FPIPS: 5096/UN40.A2.10/PT/2024

PENGEMBANGAN WISATA GASTRONOMI KREATIF DENGAN PENYELENGGARAAN TRADISI NADRAN DI KOTA CIREBON

SKRIPSI

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana Pariwisata (S.Par)

Oleh:

Dewi Handayani

2009069

PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI KATERING

FAKULTAS PENDIDIKAN ILMU PENGETAHUAN SOSIAL

UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA

2024

Dewi Handayani, 2024
PENGEMBANGAN WISATA GASTRONOMI KREATIF DENGAN PENYELENGGAARAAN TRADISI NADRAN DI KOTA CIREBON
Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

LEMBAR HAK CIPTA

PENGEMBANGAN WISATA GASTRONOMI KREATIF DENGAN PENYELENGGARAAN TRADISI NADRAN DI KOTA CIREBON

Oleh :

Dewi Handayani

2009069

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

© Dewi Handayani

Universitas Pendidikan Indonesia Agustus 2024

Hak Cipta dilindungi Undang – Undang

Skripsi ini tidak boleh diperbanyak seluruhnya atau sebagian, dengan dicetak ulang, difotokopi, atau cara lainnya tanpa izin penulis.

LEMBAR PENGESAHAN

PENGEMBANGAN WISATA GASTRONOMI KREATIF DENGAN PENYELENGGARAAN TRADISI NADRAN DI KOTA CIREBON

Skripsi ini disetujui dan disahkan oleh pembimbing

Pembimbing 1	Pembimbing 2
Dr. Dewi Turgarini, S.S., MM.Par	**Dias Pratami Putri S.Pd., M.Si**
NIP 197003202008122001	NIP 920200419919015201

Mengetahui,

Ketua Program Studi

Manajemen Industri Katering

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

NIP. 197103092010122001

ABSTRAK

Kota Cirebon terletak di Provinsi Jawa Barat, Indonesia. Kota ini terletak di pesisir utara Pulau Jawa, menghubungkan Jakarta dan Surabaya, menjadikannya perbatasan antara utara dan Jawa Tengah. Sehingga, Cirebon menjadi salah satu wisata yang menarik bagi wisatawan. Tradisi Nadran adalah acara tahunan yang dilakukan oleh warga Cirebon dan menjadi bagian dari objek wisata. Tujuan dari penelitian ini adalah mengidentifikasi Tradisi Nadran di Kota Cirebon yang menjadi daya tarik untuk pengembangan gastronomi kreatif. Tinjauan dilakukan dengan gastronomi kreatif, peran *stakeholder* "*nona helix*", dan ekonomi kreatif Kota Cirebon. Penelitian ini menggunakan pendekatan penelitian kualitatif deskriptif. Data diperoleh melalui wawancara mendalam, observasi, kuesioner, dan dokumentasi. Salah satu peluang sektor ekonomi kreatif di Kota Cirebon adalah Tradisi Nadran, yang memiliki daya tarik pada pariwisata, kuliner, dan tradisi, dan yang melalui pelaksanaannya akan mendorong pertumbuhan ekonomi dalam jangka panjang. Makanan tradisional yang dijual termasuk empal gentong, docang, dan tahu gejrot. Tradisi ini dilakukan secara berkelanjutan dan dikombinasikan dengan inovasi desain pemasaran untuk mengemas Tradisi Nadran dengan cara yang menarik untuk menarik partisipan untuk mencapai tujuannya.

Kata Kunci: Pengembangan, Tradisi Nadran, Daya Tarik, Gastronomi Kreatif, Ekonomi Kreatif, Kota Cirebon.

ABSTRACT

The city of Cirebon is located in West Java Province, Indonesia. This city is located on the northern coast of Java Island, connecting Jakarta and Surabaya, making it a border between the north and Central Java. Thus, Cirebon has become one of the attractive tourist destinations for travelers. The Nadran tradition is an annual event held by the people of Cirebon and has become part of the tourist attractions. The aim of this research is to identify the Nadran Tradition in the city of Cirebon, which serves as an attraction for the development of creative gastronomy. The review was conducted with creative gastronomy, the role of stakeholders "nona helix," and the creative economy of Cirebon City. This research uses a descriptive qualitative research approach. The research data consists of: in-depth interviews, observations, questionnaires, and documentation. One of the opportunities in the creative economy sector in Cirebon City is the Nadran Tradition, which has appeal in tourism, culinary, and tradition, and through its implementation will encourage long-term economic growth. The traditional foods sold include empal gentong, docang, and tahu gejrot. This tradition is carried out continuously and combined with innovative marketing design to package the Nadran Tradition in an appealing way to attract participants in order to achieve its goals.

Keywords: Development, Nadran Tradition, Attraction, Creative Gastronomy, Creative Economy, Cirebon City.

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN i

LEMBAR PERNYATAAN ii

KATA PENGANTAR iii

UCAPAN TERIMAKASIH iv

ABSTRAK vi

ABSTRACT vii

DAFTAR ISI viii

DAFTAR TABEL xii

DAFTAR GAMBAR xvi

BAB I PENDAHULUAN 1

1.1 Rumusan Masalah 11

1.2 Batasan Masalah 11

1.3 Tujuan Penelitian 11

1.4 Manfaat Penelitian 13

BAB II KAJIAN PUSTAKA 12

2.1 Kajian Pustaka 12

2.1.1 Pengertian Pariwisata 12

2.1.2 Tradisi 17

2.1.3 Daya Tarik Wisata 19

2.1.4 Pelayanan Jasa Pariwisata 20

2.1.5 Partisipasi Masyarakat 24

2.1.6 Gastronomi 27

2.1.7 Wisata Gastronomi 32
2.1.8 Ekonomi Kreatif 39
2.1.9 *Nona Helix* 40
2.2 Kajian Empirik Beberapa Hasil Penelitian Terdahulu 42
2.3 Kerangka Pemikiran 54
BAB III METODE PENELITIAN 48
3.1 Desain Penelitian 48
3.2 Metode Penelitian 49
3.2.1 Objek dan Subjek yang Penelitian 49
3.2.2 Operasionalisasi Instrumen Penelitian 50
3.2.3 Jenis dan Sumber Data 57
3.2.4 Populasi, Sampel dan Teknik Sampling 58
3.2.5 Partisipan 61
3.2.6 Teknik Pengumpulan Data 62
3.2.7 Hasil Pengujian Validasi 64
3.2.8 Teknik Analisis Data 67
BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN 65
4.1 Profil Kota Cirebon 65
4.1.1. Letak Geografis 65
4.1.2 Penduduk dan Ketenagakerjaan 72
4.1.3 Destinasi Wisata Kota Cirebon dan Tradisi Kota Cirebon 73
4.1.4 Karakteristik Wisatawan 84
4.1.5 Data Narasumber 99
4.2 Daya Tarik Tradisi Nadran 101
4.2.1 Atraksi 101

4.2.2 Fasilitas 107
4.2.3 Aksebilitas 113
4.2.4 Pelayanan Prima 118
4.3 Tradisi Nadran 124
4.3.1 Ide 124
4.3.2 Gagasan 126
4.3.3 Nilai-Nilai Tradisi Nadran 127
4.3.4 Norma Tradisi Nadran 130
4.3.5 Peraturan Tradisi Nadran 131
4.3.6 Aktivitas Tradisi Nadran 134
4.4 Identifikasi Makanan Tradisional Dalam Tradisi Nadran Menggunakan Komponen Gastronomi 135
4.4.1 Filosofi, Sejarah, Tradisi, dan Sosial 135
4.4.1 Cara Memasak 140
4.4.3 Bahan Baku 147
4.4.4 Etika dan Etiket Memakan dan Memasak 152
4.4.5 Cara Mencicipi 155
4.4.6 Cara Menghidangkan 159
4.4.7 Mempelajari, Meneliti dan Menulis Makanan 163
4.4.8 Mencari Pengalaman Makan yang Unik 169
4.4.9 Pengetahuan Gizi 172
4.5 Pedoman Pengembangan Gastronomi 175
4.5.1 Menyusun Inventaris Warisan Makanan 175
4.5.2 Memberikan Stimulus Proyek Pemeliharaan Warisan Gastronomi 176

4.5.3 Mengembangkan Program....178
4.5.4 Mempromosikan Produk Gastronomi....178
4.5.5 Merancang Produk Gastronomi....179
4.6.6 Menyusun Program....180
4.5.7 Bekerja Sama Dengan Berbagai Pihak....181
4.5.8 Menciptakan Motivasi....182
4.5.9 *Labeling* Produk....183
4.6 Peran *Nona Helix* dalam Tradisi Nadran....184
4.6.1 Pengusaha....184
4.6.2 Pemerintah....186
4.6.3 Pekerja....188
4.6.4 Pemasok....189
4.6.5 Pakar....190
4.6.6 Pemerhati....192
4.6.7 Penikmat / Wisatawan....192
4.6.8 *Non-Government Organization*....197
4.6.9 Teknologi Informasi....199
4.7 Ekonomi Kreatif dalam Pengembangan Tradisi Nadran Sebagai Daya Tarik Wisata Gastronomi Kota Cirebon....201
4.7.1 Kreativitas (*Creativity*)....201
4.7.2 Inovasi (*Innovation*)....203
4.7.3 Penemuan (*Invention*)....205
4.8 Pembahasan Hasil Penelitian....211
4.8.1 Daya Tarik Tradisi Nadran....211
4.8.2 Tradisi Nadran....211

4.8.3 Komponen Gastronomi Pada Kuliner Tradisi Nadran 212

4.8.4 Pedoman Pengembangan Gastronomi Pada Tradisi Nadran 216

4.8.5 Peran *Nona Helix* Pada Tradisi Nadran 217

4.8.6 Ekonomi Kreatif Pada Tradisi Nadran 220

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN..... 203

5.1 Simpulan 203

5.2 Saran..... 207

DAFTAR PUSTAKA..... 208

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Jumlah Wisatawan Kota Cirebon 4
Tabel 1.2 Hasil Kuesioner Domisili Partisipasi Tradisi Nadran Cirebon 5
Tabel 1.3 Tradisi di Cirebon 6
Tabel 1.4 Perbedaan Tradisi Nadran Kota dan Indramayu 7
Tabel 2.1 Hasil Penelitian Terdahulu 38
Tabel 3.1 Operasional Instrumen Penelitian 50
Tabel 3.2 Jenis Data dan Sumber Penelitian 57
Tabel 3.3 Kriteria Narasumber Penelitian 60
Tabel 3.4 Kuantitas Partisipan 61
Tabel 4.1 Penduduk Kota Cirebon 72
Tabel 4.2 Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin 84
Tabel 4.3 Karakteristik Responden Berdasarkan Usia 85
Tabel 4.4 Jumlah Wisatawan Kota Cirebon 2021-2023 85
Tabel 4.5 Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Pekerjaan 86
Tabel 4.6 Karakteristik Responden Berdasarkan Pendidikan Terakhir 87
Tabel 4.7 Karakteristik Responden Berdasarkan Pendapatan 88
Tabel 4.8 Karakteristik Responden Berdasarkan Jumlah Kunjungan ke Kota Cirebon 88
Tabel 4.9 Karakteristik Responden Mengetahui Tradisi Nadran 89
Tabel 4.10 Karakteristik Responden Mengetahui Informasi Tradisi Nadran 90
Tabel 4.11 Karakteristik Responden Berdasarkan Generasi Dominan Yang Berpartisipasi Tradisi nadran 91
Tabel 4.12 Karakteristik Responden Berdasarkan Alasan Berpartisipasi pada Tradisi Nadran 91
Tabel 4.13 Karakteristik Responden Berdasarkan Ide Menarik dari Nilai Tradisi Nadran 93
Tabel 4.14 Karakteristik Responden Berdasarkan Aktivitas yang paling Menarik Tradisi Nadran 93
Tabel 4.15 Karakteristik Responden Berdasarkan Peluang Ekonomi Kreatif

pada Tradisi Nandran 94
Tabel 4.16 Karakteristik Responden Berdasarkan Komponen Gastronomi pada Tradisi Nadran 95
Tabel 4.17 Karakteristik Responden Berda Berdasarkan Pengembangan Produk Gastronomi pada Tradisi Nadran..... 97
Tabel 4.18 Karakteristik Responden Berdasarkan Pedoman Pengembangan Gastronomi pada Tradisi Nadran..... 98
Tabel 4.19 Karakteristik Responden Berdasarkan Peran Penting dalam Tradisi Nadran..... 98
Tabel 4.20 Data Narasumber 99
Tabel 4.21 Jawaban Narasumber Mengenai Atraksi..... 101
Tabel 4.22 Jawaban Narasumber Mengenai Resiko Atraksi Tradisi Nadran..... 102
Tabel 4.23 Jawaban Narasumber Mengenai Dampak Atraksi 104
Tabel 4.24 Jawaban Partisipan Mengenai Fasilitas untuk Pengeunjung yang Tertarik pada Tradisi Nadran 108
Tabel 4.25 Jawaban Partisipan Mengenai Restoran atau Kuliner Lokal pada Tradisi Nadran..... 109
Tabel 4.26 Jawaban Partisipan Mengenai Area Parkir Kendaraan Pengunjung 114
Tabel 4.27 Jawaban Responden Mengenai Pelayanan Masayakat Lokal Kepada Partisipan 118
Tabel 4.28 Jawaban Responden Mengenai Sikap Masyarakat Lokal pada Masyarakat Luar 119
Tabel 4.29 Jawaban Partisipan Mengenai Ide pada Tradisi Nadran..... 124
Tabel 4.30 Jawaban Partisipan Mengenai Gagasan pada Tradisi Nadran..... 126
Tabel 4.31 Jawaban Partisipan Mengenai Nilai-Nilai pada Tradisi Nadran 127
Tabel 4.32 Jawaban Partisipan Mengenai Nilai-Nilai pada Tradisi Nadran 128
Tabel 4.33 Jawaban Partisipan Mengenai Norma Tradisi Nadran 130
Tabel 4.34 Jawaban Partisipan Mengenai Peraturan pada Tradisi Nadran 131
Tabel 4.35 Jawaban Partisipan Mengenai Peraturan pada Tradisi Nadran 132
Tabel 4.36 Jawaban Partisipan Mengenai Aktivitas Tradisi Nadran..... 134
Tabel 4.37 Filosofi, Sejarah, Tradisi, dan Sosial Tahu Gejrot..... 136

Tabel 4.38 Filosofi, Sejarah, Tradisi, dan Sosial Tahu Gejrot 136
Tabel 4.39 Filosofi, Sejarah, Tradisi, dan Sosial Empal Gentong 137
Tabel 4.40 Filosofi, Sejarah, Tradisi, dan Sosial Docang 139
Tabel 4.41 Cara Memasak Tahu Gejrot 141
Tabel 4.42 Cara Memasak Tahu Gejrot 2 142
Tabel 4.3 Cara Memasak Empal Gentong 143
Tabel 4.44 Cara Memasak Docang 145
Tabel 4.45 Bahan Baku Tahu Gejrot 148
Tabel 4.46 Bahan Baku Membuat Empal Gentong 149
Tabel 4.47 Bahan Baku Membuat Docang 151
Tabel 4.48 Etika dan Etiket Memakan dan Memasak Tahu Gejrot 152
Tabel 4.49 Etika dan Etiket Memakan dan Masak Empal Gentong 153
Tabel 4.50 Etika dan Etiket Memakan dan memasak Docang 154
Tabel 4.51 Cara Mencicipi Tahu Gejrot 155
Tabel 4.52 Cara Mencicipi Tahu Gejrot 156
Tabel 4.53 Cara Mencicipi Empal Gentong 156
Tabel 4.54 Cara Mencicipi Docang 158
Tabel 4.55 Cara Menghidangkan Tahu Gejrot 159
Tabel 4.56 Cara Menghidangkan Empal Gentong 161
Tabel 4.57 Cara Menghidangkan Docang 162
Tabel 4.58 Mempelajari, Meneliti dan Menulis Makanan Tahu Gejrot 164
Tabel 4.59 Mempelajari, Meneliti dan Menulis Makanan Tahu Gejrot 164
Tabel 4.60 Mempelajari, Meneliti dan Menulis Makanan Empal Gentong 165
Tabel 4.62 Mencari Pengalaman Makan Tahu Gejrot yang Unik 169
Tabel 4.63 Mencari Pengalaman Makan Empal Gentong yang Unik 170
Tabel 4.64 Mencari Pengalaman Makan Docang yang Unik 172
Tabel 4.65 Pengetahuan Gizi Tahu Gejrot 172
Tabel 4.66 Pengetahuan Gizi Empal Gentong 173
Tabel 4.67 Pengetahuan Gizi Docang 174
Tabel 4.68 Menyusun Inventaris Warisan Makanan 175
Tabel 4.69 Memberikan Stimulus Proyek Pemeliharaan Warisan Gastronomi 176

Tabel 4.70 Mengembangkan Program untuk Tradisi Nadran 178
Tabel 4.71 Mempromosikan Produk Gastronomi 178
Tabel 4.72 Merancang Produk Gastronomi 179
Tabel 4.73 Menyusun Program 181
Tabel 4.74 Bekerja Sama dengan Berbagai Pihak 181
Tabel 4.75 Menciptakan Motivasi 182
Tabel 4.76 Labeling Produk 183
Tabel 4.77 Jawaban Pengusaha Mengenai Tradisi Nadran 184
Tabel 4.78 Jawaban Pemerintah Mengenai Tradisi Nadran 186
Tabel 4.79 Jawaban Pekerja Mengenai Tradisi Nadran 188
Tabel 4.80 Jawaban Pemasok Mengenai Tradisi Nadran 189
Tabel 4.81 Jawaban Pakar Mengenai Tradisi Nadran 190
Tabel 4.82 Jawaban Pemerhati Mengenai Tradisi Nadran 192
Tabel 4.83 Jawaban NGO Mengenai Tradisi Nadran 197
Tabel 4.84 Jawaban Teknologi Informasi Mengenai Tradisi Nadran 199
Tabel 4.85 Jawaban Partisipan Mengenai Kreativitas Tradisi Nadran 201
Tabel 4.86 Jawaban Partisipan Mengenai Inovasi Tradisi Nadran 204
Tabel 4.87 Jawaban Partisipan Mengenai Penemuan Tradisi Nadran 206
Tabel 4.88 Member Check Ekonomi Kreatif 210

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Kontribusi PDB per Subsektor 2
Gambar 1.2 Survei Pra-Penelitian Tradisi Nadran..... 10
Gambar 2.1 Komponen Gastronomi..... 28
Gambar 2.2 Analisis dan diagnosa perencaan dan pengolahan gastronomi kota 32
Gambar 2.3 Pengembangan Produk Gastronomi..... 34
Gambar 2.4 Konsep *Nona Helix*..... 41
Gambar 3.1 Uji Validasi Data..... 65
Gambar 4.1 Peta Kota Cirebon..... 66
Gambar 4.3 Nasi Jamblang Cirebon..... 68
Gambar 4.3 Nasi Jamblang Cirebon..... 68
Gambar 4.4 Kerajinan Batik Cirebon..... 69
Gambar 4.5 Tradisi Muludan..... 69
Gambar 4.6 Cagar Budaya Gedung BAT Cirebon..... 70
Gambar 4.7 Keraton Kasepuhan Cirebon..... 73
Gambar 4.8 Keraton Kanoman..... 74
Gambar 4.9 Keraton Kacirebonan..... 75
Gambar 4.10 Gua Sunyaragi..... 76
Gambar 4.11 Masjid Agung Ciptarasa..... 77
Gambar 4.12 Cirebon Ade Irma Waterland..... 78
Gambar 4.13 Gempal Gentong..... 79
Gambar 4.14 Tahu Gejrot Kanoman..... 80
Gambar 4.15 Docang Sabil Tuparev..... 82
Gambar 4.16 Nasi Jamblang Mang Dul..... 83
Gambar 4.17 Toko Oleh oleh Daud..... 84
Gambar 4.18 Peta Lokasi Kota Cirebon Untuk Wisatawan..... 86
Gambar 4.19 Jawaban Partisipan Mengenai Atraksi Tradisi Nadran..... 105
Gambar 4.20 Jawaban Partisipan Mengenai Risiko Atraksi Tradisi Nadran 106
Gambar 4.22 Jawaban Partisipan Mengenai Fasilitas Pendukung Tradisi..... 110

Gambar 4.23 Jawaban Partisipan Mengenai Tempat Kuliner Tradisional Pada Tradisi Nadran 111
Gambar 4.24 Denah lokasi faslitas makan atau UMKM pada Tradisi Nadran 112
Gambar 4.25 Lapangan Desa Pesisir 113
Gambar 4.26 Denah Lokasi Pesisir Kota Cirebon 114
Gambar 4.27 Denah Lokasi Parkir Pada Tradisi Nadran 116
Gambar 4.28 Jawaban Partisipan Mengenai Akses Masuk ke Tempat Acara Tradisi 117
Gambar 4.29 Jawaban Partisipan Mengenai Tempat Parkir Pengunjung 118
Gambar 4.30 Jawaban Partisipan Mengenai Pelayanan Masyarakat Pesisir Kepada Masyarakat Luar Yang Berpartisipasi 121
Gambar 4.31 Jawaban Partisipan Mengenai Sikap Masayarakat Pesisir Kepada Masyarakat Luar 122
Gambar 4.32 Infografis Daya Tarik 123
Gambar 4.33 Infografis Tradisi Nadran 124
Gambar 4.34 Tahu Gejrot 135
Gambar 4.35 Empal Gentong 137
Gambar 4.36 Docang 139
Gambar 4.37 Cara Membuat Tahu Gejrot 143
Gambar 4.38 Cara Memasak Empal Gentong 145
Gambar 4.39 Cara Memasak Docang 147
Gambar 4.40 Artikel Cirebon Kaya Akan Baku 147
Gambar 4.41 Tahu Gejrot dalam Hajatan 159
Gambar 4.42 Empal Gentong dalam Hajatan 162
Gambar 4.43 Acara Tahlilan di Kota Cirebon 163
Gambar 4.44 Buku Digital Kuliner Cirebon 163
Gambar 4.48 Cirebon Merupakan Kota yang yang Kaya Kuliner 175
Gambar 4.49 Infografis Pedoman Pengembangan Gastronomi 184
Gambar 4.50 Pemerintah Menghadiri Tradisi Nadran 186
Gambar 4.51 Jawaban Partisipan Mengetahui Tradisi Nadran 193
Gambar 4.52 Jawaban Partisipan Mengenai Alasan Berpartisipasi 194

Gambar 4.53 Jawaban Partisipan Mengenai Daya Tarik Tradisi Nadran Bagi Wisatawan 195
Gambar 4.54 Jawaban Partisipan Mengenai Peluang Tradisi Nadran Wisata Gastronomi Ekonomi Kreatif 196
Gambar 4.55 Partisipan Tradisi Nadran..... 197
Gambar 4.56 Dokumentasi Tradisi Nadran dari Teknologi Informasi..... 199
Gambar 4.57 Infografis *Nona Helix*..... 200
Gambar 4.58 Kreativitas Pada Tradisi Nadran..... 201
Gambar 4.59 Jawaban Partisipan Mengenai Kreativitas Dalam Tradisi Nadran Merupakan Peluang Ekonomi Kreatif 203
Gambar 4.60 Jawaban Partisipan Mengenai Inovasi Tradisi Nadran Menjadi Nilai Jual Untuk Ekonomi Kreatif..... 205
Gambar 4.61 Jawaban Partisipan Mengenai Tradisi Nadran Sebagai Tradisi yang Unik 208
Gambar 4.62 Infografis Ekonomi Kreatif Pada Tradisi Nadran 209

DAFTAR PUSTAKA

Aaker, D. A. (2017). Strategic market management. *John Wiley & Sons*.

Abdurrahman, A. R. (2024). Peningkatan Kualitas Pelayanan Melalui Pelatihan Sadar Pariwisata di Kawasan Pariwisata Sengigi Kabupaten Lombok. *Jurnal Pepadu*.

Abidi, J. A. (2024). Analisis Potensi Wisata Edukasi di Desa Wisata Ciasmara Kabupaten Bogor. *Jurnal Industri Pariwisata*, 75-83.

Anarini, D. P. (2024). Implementasi Community Based-Tourism dalam Mendukung Pariwisata Berkelanjutan. *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis*.

Antara, I. B. (2022). Eksistensi dalam Globalisasi: Peran Wisata Kuliner dalam Pengembangan Pariwisata Berkelanjutan di Sanur. *Jounal of Tourism and Interdisciplinary Studies (JoTIS)*.

Ardiwidjaja, R. (2016). Pelestarian Warisan Budaya Bahari: Daya Tarik Kapal Tradisional Sebagai Kapal Wisata. *academia edu*.

Auliya, A. a. (2020). Pengembangan Kreativitas Kuliner Sebagai Elemen Daya Tarik Wisata Kota Depok. *Jurnal Ilmiah Pariwisata*.

Creswell, J. W. (2013). Design: Pendekatan Kualitatif, Kuantitatif, dan Mixed Edisi Ketiga, diterjemahkan oleh Achmad Fawaid. *Pustaka Belajar*.

Dina Yunita, d. (2023). Culinary Tourism Travel Patterns In Medan City. *Tourism Economics, Hospitality And Business Management Journal*.

El Hasanah, L. L. (2015). *Pengembangan wirausaha muda ekonomi kreatif berbasis budaya di Daerah Istimewa Yogyakarta.* Jurnal Studi Pemuda, 4(2), 268-280.

Hadid, M. &. (2024). Tradisi nadran sebagai kearifan lokal masyarakat pesisir Cirebon dalam kaitannya dengan kelestarian lingkungan. *Journal of Socio-Cultural Sustainability and Resilience*.

Hariyanti, N. T. (2018). *Pengaruh influencer marketing sebagai strategi pemasaran digital era moderen (Sebuah studi literatur).* Eksekutif, 15(1), 133-146.

Hazym, H. A. (2023). *TRAVEL PATTERNS OF GASTRONOMIC TOURISM IN THE TANAH ABANG AREA, CENTRAL JAKARTA.* urnal Kepariwisataan, 22(2), 196-209.

Hindriari, R. N. (2022). Analisis Kepemimpinan Transformasional Dalam Meningkatkan Kreativitas Dan Inovasi Pada UMKM Kuliner Kabupaten Bekasi.

Inderasari, E. L. (2022). Proposing Three Potential-Interest Development Paradigm as the Local People Involvement Strategy for Tourism Destination Sustainability in Indonesia. Journal of Environmental Management & Tourism. *Journal of Environmental Management & Tourism*, 13(8), 2181-2189.

International Tourism: A Global Perspective, 2. E. (1999). Gee, C.Y and Fayor-sola, E (1999). . *WTO, Madrid*.

Ismayanti. (2010). Pengantar Pariwisata. *Grasindo, Jakarta*.

Khairi, M. &. (2021). The relationship between destination attractiveness, location, tourism facilities, and revisit intentions. *Journal of Marketing and Business Research (MARK)*, 39-50.

Lismawanty A., d. (2021). Makna Simbolis Upacara Ritual Nadran Empang Di Desa Karangsong Kabupaten Indramayu (Kajian Simbol dan Makna). *media neliti*.

Lismawanty, A. D. (2021). Makna simbolis upacara ritual nadran empang di Desa Karangsong Kabupaten Indramayu (Kajian simbol dan makna) . *Jurnal Budaya Etnika*, 99-122.

Makbul, M. (2021). Metode Pengumpulan Data Dan Instrumen Penelitian. *uin alauddin makassar*.

Ms. Sandra Carvao, d. (2019). Guidelines for the Development of Gastronomi Tourism. *UNWTO & Basque Culinary Center*.

Muljadi, A. &. (2014). Kepariwisataan dan Perjalanan. *Rajagrafindo Persada*.

Ningrum, T. D. (2021). Pelestarian Tradisi Nyeruit Sebagai Warisan Gastronomi Kota Bandar Lampung. *E-Journal of Tourism*.

Nurdiani, Nina, 2014. Teknik Sampling Snowball Dalam Penelitian Lapangan. *ComTech.*

Pariwisata, D. j. (1999). Analisis Pasar Wisatawan Manca Negara. *Departemen Pariwisata, Seni dan Budaya, Jakarta*.

Permana, C. F. (2023). Wisata Urban Legend Cirebon. *Journal of Sharia Tourism and Hospitality*, 1(2), 160-169.

Pratiwi, N. &. (2023). Partisipasi Masyarakat dalam Pengembangan Wisata Janari Berbasis Community Based Tourism di Desa Gondangsari Kabupaten Magelang. *Jurnal Mahasiswa Wacana Publik*.

Putra, A. (2018). *Studi Tipologi dan Morfologi Palebahan Saren Kangin Delodan Puri Saren Agung Ubud Sebagai Bentuk Adaptasi Bangunan Budaya Untuk Menjaga Tradisi* . Doctoral dissertation, UAJY.

Putra, M. K. (2021). Identitas Gastronomi dan Perspektif Pariwisata yang Berkelanjutan. *Jurnal Ilmiah Pariwisata* .

Rahmawati. E., P. N. (2022). Sertifikasi Kompetensi Sumber Daya Manusia MICE Antara Kebutuhan dan Keharusan.

Rai, I. G. (2014). *Pengantar Industri Pariwisata.* Yogyakarta: Deepublish.

Ramadhan, d. (201). Potensi Sayur Besan sebagai Daya Tarik Wisata Warisan Gastronomi Betawi di DKI Jakarta. *Gatronomi Tourism Journal*.

Retawimbi. (2022). Pengukuran Potensi Nilai Sumberdaya Karakteristik Wisatawan Wisata Bahari Di Pulau Cemara Kecil, Taman Nasional Karimunjawa. *Kepariwisataan Jurnal Ilmiah*.

Rini Arvika Sari, d. (2021). Culinary Creative Economy Development Through Marketing Mix (Case Study of Rumah UKM Berkah Desa Resam Lapis). *Jurnal Akuntansi, Kewirausahaan dan Bisnis*.

Rizaldi, M. &. (2021). Mengkaji manfaat dan nilai–nilai dalam pelaksanaan Tradisi Sedekah Bumi dari sudut pandang teori fungsionalisme. *Jurnal Artefak*.

Rochmadika, d. (2023). Analisis Potensi Daya Tarik Gastronomi di Kawasan Wisata Kuliner Pecenongan Jakarta Pusat. *JIP*.

Sari, d. (2022). Konsep Dasar Perancangan Wisata Gastronomi di Kecamatan Ubud, Gianyar. *UNDAGI*.

Soeroso, A. (2020). Culinary Versus Gastronomy (Argumentum Ad Populum Elimination). *E-journal of Tourism*, 193-204.

Song, H. X. (2020). Impact of accommodation sharing on tourist attractions. *Annals of Tourism Research*.

Soroso, A. D. (2020). Culinary Versus Gastronomy (Argumentum Ad Populum Elimination). *E-Journal of Tourism*, 193-204.

Sudarsri, L. (2018). Peran Teknologi dalam Pendidikan di Era Globalisasi. *Jurnal Pendidikan Agama Islam Edureligia, vol. 2*, p. 95.

Sugiyono. (2013). Memahami Penelitian Kualitatif. *Bandung; Alfabeta*.

Sugiyono. (2017). Metode Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif R&D. *Bandung: Alfabeta*.

Tan, E. (2014). Human capital theory: A Holistic Criticism. *Review of educational research*, 84(3), 411-445.

Tjiptono, F. (1997). Strategi Pemasaran. *Andi Yogyakarta*.

Turgarini Dewi, C. N. (2023). *Wisata Gastronomi Pedoman, Pengelolaan, dan Pengembangan.* Pt. Literatur Nusantara Abadi Grup.

Turgarini, d. (2014). Pelestarian Tradisi Nyeruit sebagai Warisan Gastronomi Kota Bandar Lampung. *Gastronomi Tourism Journal*.

Turgarini, D. (2018). Gastronomi Sunda Sebagai Daya Tarik Wisata Kota Bandung. *Universitas Gajah Mada*.

Turgarini, D. (2021). The Salapan Cinyusu (Nona Helix) as a "creativepreneurship" support model for gastronomi tourism in Bandung City. *Gastronomi Tourism Journal*.

Turgarini, D. B. (2018). The Mutiplier Effect of Buying Local Gastronomy: Case of Sundanesse Restaurant. *E-Journal of Tourism*.

Wijaya, N. S. (2019). Community Based tourism (CBT) sebagai strategi pengembangan pariwisata berkelanjutan di DTW Ceking Desa Pekraman Tegallalang. *Jurnal Ilmiah Hospitality Management*.

Winardi. (1999). Manajemen Pemasaran. *Sinarbiru, Bandung*.

Yoeti, O. A. (1996). Pemasaran Pariwiasata Terpadu. *Angkasa, Bandung*.