

**Nomor Daftar FPIPS: 4506/UN40.A2.10/PT/2023**

**EKSISTENSI PRODUK BANDREK ABAH  
SEBAGAI WISATA GASTRONOMI NUSANTARA JAWA BARAT  
DI KECAMATAN RANCABALI, KABUPATEN BANDUNG**

**SKRIPSI**

diajukan untuk memenuhi sebagian dari syarat memperoleh gelar  
Sarjana Pariwisata

oleh

Erja Rifada

1909547



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

**BANDUNG**

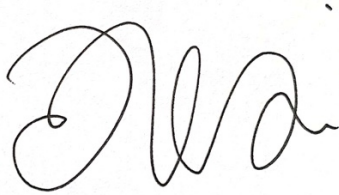
**2023**

**LEMBAR PENGESAHAN**

**EKSISTENSI PRODUK BANDREK ABAH  
SEBAGAI WISATA GASTRONOMI NUSANTARA JAWA BARAT  
DI KECAMATAN RANCABALI, KABUPATEN BANDUNG**

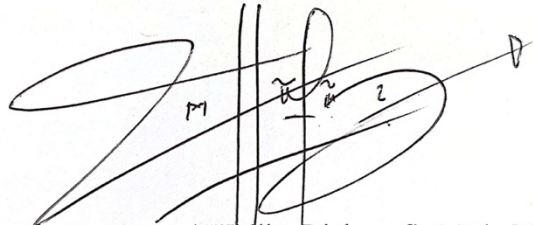
Skripsi ini disetujui dan disahkan oleh:

Pembimbing I



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

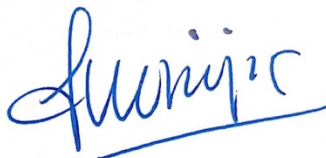
Pembimbing II



Dr. Mochamad Whilky Rizkyanfi, S.Pd., M.Pd.  
NIPT. 920200119860520101

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 **“Eksistensi Produk Bandrek Abah sebagai Wisata Gastronomi Nusantara Jawa Barat di Kecamatan Rancabali, Kabupaten Bandung”** ini beserta isinya adalah sepenuhnya karya saya sendiri dan bukan merupakan duplikasi dari karya orang lain serta pengutipan 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 Agustus 2023

Erja Rifada  
NIM 1909547

**LEMBAR HAK CIPTA**  
**EKSISTENSI PRODUK BANDREK ABAH**  
**SEBAGAI WISATA GASTRONOMI NUSANTARA JAWA BARAT**  
**DI KECAMATAN RANCABALI, KABUPATEN BANDUNG**

oleh

Erja Rifada

1909547

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

**© Erja Rifada**  
**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 peneliti.

## **PRAKATA**

Puji dan syukur peneliti panjatkan ke hadirat Allah SWT karena atas rahmat dan karunia-Nya peneliti dapat menyelesaikan segala proses penyusunan skripsi ini. Tidak lupa sholawat serta salam yang selalu terlimpah curahkan kepada baginda besar Nabi Muhammad Saw., para sahabat sampai pada umatnya.

Adapun tujuan penelitian skripsi ini adalah untuk memenuhi satu di antara syarat memperoleh gelar sarjana pariwisata pada Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial Universitas Pendidikan Indonesia. Skripsi ini berjudul “Eksistensi Produk Bandrek Abah sebagai Wisata Gastronomi Nusantara Jawa Barat di Kecamatan Rancabali, Kabupaten Bandung”.

Peneliti menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kata sempurna, maka dari itu peneliti 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 shaleh dan dapat bermanfaat untuk pihak pihak yang berkepentingan.

Bandung, 22 Agustus 2023

Erja Rifada  
NIM 1909547

## UCAPAN TERIMA KASIH

Penyusunan skripsi ini tentu tidak terlepas dari bantuan, bimbingan, serta dukungan dari berbagai pihak. Pada kesempatan ini, peneliti menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada berbagai pihak yang telah membantu peneliti dalam penyusunan skripsi ini, yaitu kepada:

1. Allah SWT, yang telah memberikan petunjuk, kekuatan, kesabaran serta keteguhan kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan tugas penelitian ini dengan baik.
2. Bapak Nasrudin dan Ibu Erna Endayani selaku orang tua peneliti yang selalu mendoakan serta memberikan dukungan baik moral dan materil selama peneliti menempuh masa perkuliahan sampai penyusunan skripsi ini.
3. Satria Putra dan Saza Yuni Nurfauzah selaku kakak yang selalu memberikan doa dan dukungan semangat kepada peneliti.
4. Prof. Dr. H. M. Solehuddin, M.Pd., M.A selaku rektor Universitas Pendidikan Indonesia.
5. Prof. Dr. Agus Mulyana, M.Hum selaku dekan Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial.
6. Dr. Woro Priatini, S.Pd., M.Si selaku ketua Program Studi Manajemen Industri Katering yang memberikan arahan dan bimbingan kepada peneliti selama masa perkuliahan.
7. Dr. Dewi Turgarini, S.S., M.M.Par selaku dosen pembimbing satu yang telah memberikan arahan, bimbingan, dukungan, dan ilmu yang bermanfaat selama masa perkuliahan dan penyusunan skripsi ini.
8. Dr. Mochamad Whilky Rizkyanfi, S.Pd., M.Pd selaku dosen pembimbing dua yang telah memberikan arahan, bimbingan, dukungan, dan ilmu yang bermanfaat selama masa perkuliahan dan penyusunan skripsi ini.
9. Seluruh dosen mata kuliah Program Studi Manajemen Industri Katering yang telah memberikan bantuan dan ilmu yang bermanfaat kepada peneliti selama masa perkuliahan.
10. Seluruh narasumber pada penelitian ini yang telah bersedia meluangkan waktunya dan memberikan bantuan dalam penyusunan skripsi ini.

11. Sahabat *Taste of Cherry* yaitu Ulfah Jaziilah, Kimiko Auguchiro, Fikri Alhafizh, M. Ginanjar Maulana, Thariq Fazry, dan Zaidan Fadhillah yang telah memberikan dukungan dan menemani hari-hari yang indah semenjak di bangku SMA.
12. Mabitha, Nisa, Rusyda, Amel, Daffa, Chintya, Fadhl, Rajasa, dan Siraj selaku teman seperjuangan yang telah memberikan bantuan, dukungan dan semangat kepada peneliti dalam proses penyusunan skripsi ini.
13. Teh Asha dan kakak tingkat Manajemen Industri Katering yang telah membantu peneliti dalam memberikan informasi terkait penyusunan skripsi.
14. Seluruh teman seperjuangan Manajemen Industri Katering angkatan 2019 yang telah mengisi hari-hari peneliti serta memberikan cerita, kenangan, dan canda tawa selama masa perkuliahan
15. Seluruh pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah memberikan bantuan, doa, dan dukungan serta semangat kepada peneliti dalam kelancaran penyusunan skripsi ini.

Bandung, 22 Agustus 2023

Erja Rifada  
NIM 1909547

**EKSISTENSI PRODUK BANDREK ABAH  
SEBAGAI WISATA GASTRONOMI NUSANTARA JAWA BARAT  
DI KECAMATAN RANCABALI KABUPATEN BANDUNG**

**ERJA RIFADA**

**1909547**

**ABSTRAK**

Kecamatan Rancabali merupakan satu di antara kecamatan yang terletak di Kabupaten Bandung Jawa Barat. Kecamatan dengan kontur wilayah pegunungan dan perbukitan ini mempunyai banyak destinasi wisata unggulan. Tujuan dari penelitian ini adalah (1) identifikasi minuman tradisional Jawa Barat, (2) bagaimana komponen gastronomi pada produk Bandrek Abah, (3) bagaimana potensi produk Bandrek Abah, (4) peran *Nona Helix* dalam menjaga eksistensi produk Bandrek Abah di Kecamatan Rancabali. Desain penelitian yang digunakan adalah metode kualitatif melalui pengumpulan data berupa wawancara, observasi, kuesioner, studi dokumentasi, dan studi literatur. Hasil dari penelitian ini adalah terdapat beberapa minuman tradisional khas Jawa Barat, bandrek merupakan produk yang memiliki potensi untuk dijadikan wisata gastronomi yaitu Bandrek. Satu di antara merek yang dikenal oleh masyarakat adalah Bandrek Abah di Kecamatan Rancabali. Sudah ada sejak tahun 1982 dengan bahan utama yaitu gula aren dan jahe. Peran dan upaya pemangku kepentingan gastronomi sangat dibutuhkan untuk menjaga eksistensi produk tersebut agar tidak tergerus oleh waktu.

Kata kunci: Minuman tradisional; Bandrek; Eksistensi; Rancabali.



***THE EXISTENCE OF BANDREK ABAH AS A GASTRONOMIC  
ATTRACTION OF WEST JAVA IN RANCABALI DISTRICT BANDUNG  
REGENCY***

**ERJA RIFADA**

**1909547**

***ABSTRACT***

Rancabali district is one of the districts located in Bandung West Java district. With its contours of mountains and hills, this district has many top tourist destinations. The objective of this research is (1) to identify traditional Western Java beverages, (2) how the gastronomic components of the products of Bandrek Abah, (3) how the potential of the product Bandrek Abah, (4) the role of Nona Helix inining the existence of products of Bandrek Abah in the district of Rancabali. The research design used is qualitative methods through data collection such as interviews, observations, questionnaires, documentation studies, and literature studies. The result of this research is that there are some traditional drinks typical of Western Java, bandrek is a product that has the potential to be used as a gastronomic tour is bandrek. One of the brands known by the community is Bandrek Abah in the Rancabali district. It's been around since 1982, with the main ingredients of palm sugar and ginger. The role and effort of the caterer of gastronomic interests is very much needed to keep the existence of such a product so as not to be overwhelmed by time.

*Keywords: Traditional drink; Bandrek; Existence; Rancabali.*

## DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN .....	i
LEMBAR PERNYATAAN .....	ii
LEMBAR HAK CIPTA .....	iii
PRAKATA .....	iv
UCAPAN TERIMA KASIH .....	v
ABSTRAK .....	vii
<i>ABSTRACT</i> .....	viii
DAFTAR ISI .....	ix
DAFTAR TABEL .....	xii
DAFTAR GAMBAR .....	xiv
<b>BAB 1 PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Batasan Masalah .....	4
1.3 Rumusan Masalah .....	5
1.4 Tujuan Penelitian .....	5
1.5 Manfaat Penelitian .....	5
<b>BAB 2 TINJAUAN TEORI</b> .....	<b>6</b>
2.1 Kajian Pustaka .....	6
2.1.1. Pariwisata .....	6
2.1.2. Wisata Budaya ( <i>Cultural Toursim</i> ) .....	8
2.1.3. Wisata Gastronomi .....	9
2.1.4. Gastronomi .....	10

2.1.5.	Wisatawan .....	11
2.1.6.	Nona Helix .....	13
2.1.7.	Eksistensi.....	14
2.1.8.	Minuman Tradisional .....	16
2.1.9.	Bandrek .....	16
2.1.10.	<i>Foodscape</i> .....	18
2.1.11.	Paket Wisata Gastronomi.....	18
2.2	Penelitian Terdahulu .....	19
2.3	Kerangka Pemikiran.....	24
<b>BAB 3 METODE PENELITIAN .....</b>		<b>25</b>
3.1.	Desain Penelitian.....	25
3.2.	Situasi Sosial .....	26
3.3.	Subjek dan Objek Penelitian .....	26
3.3.1.	Subjek Penelitian.....	26
3.3.2.	Objek Penelitian .....	27
3.4.	Operasional Variabel.....	28
3.5.	Pengumpulan Data .....	30
3.5.1.	Wawancara .....	30
3.5.2.	Observasi.....	31
3.5.3.	Studi Dokumentasi .....	31
3.5.4.	Kuesioner .....	31
3.5.5.	Studi Literatur .....	32
3.6.	Jenis dan Sumber Data .....	32
3.7.	Instrumen Penelitian.....	33
3.8.	Analisis Data .....	33
3.9.	Uji Keabsahan Data.....	33
3.9.1.	Triangulasi.....	33

<b>BAB 4</b>	<b>TEMUAN DAN PEMBAHASAN</b> .....	35
4.1.	Gambaran Umum Lokasi Penelitian .....	35
4.1.1.	Sejarah Singkat Kecamatan Rancabali.....	35
4.1.2.	Kondisi Wilayah Kecamatan Rancabali.....	36
4.1.3.	Destinasi Wisata Unggulan Kecamatan Rancabali .....	37
4.2.	Pelaksanaan Penelitian .....	41
4.3.	Temuan Penelitian.....	43
4.3.1.	Identifikasi Minuman Tradisional Jawa Barat .....	43
4.3.2.	Komponen Gastronomi Produk Bandrek Abah .....	53
4.3.3.	Eksistensi Bandrek Abah di Kecamatan Rancabali .....	80
4.3.4.	Peran <i>Nona Helix</i> terhadap Eksistensi Produk Bandrek Abah.....	82
4.3.5.	Paket Wisata Gastronomi Bandrek Abah.....	109
4.4.	Pembahasan Penelitian.....	115
4.4.1.	Identifikasi Minuman Tradisional Jawa Barat .....	115
4.4.2.	Komponen Gastronomi Bandrek Abah.....	116
4.4.3.	Eksistensi Bandrek Abah .....	117
4.4.4.	Peran <i>Nona Helix</i> terhadap Eksistensi Produk Bandrek Abah.....	117
4.4.5.	Paket Wisata Gastronomi Bandrek Abah.....	118
<b>BAB 5</b>	<b>SIMPULAN DAN SARAN</b> .....	117
5.1	Simpulan .....	117
5.2	Saran.....	118
	DAFTAR RUJUKAN .....	119

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Data Jumlah Kunjungan Wisatawan Kabupaten Bandung .....	2
Tabel 2. 1 Penelitian Terdahulu .....	20
Tabel 3. 1 Subjek Penelitian.....	27
Tabel 3. 2 Operasional Variabel.....	28
Tabel 4. 1 Pelaksanaan Penelitian .....	42
Tabel 4. 2 Data Temuan Minuman Tradisional .....	44
Tabel 4. 3 Data Temuan Minuman Tradisional .....	45
Tabel 4. 4 Data Temuan Minuman Tradisional sebagai Warisan Budaya.....	47
Tabel 4. 5 Data Temuan Minuman Tradisional Menggunakan Bahan Alami .....	50
Tabel 4. 6 Data Temuan Minuman Tradisional yang Bermanfaat bagi Kesehatan .....	51
Tabel 4. 7 Data Temuan Minuman Tradisional Upacara Adat dan Perayaan.....	52
Tabel 4. 8 Data Temuan Komponen Gastronomi Masak memasak.....	53
Tabel 4. 9 Data Temuan Komponen Gastronomi Bahan Baku.....	57
Tabel 4. 10 Data Temuan Komponen Gastronomi Mencicipi .....	59
Tabel 4. 11 Cara khusus mencicipi Bandrek Abah .....	63
Tabel 4. 12 Data Temuan Komponen Gastronomi Menghidangkan .....	64
Tabel 4. 13 Data Temuan Komponen Gastronomi Mempelajari, Meneliti, dan Menulis Makanan.....	67
Tabel 4. 14 Data Temuan Komponen Gastronomi Pengalaman Unik.....	69
Tabel 4. 15 Data Temuan Komponen Gastronomi Pengetahuan Gizi.....	72
Tabel 4. 16 Data Temuan Kandungan Gizi.....	74
Tabel 4. 17 Data Temuan Komponen Gastronomi Filosofi, Sejarah, Tradisi, dan Sosial.....	75
Tabel 4. 18 Data Temuan Komponen Gastronomi Etika dan Etiket.....	78
Tabel 4. 19 Eksistensi Bandrek Abah di Kecamatan Rancabali .....	80
Tabel 4. 20 Data Hasil Pertanyaan Kuesioner .....	81
Tabel 4. 21 Data Hasil Pertanyaan Kuesioner .....	82
Tabel 4. 22 Data Hasil Pertanyaan Kuesioner .....	82
Tabel 4. 23 Data Temuan Upaya Menjaga Eksistensi Pemilik Usaha.....	83
Tabel 4. 24 Data Temuan Upaya Menjaga Eksistensi Pekerja .....	84

Tabel 4. 25 Data Temuan Upaya Menjaga Eksistensi Pemerintah Daerah.....	86
Tabel 4. 26 Data Temuan Upaya Menjaga Eksistensi Pemasok.....	91
Tabel 4. 27 Data Temuan Upaya Menjaga Eksistensi Ahli/Pakar .....	94
Tabel 4. 28 Data Temuan Upaya Menjaga Eksistensi Pemerhati .....	99
Tabel 4.29 Data Temuan Upaya Menjaga Eksistensi Lembaga Swadaya Masyarakat .....	103
Tabel 4. 30 Data Temuan Upaya Menjaga Eksistensi Media Informasi.....	105
Tabel 4. 31 Data Hasil Pertanyaan Kuesioner .....	109
Tabel 4. 32 Data Temuan Paket Wisata Bandrek Abah.....	110
Tabel 4. 33 Data Hasil Pertanyaan Kuesioner .....	111
Tabel 4. 34 Data Hasil Pertanyaan Kuesioner .....	111
Tabel 4. 35 Data Hasil Pertanyaan Kuesioner .....	112
Tabel 4. 36 Rancangan Rundown Wisata Gastronomi Bandrek Abah .....	113

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Hasil Kuesioner Pra Penelitian.....	3
Gambar 2. 1 Komponen Gastronomi.....	10
Gambar 2. 2 Kerangka Pemikiran.....	24
Gambar 3. 1 Desain Penelitian.....	26
Gambar 3. 2 Triangulasi Data (Sugiyono, 2013).....	34
Gambar 4.1 Peta Wilayah Kecamatan Rancabali .....	36
Gambar 4.2 Kawah Putih .....	37
Gambar 4. 3 Situ Patengan.....	38
Gambar 4. 4 Perkebunan Teh Rancabali.....	38
Gambar 4. 5 Kampung Cai Ranca Upas .....	39
Gambar 4. 6 Glamping Lakeside Rancabali .....	39
Gambar 4. 7 Rengganis Suspension Bridge.....	40
Gambar 4. 8 eMTe Highland Resort.....	40
Gambar 4. 9 Dusun Strawberry Walini.....	41
Gambar 4. 10 Mushroom Hill Rancabolang .....	41
Gambar 4. 11 Bandrek .....	45
Gambar 4. 12 Bajigur .....	45
Gambar 4. 13 Cendol .....	45
Gambar 4. 14 Goyobod.....	46
Gambar 4. 15 Cincau.....	46
Gambar 4. 16 Dawegan.....	46
Gambar 4. 17 Langkah Pembuatan Bajigur .....	56
Gambar 4. 18 Bahan Bandrek Abah .....	58
Gambar 4. 19 Pendamping Mencicipi Bandrek Abah .....	61
Gambar 4. 20 Kuning Telur Bebek .....	63
Gambar 4. 21 Campuran Parutan Kelapa.....	63
Gambar 4. 22 Susu Kental .....	63
Gambar 4. 23 Label Cara Penyajian Bandrek Abah Haji .....	66
Gambar 4. 24 Menu Bandrek Abah .....	72
Gambar 4. 25 Pamflet Wisata Gastronomi Bandrek Abah .....	115

**DAFTAR RUJUKAN**

- Arikunto, S. (2010). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: PT Rineka Cipta.
- Azzahra, F., & Sujali. (2013). PENGEMBANGAN PARIWISATA ALAM KAWASAN CIWIDEY DI KABUPATEN BANDUNG . *Jurnal Bumi Indonesia*, 268-269.
- Hasnah, V. A., & Nugroho, S. P. (2021). Gastronomi Makanan Yogyakarta sebagai Atraksi Wisata Kuliner. *Undergraduate Conference on Language, Literature, and Culture (UNCLLE) Vol. 1 No. 1*, 141.
- Kartika, D., Buwono, S., & Warneri. (2021). Eksistensi Penjual Jamu Tradisional di Gang Teladan Kelurahan Kota Baru Kecamatan Pontianak Selatan. *Jurnal Pendidikan dan Pembelajaran Khatulistiwa Vol. 10 No. 2*, 1-8.
- Kastolani, W., Marhanah, S., & Fauzan, G. (2016). Hubungan Daya Tarik Wisata dengan Motivasi Berkunjung Wisatawan ke Alam Wisata Cimahi. *Jurnal Manajemen Resor dan Leisure Vol. 13, No. 1*, 38.
- Krisnadi, A. R. (2018). Gastronomi Makanan Betawi Sebagai Salah Satu Identitas Budaya Daerah. *National Conference of Creative Industry: Sustainable Tourism Industry for Economic Development*, 381-395.
- Kusumastuti, M. D. (December 17, 2019). Modifikasi Minuman Jamu menjadi Es Krim untuk Meningkatkan Eksistensi Jamu Beras Kencur dan Kunyit Asam. *Jurusan Ilmu Teknologi Pangan Volume 1*.
- Kusumatantya, I. (2013). Peran Pemangku Kepentingan Dalam Pembentukan Komunitas Guna Mencapai Ketahanan Sosial Ekonomi Masyarakat. *Jurnal Wilayah dan Lingkungan Volume 1 Nomor 1*, 33-48.
- Mukhtar. (2013). *Metode Praktis Penelitian Deskriptif Kualitatif*. Jakarta: GP Press Group.



- Ningrum, F. C., Turgarini, D., & Bridha, R. L. (2014). Pelestarian Tradisi Nyeruit Sebagai Warisan Gastronomi Kota Bandar Lampung . *The Journal Gastronomy Tourism Volume 1 Nomor 2*, 85-95.
- Nurdin, A. I., Amin, M. Z., Putri, Z. A., Lestari, A. W., & Fauzi, A. (2018). Eksistensi Jamu sebagai Minuman Tradisional di Dunia Penelitian Modern dan Potensinya dalam Kajian In Silico. *Seminar Nasional IV* , 187.
- Nuriata. (2014). *Paket Wisata Penyusunan Produk dan Penghitungan Harga*. Bandung: Alfabeta.
- Prabawa, H. W., & Fitriani, A. D. (2020). Mempertahankan Eksistensi Jamu Tradisional melalui Perubahan Desain Pengemasan dan Pemasaran. *DEDIKASI: Community Service Report Vol. 2 Issue 1*, 35.
- Raco, J. (2010). *Metode Penelitian Kualitatif Jenis, Karakteristik dan Keunggulannya*. Jakarta: PT Grasindo.
- Sari, W. N., Gadu, P., & Mahsun. (2023). Wisata Gastonomi: Mengenal Budaya dan Sejarah melalui Makanan Lokal “Sate Rembiga” di Mataram. *Media Bina Ilmiah Vol. 17 No. 9*, 2075.
- Septiana, A. T., Samsi, M., & Mustaufik, M. (2017). Pengaruh Penambahan Rempah dan Bentuk Minuman terhadap Aktivitas Antioksidan berbagai Minuman Tradisional Indonesia. *Agritech Vol. 37 No. 1*, 8.
- Sjafirah, N. A., & Prasanti, D. (2016). Penggunaan Media Komunikasi dalam Eksistensi Budaya Lokal bagi Komunitas Tanah Aksara. *Jurnal Ilmu Politik dan Komunikasi Volume VI No. 2*, 41.
- Sopandi, A. (1987). *Peralatan Hiburan dan Kesenian Tradisional Daerah Jawa Barat*. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.
- Subagyo, B., Sartono, S., & Lagasa, K. D. (2022). Strategi Pengembangan Usaha Jamu dalam Mempertahankan Eksistensi Jamu Tradisional Mbah Gedong di Rejotangan Tulungagung. *Business, Entrepreneurship, and Management Journal Vol. 1 No. 1* , 1-13.

- Sufa, S. A., Subiakto, H., Octavianti, M., & Kusuma, E. A. (2020). Wisata Gastronomi Sebagai Daya Tarik Pengembangan Potensi Kabupaten Sidoarjo. *Mediakom: Jurnal Ilmu Komunikasi Volume 4 No. 1*, 75-85.
- Sugiyono. (2019). *Metodelogi Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sukma, V. M., & Alkhila, I. R. (2022). Peningkatan Eksistensi Makanan Tradisional Sunda melalui Operasi Pasar Buhun di Desa Selawangi. *Siwayang Journal I Volume 1 No. 2*, 77.
- Tawakal, M. I., & Wahab, T. (2020). PERANCANGAN IDENTITAS VISUAL DAN KEMASAN BANDREK ABAH CIWIDEY BANDUNG. *e-Proceeding of Art & Design : Vol.7, No.2*, 1576.
- Triwardani, R., & Rochayanti, C. (2014). IMPLEMENTASI KEBIJAKAN DESA BUDAYA DALAM UPAYA PELESTARIAN BUDAYA LOKAL. *ISSN 2088-7469 (Paper) ISSN 2407-664 (Online) Vol. 4, No. 2*, 103.
- Tunisyah, A. F., Safitri, D., & Parantika, A. (2023). Pengembangan Potensi Atraksi Wisata Gastronomi di Desa Cililin Kabupaten Bandung Barat. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan, 9 (7)*, 103-109.
- Utama, I. B. (2014). *Pengantar Industri Pariwisata*. Yogyakarta: Deepublish.
- Utari, D. R. (Oktober 2017). Pengembangan Atraksi Wisata Berdasarkan Penilai dan Referensi Wisatawan di Kawasan Mangrove Karangsong, Kabupaten Indramayu. *Jurnal Manajemen Resort dan Leisure Vol. 14, No. 2*, 85.
- Walidin, W., Saifullah, & ZA, T. (2015). *Metodologi Penelitian Kualitatif & Grounded Theory*. Aceh: FTK Ar-Raniry Press.
- Widuri, S. A. (2022). Minuman Tradisional di Pasar Tabanan Bali. *Hospitour: Journal of Hospitality & Tourism Innovation Vol. 6 No. 1*, 47-57.