

**DAYA TARIK DAN POLA PERJALANAN WISATA KULINER MALAM
DI KOTA BANDUNG**

SKRIPSI

*Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat untuk mendapatkan gelar Sarjana
Pariwisata*



Oleh:

Yubel Andres (1804605)

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

2022

LEMBAR PENGESAHAN

**DAYA TARIK DAN POLA PERJALANAN WISATA KULINER MALAM DI KOTA
BANDUNG**

Skripsi ini disetujui dan disahkan oleh:

Pembimbing I



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

Pembimbing II



Endah Fitriyani, S.Par.,MM.Par
NIP. 920190219910415201

Mengetahui,

Ketua Program Manajemen Industri Katering,



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

NIP. 19710309.201012.2.001

LEMBAR HAK CIPTA

**DAYA TARIK DAN POLA PERJALANAN WISATA KULINER MALAM
DI KOTA BANDUNG**

Oleh

Yubel Andreas Servasius

Skripsi ini ditujukan untuk memenuhi salah satu syarat untuk mendapatkan gelar
Sarjana Pariwisata di Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial

© Yubel Andreas Servasius

Universitas Pendidikan Indonesia

2022

Hak Cipta dilindungi Undang – Undang

Skripsi ini tidak boleh diperbanyak seluruhnya atau sebagian, dengan dicetak
ulang, di fotokopi, dan cara lainnya tanpa izin penulis

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan proses penelitian dan penyusunan skripsi ini sesuai dengan yang direncanakan. Skripsi ini berjudul “DAYA TARIK DAN POLA PERJALANAN WISATA KULINER MALAM DI KOTA BANDUNG”. Adapun tujuan penulisan skripsi ini adalah untuk memenuhi salah satu dari syarat memperoleh gelar sarjana kepariwisataan pada Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan sosial Universitas Pendidikan Indonesia.

Skripsi ini memaparkan proses dan hasil penelitian tentang DAYA TARIK DAN POLA PERJALANAN WISATA KULINER MALAM DI KOTA BANDUNG. Paparan proses dan hasil penelitian dibagi kedalam lima bab skripsi dimana masing-masing bab berisi paparan sebagai berikut: Bab I memaparkan pendahuluan, Bab II memaparkan kajian pustaka dan kerangka pikir penelitian, Bab III memaparkan metodologi penelitian, Bab IV memaparkan hasil penelitian dan pembahasannya, serta Bab V memaparkan kesimpulan, rekomendasi dan implikasi.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kata sempurna dan sangat boleh jadi masih mengandung berbagai kekeliruan, untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun dari berbagai pihak atas segala kekurangan yang ditemukan di dalamnya. Semoga Tuhan Yang Maha Esa menjadikan karya ini sebagai berkat dan dapat bermanfaat untuk pengembangan keilmuan manajemen industri katering di masa yang akan datang, Amin.

Bandung, November 2022

Yubel Andreas Servasius

UCAPAN TERIMA KASIH

Penyusunan skripsi ini tidak terlepas dari dukungan dan dorongan dari berbagai pihak kepada penulis, dukungan moril atau materil yang telah diberikan kepada penulis sangatlah berarti sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini tepat pada waktunya, pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan terimakasih yang sebesar- besarnya kepada:

- 1) Tuhan Yesus Kristus. dengan segala rahmat yang selalu diberikan untuk kekuatan dan keikhlasan untuk penulis dalam menyelesaikan skripsi ini
- 2) Orang tua penulis, Yohanes Padur, Sulvy Magdalena Meloh. Terimakasih atas dukungannya, atas doanya tanpa hentinya mendidik, memberi nasihat dan dukungan materil. Kerja keras untuk pengorbanan penulis dengan penuh sabar dan ikhlas semoga Tuhan Yesus senantiasa membalas kebaikan Mamah dan Papah.
- 3) Prof. Dr. M. Solehudin M.Pd., selaku rektor Universitas Pendidikan Indonesia.
- 4) Dr. Dewi Turgarini, S.S, MM.Par selaku ketua prodi Manajemen Industri Katering dan selaku dosen pembimbing I penulis yang berkenan meluangkan waktunya untuk memberikan bimbingan, saran, dan dukungan kepada penulis untuk menyelesaikan skripsi ini.
- 5) Endah Fitriyani, S.Par.,MM.Par, selaku dosen pembimbing II yang selalu memberikan bimbingan kepada penulis dengan baik, selalu memberi masukan dan saran dengan sabar agar selalu semangat menuntaskan pengerjaan skripsi dari awal hingga selesai dikerjakan.
- 6) Kepada seluruh Dosen Manajemen Industri Katering, yang sudah memberikan ilmu dan pengetahuan kepada saya dengan sangat sabar.
- 7) Para narasumber yang telah meluangkan waktunya dan bersedia untuk diwawancarai pada penelitian ini.
- 8) William Morgan, Bonaventura Galih, Timotius Israel, Vincentius Fernando, Phen Ni, dan Rendy Febrian sebagai sahabat yang selalu memotivasi penulis

dan memberikan semangat, canda tawa, dan rasa percaya diri untuk bisa sukses bersama.

- 9) Syahrul Ramadhan, Abdul Aziz, Dohan Fitroh, Nabil Fauzan, Aditya Abiwardhani dan almarhum Djorgi Angelo selaku sahabat penulis yang selalu memberikan semangat dan bantuan penulis dikala pusing dan sadar dalam menyelesaikan dari mulai mahasiswa baru sampai sekarang sudah mau menyelesaikan studi.
- 10) Yusi Cahya, Sheila Nikita, Unique Audia, Jihan Amira selaku sahabat yang selalu memberikan semangat dan kesenangan dalam studi di UPI.
- 11) Pebri Pratama, Hendri Rohmanna, Fitria Dwi Yanuar, Glenis, Tika Rostiawati, dan Clara Laelia yang selalu mengingatkan penulis untuk menyelesaikan penelitian sekaligus menemani selama masa penelitian.
- 12) Teman-teman MIK 2018 terima kasih sudah saling berjuang bersama menghadapi pahit manisnya kehidupan perkuliahan, semoga kalian semua sukses selalu.
- 13) Semua pihak yang membantu penulis menyelesaikan skripsi ini yang tidak dapat di sebutkan satu persatu.

DAYA TARIK DAN POLA PERJALANAN WISATA KULINER MALAM DI KOTA BANDUNG

Yubel Andreas Servasius

ABSTRAK

Kota Bandung atau yang biasa dijuluki sebagai kota kembang itu sendiri memiliki banyak tempat wisata yang menarik, selain karena kota Bandung merupakan ibu kota provinsi Jawa Barat, kota Bandung juga terkenal akan daerahnya yang dikelilingi gunung yang juga memiliki suhu yang sejuk. Wisata kuliner dapat dijadikan salah satu pendapatan daerah pariwisata dan dapat ditingkatkannya kesejahteraan dan kemakmuran bagi masyarakat yang berada di sekitar destinasi wisata. Ditambah kota Bandung merupakan kota yang terpilih menjadi kota kuliner, hal ini sangatlah penting agar para warga di kota Bandung dapat mengembangkan potensi kuliner malam yang ada. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui daya tarik kuliner malam yang ada di kota Bandung dan membuat pola perjalanan agar para wisatawan dapat mengetahui kuliner malam dan kawasan kuliner malam di kota Bandung yang masih belum banyak diketahui wisatawan luar kota Bandung. Metode penelitian yang digunakan yaitu penelitian kualitatif dengan teknik pengumpulan data melalui wawancara, kuesioner, dokumentasi dan observasi. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa kota Bandung memiliki daya tarik pada kuliner malam karena makanannya yang unik dan rasa pada makanannya sangat unik sehingga tidak ada ditempat yang lain, dan juga membuat pola perjalanan berdasarkan pola *Single Point*, *Base Site*, *Stop Over*, dan *Chaining Loop* pada wisata kuliner malam di kota Bandung.

Kata kunci: Daya Tarik, Pola Perjalanan, Wisata Kuliner Malam, Pemetaan

ABSTRACT

The city of Bandung or commonly known as the city of flowers itself has many interesting tourist attractions, apart from the fact that the city of Bandung is the capital of West Java province, the city of Bandung is also famous for its area surrounded by mountains which also has cool temperatures. Culinary tourism can be used as one of the regional tourism revenues and can increase the welfare and prosperity of the people around tourist destinations. Plus the city of Bandung is the city that was chosen as a culinary city, this is very important so that residents in the city of Bandung can develop their existing culinary potential. The purpose of this research is to find out the attractiveness of night culinary delights in the city of Bandung and to make travel patterns so that tourists can find out about night culinary delights and night culinary areas in the city of Bandung which are still not widely known by tourists outside the city of Bandung. The research method used is qualitative research with data collection techniques through interviews, questionnaires, documentation and observation. The results of this study indicate that the city of Bandung has an attraction for culinary nights because the food is unique and the taste of the food is very unique so that it is not found anywhere else, and also makes travel patterns based on Single Point, Base Site, Stop Over, and Chaining Loop patterns. on a night culinary tour in the city of Bandung

Keywords: *Attraction, Travel Patterns, Night Culinary Tourism, Mapping*

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN.....	i
LEMBAR PERNYATAAN	ii
KATA PENGANTAR.....	iv
UCAPAN TERIMA KASIH	v
ABSTRAK	vii
<i>ABSTRACT</i>	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiv
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 2 KAJIAN PUSTAKA.....	15
2.1. Landasan Teori	15
2.1.1. Pengertian Pariwisata.....	15
2.1.2. Usaha Sarana Pariwisata.....	15
2.1.3. Restoran, Rumah Makan, dan Warung Makan.....	18
2.1.4. Kawasan Wisata.....	19
2.1.5. Wisata Kuliner	19
2.1.6. Daya Tarik Wisata Kuliner	20
2.1.7. Pola Perjalanan	21
2.1.8. Salapan Cinyusu/ Nona Helix.....	23
2.1.9. Pemetaan Digital.....	24
2.2. Penelitian Terdahulu	25
2.3. Kerangka Pemikiran	29
BAB 3 METODOLOGI PENELITIAN.....	30
3.1. Metode Penelitian	30
3.2. Objek dan Subjek Penelitian.....	30
3.3. Sumber Data	30
3.4. Teknik Pengumpulan Data.....	31

3.4.1. Wawancara.....	31
3.4.2. Kuesioner	31
3.4.3. Observasi	32
3.4.4. Studi literatur	32
3.4.5. Studi Dokumentasi.....	32
3.5. Instrumen Penelitian	33
3.6. Teknik Analisis Data	38
3.6.1. <i>Data Reduction</i>	38
3.6.2. <i>Data Display</i>	38
3.6.3. <i>Conclusion</i>	39
3.7. Keabsahan Data	39
3.8. Populasi dan Sampel.....	40
3.8.1. Populasi.....	40
3.8.2. Sampel	40
BAB 4 HASIL DAN PEMBAHASAN.....	42
4.1. Gambaran umum lokasi penelitian	42
4.1.1 Sejarah Kota Bandung	42
4.1.2 Kondisi Wilayah Kota Bandung.....	42
4.1.3 Jumlah kunjungan wisatawan Kota Bandung.....	43
4.2 Kawasan wisata kuliner malam Kota Bandung	44
4.2.1 Lengkong Kecil.....	44
4.2.2 Cibadak	50
4.2.3 Dipatiukur	55
4.3 Gambaran Umum Responden Dan Narasumber.....	60
4.3.1 Karakteristik Narasumber	61
4.3.2 Karakteristik responden	62
4.4 Temuan dan Bahasan	65
4.4.1 Peran <i>Salapan Cinyusu</i> dalam pengelolaan wisata kuliner malam di Kota Bandung.....	65
4.4.2 Pandangan wisatawan terhadap kuliner malam di Kota Bandung	81
4.4.3 Pola perjalanan wisata kuliner malam di Kota Bandung.....	86
4.4.4 Rancangan pola perjalanan wisata kuliner malam kota Bandung	88
4.4.5 Daya Tarik Wisata Kuliner Malam.....	103

4.4.6 Pemetaan persebaran kuliner malam dan kawasan kuliner malam di kota Bandung	109
BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN.....	150
5.1 Kesimpulan	150
5.2 Saran	152
DAFTAR PUSTAKA	154
LAMPIRAN	156

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Jumlah Kunjungan Wisatawan Menurut Jenis 2018 - 2020	2
Tabel 1. 2 Daftar Tempat Kuliner Malam Di Kota Bandung	4
Tabel 2. 1 Penelitian terdahulu.....	25
Tabel 3. 1 instrumen penelitian.....	34
Tabel 4. 1 Jumlah kunjungan wisatawan ke kota Bandung berdasarkan pintu masuk kota Bandung	43
Tabel 4. 2 Menu Steak Simantan	45
Tabel 4. 3 Menu Sister Grill.....	46
Tabel 4. 4 Japanese Pan & Cake	47
Tabel 4. 5 Menu Kepak Madu Mael	48
Tabel 4. 6 Menu Sambal Bakar Lengkong.....	49
Tabel 4. 7 Menu Kobe Teppanyaki.....	51
Tabel 4. 8 Menu Nasi Campur 88	52
Tabel 4. 9 Menu Swike Karanganyar.....	53
Tabel 4. 10 Menu Soto Bandung Pak Simon.....	54
Tabel 4. 11 Menu Ronde Jahe Alkateri.....	55
Tabel 4. 12 Menu Red Dimsum	56
Tabel 4. 13 Menu Bebeke Om Aris	57
Tabel 4. 14 Menu Bebek Ali Borme	58
Tabel 4. 15 Menu Kopmil D.U	59
Tabel 4. 16 Menu Sem Donuts & Coffee.....	60
Tabel 4. 17 Daftar Narasumber Pengusaha dan Pekerja	61
Tabel 4. 18 Pengusaha.....	65
Tabel 4. 19 Daftar Makanan Non- Halal Kawasan Cibadak.....	67
Tabel 4. 20 Daftar Makanan Halal Kawasan Cibadak.....	67
Tabel 4. 21 Pemerintah	69
Tabel 4. 22 Pemasok	71
Tabel 4. 23 Pakar dan Pemerhati.....	73
Tabel 4. 24 Laju pertumbuhan PDRB kota Bandung	75
Tabel 4. 25 Penikmat.....	76
Tabel 4. 26 Non Government Organization.....	79
Tabel 4. 27 Teknologi Informasi.....	80
Tabel 4. 28 Pandangan Wisatawan Terhadap Kuliner Malam di kota Bandung ..	81
Tabel 4. 29 Pola Perjalanan Wisata Kuliner Malam di kota Bandung.....	86
Tabel 4. 30 Rancangan Kegiatan Wisata Kuliner Malam.....	90
Tabel 4. 31 Biaya yang Harus Dibayarkan	90
Tabel 4. 32 Estimasi Biaya Makanan.....	91
Tabel 4. 33 Rancangan Kegiatan Kuliner Malam	92
Tabel 4. 34 Rincian Biaya.....	93
Tabel 4. 35 Estimasi Biaya Makanan.....	93
Tabel 4. 36 Rancangan Kegiatan Wisata Kuliner Malam.....	94
Tabel 4. 37 Rincian Biaya.....	95
Tabel 4. 38 Estimasi Biaya Makanan.....	96
Tabel 4. 39 Rancangan Pola Perjalanan Wisata Kuliner Malam	97

Tabel 4. 40 Rincian Biaya.....	97
Tabel 4. 41 Estimasi Biaya Makanan.....	98
Tabel 4. 42 Rancangan Pola Perjalanan Wisata Kuliner Malam	99
Tabel 4. 43 Rincian Biaya.....	100
Tabel 4. 44 Estimasi Biaya makanan	101
Tabel 4. 45 Rancangan Pola Perjalanan Wisata Kuliner Malam	102
Tabel 4. 46 Rincian Biaya.....	103
Tabel 4. 47 Estimasi Biaya Makanan.....	103
Tabel 4. 48 Daya Tarik Wisata Kuliner Malam.....	103
Tabel 4. 49 Hasil Kuesioner Daya Tarik Wisata Kuliner Malam di kota Bandung	105
Tabel 4. 50 Daftar Lokasi Kawasan Kuliner Malam di kota Bandung	110
Tabel 4. 51 Menu AA Bistik	115
Tabel 4. 52 Menu Bubur Ayam Gibbas	117
Tabel 4. 53 Menu Bubur Ayam Pak Otong.....	118
Tabel 4. 54 Menu Kue Pukis Mang Ujang.....	119
Tabel 4. 55 Menu Kupat Tahu dan Nasi Kuning Mang Entis.....	119
Tabel 4. 56 Menu Mie Jawa Juki Martanegara	120
Tabel 4. 57 Menu Mie tektek Jawa	121
Tabel 4. 58 Menu Mie tektek Slanker.....	122
Tabel 4. 59 Menu Nasi Goreng Babi Trunojoyo	123
Tabel 4. 60 Menu Nasi Goreng Solo.....	124
Tabel 4. 61 Menu Nasi Kalong Bandung.....	125
Tabel 4. 62 Menu Nasi Kuning Pungkur 216	126
Tabel 4. 63 Menu Perkedel Bondon.....	127
Tabel 4. 64 Menu Roti Bakar Aneka Sari	128
Tabel 4. 65 Menu Roti Bakar Cari Rasa	130
Tabel 4. 66 Menu Sate Anggrek	131
Tabel 4. 67 Menu Sate DJ	132
Tabel 4. 68 Menu Sate Padang Badano	133
Tabel 4. 69 Menu Seafood Kiloan Bang Bopak	134
Tabel 4. 70 Menu Seafood Mas Gondrong	135
Tabel 4. 71 Menu Sop Kaki Kambing Dan Sapi 999.....	136
Tabel 4. 72 Menu Susu Murni Kalipah Apo	137
Tabel 4. 73 Menu Warung Nasi C'mar.....	138
Tabel 4. 74 Menu Warung Sate Bu Ngantuk	139
Tabel 4. 75 Menu Sate Cak Gendut	140
Tabel 4. 76 Menu Angkringan Mas Jo.....	141
Tabel 4. 77 Menu Kue Balok Kang Didin	142
Tabel 4. 78 Menu Bacang Panas Braga	143
Tabel 4. 79 Daftar Lokasi Kuliner Malam di kota Bandung.....	144

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Pengalaman wisatawan	7
Gambar 1. 2 Wawasan wisatawan	8
Gambar 1. 3 Kawasan Kuliner Malam yang pernah dikunjungi.....	9
Gambar 2. 1 Salapan Cinyusu/ Nona Helix	23
Gambar 2.2 Bagan Kerangka Pemikiran.....	29
Gambar 4.1 Peta Wilayah kota Bandung	43
Gambar 4. 2 Warung Steak Simantan	44
Gambar 4. 3 Sister Grill	46
Gambar 4. 4 Japanese Pan & Cake	47
Gambar 4. 5 Kepak Madu Mael.....	48
Gambar 4. 6 Sambal Bakar Lengkong	49
Gambar 4. 7 Kobe Teppanyaki	50
Gambar 4. 8 Nasi Campur 88.....	52
Gambar 4. 9 Swike Karanganyar	53
Gambar 4. 10 Soto Bandung pak Simon.....	54
Gambar 4. 11 Ronde Jahe Alkateri	55
Gambar 4. 12 Red Dimsum.....	56
Gambar 4. 13 Bebeke Om Aris	57
Gambar 4. 14 Bebek Ali Borme.....	58
Gambar 4. 15 Kopmil D.U.....	59
Gambar 4. 16 Sem Donuts & Coffee	60
Gambar 4. 17 Karakteristik Responden Berdasarkan Usia.....	62
Gambar 4. 18 Karakteristik Responden Berdasarkan Domisili	63
Gambar 4. 19 Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin	63
Gambar 4. 20 Karakteristik Responden Berdasarkan Pendapatan.....	64
Gambar 4. 21 Karakteristik Responden Berdasarkan Pekerjaan	65
Gambar 4. 22 Rancangan Pola Perjalanan Single Point	89
Gambar 4. 23 Rancangan Pola Perjalanan Base Site Dipatiukur.....	92
Gambar 4. 24 Rancangan Pola Perjalanan Base Site Cibadak.....	94
Gambar 4. 25 Rancangan Pola Perjalanan Base Site Lengkong Kecil	96
Gambar 4. 26 Dokumentasi Saat Mencoba Pola Perjalanan Base Site Di Lengkong Kecil	98
Gambar 4. 27 Rancangan Pola Perjalanan Stop Over	99
Gambar 4. 28 Rancangan Pola Perjalanan Chaining Loop	101
Gambar 4. 29 Peta Kawasan Kuliner malam di kota Bandung.....	110
Gambar 4. 30 Peta Kuliner Malam di kota Bandung	114
Gambar 4. 31 AA Bistik	115
Gambar 4. 32 Bubur Ayam Gibbas.....	116
Gambar 4. 33 Bubur ayam pak Otong	117
Gambar 4. 34 Kue pukis Mang Ujang	118
Gambar 4. 35 Kupat Tahu dan Nasi Kuning Mang Entis	119
Gambar 4. 36 Mie Jawa Juki Martanegara.....	120

Gambar 4. 37 Mie Tektek Jawa	121
Gambar 4. 38 Mie Tektek Slanker	122
Gambar 4. 39 Nasi Goreng Babi Trunojoyo	123
Gambar 4. 40 Nasi Goreng Solo	124
Gambar 4. 41 Nasi Kalong Bandung	125
Gambar 4. 42 Nasi kuning Pungkur 216.....	126
Gambar 4. 43 Perkedel Bondon	127
Gambar 4. 44 Roti Bakar Aneka Sari.....	128
Gambar 4. 45 Roti Bakar Cari Rasa.....	129
Gambar 4. 46 Sate Anggrek	130
Gambar 4. 47 Sate DJ.....	131
Gambar 4. 48 Sate Padang Badano	132
Gambar 4. 49 Seafood Kiloan Bang Bopak	133
Gambar 4. 50 Seafood Mas Gondrong.....	134
Gambar 4. 51 Sop Kaki Kambing Dan Sapi 999	136
Gambar 4. 52 Sumur Kalipah Apo.....	137
Gambar 4. 53 Warung Nasi C'mar	138
Gambar 4. 54 Warung Sate Bu Ngantuk.....	139
Gambar 4. 55 Sate cak gendut.....	140
Gambar 4. 56 Angkringan Mas Jo	141
Gambar 4. 57 Kue Balok Kang Didin.....	142
Gambar 4. 58 Bacang panas Braga	143

DAFTAR PUSTAKA

- Andar, Danova Goeltom. (2007). Bandung Sebagai Pusat Wisata Kuliner. (Tersedia,online: Bandung_Sebagai_Pusat_Wisata_Kuliner.htm/ Pikiran Rakyat, Sabtu 17 Februari 2007) (2012.06.28)
- Andianie, I., Ahman, E., & Handyastuti, I. (2017). Evaluasi Kelayakan Bisnis Ardika, I Wayan.(2007). Pustaka Budaya dan Pariwisata. Denpasar. Pustaka Larasan
- Basoeki, A. (2014). Materi Seminar Pola Perjalanan Indonesia.
- Chaniago. Yasmien.2015. Inbound Toura. PT. Kanisius, Yogyakarta: ISBN
- Data APBD Kota Bandung. (2018). Hasil Pajak Daerah. Retrieved from <http://data.bandung.go.id/>
<http://data.bandung.go.id/apbd/index.php/apbd/pendapatan/4.1.1/2018>
- Eri Besra. 2012. Potensi Wisata Kuliner Dalam Mendukung Pariwisata di Kota Padang. Jurnal Riset Akutansi dan Bisnis. Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara
- Galunggung. Jurnal Perencanaan Wilayah Dan Kota, 14(1), 1–11.
<https://doi.org/10.29313/jpwk.v14i1.2549>
- I Gede Iwan Suryadi.2007. *Pemasaran Pariwisata*, Stikom Bali.
- Ignatov, E., & Smith, S. (2006). Segmenting Canadian culinary tourists. *Current issues in tourism*, 9(3), 235.
- Isdarmanto. (2017). Dasar-Dasar Kepariwisata dan Pengelolaan Destinasi
- Liyushiana, L. (2019). Kajian Pola Perjalanan Wisata Kabupaten Nias Barat.
- Maryani. 1991. Pengantar Geografi Pariwisata. IKIP Bandung.
- Mukhsin, D. (2017). Strategi Pengembangan Kawasan Pariwisata Gunung
- Muksin, I. K. (2016). Daya Tarik Wisata. Denpasar: Universitas Udayana.
- Nurhayaty, E. (2017). Strategi Bisnis Rumah Makan HM. Nana Cianjur Melalui Pariwisata. Yogyakarta: Gerbang Media Askara dan STiPrAm Yogyakarta.
- Pemerintah Kota Bandung. (n.d.). Bandung. Retrieved from Bandung.go.id:
<https://www.bandung.go.id/>
- Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif No. 4 tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha Pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Pariwisata
- Pitana, I Gede. 2012. Pengantar Ilmu Pariwisata. Yogyakarta : Andi Offset
- Putri, E. D. (2018). Pengantar Akomodasi dan Restoran. Yogyakarta: Deepublish.
- Ramaini. 1992. Geografi Pariwisata. Jakarta: Gramedia Widia Sarana Indonesia
- Republik Indonesia. 2009. Undang – Undang Republik Indonesia Nomor 10 Tahun 2009 Tentang Kepariwisata.
- Restoran Ma ' Kerang Bandung. *Gastronomy Tourism Journal*, 4(1).
- Rulloh, Nasir.2017. “Pengaruh Kunjungan Wisata Terhadap Kesejahteraan Masyarakat Sekitar Objek Wisata Berdasarkan Perspektif Ekonomi Islam” (Bandar Lampung).
- Semiawan, C. R. (2010). *Metode penelitian kualitatif*. Jakarta: Grasindo.
- Simarmata, D.C. (2017). Tinjauan Tentang Pola Perjalanan Wisata Di Daerah Kab.Asahan.
- Siyoto, S., & Sodik, A. (2015). Dasar Metodologi Penelitian. In Dasar Metodologi

- Penelitian. Literasi Media Publishing.
- Soekidjo, RG. 1996. *Anatomi Pariwisata*. Jakarta: Gramedia.
- Sri Anindiati Nursastri. (2014). Bandung, Kota Favorit Kuliner di Indonesia. [online]. Tersedia: www.travel.detik.com diakses pada 1 November 2022
- Sugiyono. (2012). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung :Alfabeta
- Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. ALFABETA.
- Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung. CV Alfabeta
- Sugiyono. 2015. *Metode Penelitian Pendidikan (Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif dan R&D)*. Bandung. CV Alfabeta.
- Suriani, Ni Made. 2009. *Seni Kuliner Bali sebagai Salah Satu Daya Tarik Wisata Studi Kasus di Warung Babi Guling Ibu Oka di Kelurahan Ubud, Gianyar, Bali*. Program Studi Magister S2 Kajian Pariwisata. (Tesis). Denpasar: Universitas Udayana.
- Suryadana, & Octavia, V. (2015). *Pengantar Pemasaran Pariwisata*. Bandung: Alfabeta.
- Suwantoro, Gamal. 1997. *Dasar-Dasar Pariwisata*. Yogyakarta : Andi Offset
- Tambunan, S.R. (2019). *Tinjauan Tentang Pola Perjalanan Taman Wisata Alam Sicikecike Di Kab.Dair*
- TasteAtlas. (2021). *TasteAtlas BestTraditionalCities*. Retrieved from [tasteatlas.com](https://www.tasteatlas.com/): <https://www.tasteatlas.com/>
- Tim BSE. (2013). *Pengukuran dan Perpetaan Digital*. Jakarta: Buku Sekolah Elektronik (BSE)
- Turgarini, D. (2021). The Salapan Cinyusu (Nona Helix) as a “creativepreneurship” support model for gastronomy tourism in Bandung city. In *Promoting Creative Tourism: Current Issues in Tourism Research* (pp. 429–437). <https://doi.org/10.1201/9781003095484-62>
- Yoeti, Oka A. 1991. *Pengantar Ilmu Pariwisata*. Bandung: ANGKASA.
- Yoeti, Oka A. 2001. *Ilmu Pariwisata Sejarah, Perkembangan, dan Prospeknya*. Jakarta : PT. Pertja
- Yulianto, E. Dewati, W. Dienaputra,. R, D. Saliya, Y. Wibawa,. M, A. Akbar, A. (2020). *Geliat Kota Bandung Dari Kota Tradisional Menuju Modern*. Jakarta: Bank Indonesia Institute.
- Yunus, Hadi Sabari. 2016. *Metode Penelitian Wilayah Kontemporer*. Yogyakarta : Pustaka Pelajar.
- Zalukhu, Sukawati & Meyers, Koen. (2009). *Panduan Dasar pelaksanaan Ekowisata* Jakarta: Unesco Office

