Metode Rotary Dengan Solidworks Simulation.” Jurnal Elektro Dan Mesin Terapan 8(Vol. 8 No. 2 (2022)):205–13. doi: 10.35143/elementer.v8i2.5579.