

5513/UN40.A2.10/PT/2024

**POTENSI DODOL JAWADAH SEBAGAI DAYA TARIK WISATA
WARISAN BUDAYA GASTRONOMI DI KECAMATAN GUNUNGHALU
KABUPATEN BANDUNG BARAT**

SKRIPSI

diajukan untuk memenuhi satu di antara syarat memperoleh gelar Sarjana
Pariwisata pada Program Studi Manajemen Industri Katering



Oleh

Wida Uswatunisa

1906275

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI KATERING
FAKULTAS PENDIDIKAN ILMU PENGETAHUAN SOSIAL
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA
BANDUNG
2024**

LEMBAR HAK CIPTA
POTENSI DODOL JAWADAH SEBAGAI DAYA TARIK WISATA
WARISAN BUDAYA GASTRONOMI DI KECAMATAN GUNUNGHALU
KABUPATEN BANDUNG BARAT

Oleh : Wida Uswatunisa

1906275

Skripsi ini diajukan untuk memenuhi sebagian syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Pariwisata pada Program Studi Manajemen Industri Katering

© Wida Uswatunisa

Universitas Pendidikan Indonesia

September 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

Wida Uswatunisa

1906275

**POTENSI DODOL JAWADAH SEBAGAI DAYA TARIK WISATA
WARISAN BUDAYA GASTRONOMI DI KECAMATAN GUNUNGHALU
KABUPATEN BANDUNG BARAT**

Disetujui dan disahkan oleh:

Pembimbing I



Dr. Dewi Turgarini, S.S., MM.Par.
NIP. 19700320.200812.2.001

Pembimbing II



Ratna Fitria, S.Pd., M.Si.
NIP. 920200119820716201

Mengetahui,

Ketua Program Studi Manajemen Industri Katering



Dr. Woro Priatjini, S.Pd., M.Si.
NIP. 19710309.201012.2.001

LEMBAR PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi dengan judul “Potensi Dodol Jawadah sebagai Daya Tarik Wisata Warisan Budaya di Kecamatan Gununghalu Kabupaten Bandung Barat” ini beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya saya sendiri. Saya tidak melakukan penjiplakan atau pengutipan dengan cara yang tidak sesuai dengan etika ilmu yang berlaku dalam dunia keilmuan. Dengan pernyataan ini, saya siap menanggung risiko/sanksi apabila di kemudian hari ditemukan adanya pelanggaran etika keilmuan atau ada klaim dari pihak lain terhadap keaslian karya saya ini.

Bandung, 20 Agustus 2024

Pembuat Pernyataan

Wida Uswatunisa

PRAKATA

Puji syukur peneliti panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya peneliti dapat menyelesaikan proposal penelitian yang berjudul “Potensi Dodol Jawadah Sebagai Daya Tarik Wisata Warisan Budaya Gastronomi di Kecamatan Gununghalu Kabupaten Bandung Barat” sebagai satu di antara syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Pariwisata pada Program Studi Manajemen Industri Katering.

Dalam proses penelitian ini, peneliti mengalami berbagai keterbatasan dan hambatan. Meskipun begitu, peneliti mendapat banyak sekali bantuan dari berbagai pihak untuk membantu peneliti dalam mengumpulkan data serta menyusun penelitian ini.

Peneliti menyadari dalam penulisan skripsi ini masih terdapat banyak kekurangan dan kesalahan. Oleh karena itu, peneliti meminta maaf yang sebesar-besarnya atas hal-hal yang kurang berkenan. Peneliti mengharapkan masukan dan kritik yang membangun dari pembaca. Akhir kata, semoga penelitian ini dapat menambah wawasan baru dan bermanfaat bagi pembaca.

Bandung, 20 Agustus 2024

Peneliti

Wida Uswatunisa

UCAPAN TERIMA KASIH

Segala puji dan syukur peneliti panjatkan kepada Allah Swt. karena atas rahmat dan karunia-Nya peneliti dapat menyelesaikan skripsi sebagai satu di antara syarat untuk memperoleh gelar sarjana pariwisata. Peneliti menyadari bahwa tanpa adanya bantuan dan masukan dari berbagai pihak, maka penyusunan skripsi ini tidak dapat berjalan dengan baik. Maka dari itu, perkenankanlah peneliti mengucapkan terima kasih sebesar-besarnya kepada:

1. Dr. Woro Priatini, S.Pd., M.Si., yang peneliti hormati selaku Ketua Program Studi Manajemen Industri Katering.
2. Dr. Dewi Turgarini, SS, MM.Par., selaku pembimbing satu yang senantiasa meluangkan waktunya untuk memberikan arahan, bimbingan, masukan, dan dukungan sehingga peneliti dapat menyelesaikan skripsi ini.
3. Ratna Fitria, S.Pd., M.Si., selaku pembimbing dua yang senantiasa meluangkan meluangkan waktunya untuk memberikan arahan, bimbingan, masukan, dan dukungan sehingga peneliti dapat menyelesaikan skripsi ini.
4. Seluruh dosen dan staf Program Studi Manajemen Industri Katering yang telah memberikan ilmu yang bermanfaat dan membantu peneliti selama masa perkuliahan.
5. Orang tua dan keluarga peneliti yang senantiasa memberikan dukungan moril dan materil, motivasi, serta doa sehingga peneliti dapat menyelesaikan penelitian ini.
6. Orang-orang terdekat peneliti yaitu Fiqri, Serlli, Sheliana, Chandra, Taofik, Vina, Devi dan Bintang yang telah memberikan dukungan, masukan, dan bantuan selama peneliti menyelesaikan penelitian ini.
7. Teman-teman Manajemen Industri Katering angkatan 2019 yang telah memberikan begitu banyak kenangan serta dukungan selama masa perkuliahan.
8. Seluruh narasumber dan responden yang telah meluangkan waktunya untuk membantu peneliti selama mengumpulkan data penelitian.

9. Semua pihak yang mendukung, membantu, dan memberikan saran kepada peneliti untuk dapat menyelesaikan penelitian ini.

Semoga Allah Swt. memberikan balasan dengan segala kebaikan dunia dan akhirat atas keikhlasan dan kebaikan semua pihak yang telah diberikan kepada peneliti. Harapan peneliti semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang membacanya. Peneliti menyadari bahwa masih banyak kekurangan dan ketidaksempurnaan dalam penelitian skripsi ini. Untuk itu peneliti mengharapkan kritik dan saran untuk menyempurnakan penelitian ini di masa yang akan datang.

Bandung, 24 Agustus 2024

Peneliti

Wida Uswatunisa

ABSTRAK

Dodol jawadah merupakan kudapan khas Gununghalu yang eksistensinya masih kurang diketahui oleh masyarakat luas. Hal ini dapat dijadikan sebuah peluang bagi pemerintah dan masyarakat untuk dapat mengenalkan serta mengembangkan dodol jawadah agar menjadi sebuah daya tarik wisata warisan budaya di Kecamatan Gununghalu melalui konsep ekonomi kreatif. Tujuan dari penelitian ini adalah (1) mengidentifikasi komponen gastronomi dodol jawadah, (2) mengetahui potensi dalam pengembangan dodol jawadah sebagai daya tarik wisata gastronomi di Kecamatan Gununghalu, dan (3) mengetahui peran konsep ekonomi kreatif dalam pengembangan dodol jawadah sebagai wisata warisan budaya gastronomi di Kecamatan Gununghalu. Desain penelitian yang digunakan adalah metode kualitatif dengan pendekatan deskriptif melalui pengumpulan data berupa wawancara, observasi, kuesioner, studi dokumentasi, dan studi literatur. Hasil dari penelitian menunjukkan bahwa dodol jawadah memiliki keunikan dalam sejarah, cita rasa, dan bentuk yang unik dimana hal tersebut didukung dengan peran stakeholder sehingga memiliki potensi untuk dijadikan sebagai wisata gastronomi di Kecamatan Gununghalu. Pengembangan potensi dodol jawadah dapat dilakukan dengan konsep gastronomi sehingga akan memberikan pengalaman baru dan berkesan bagi wisatawan. Dengan konsep ekonomi kreatif, pelaku usaha dodol jawadah dapat memanfaatkan potensi lokal yang ada di Kecamatan Gununghalu serta melakukan kolaborasi dengan berbagai pihak sehingga dapat menghasilkan sebuah konsep ekonomi kreatif yang berkelanjutan.

Kata Kunci: Dodol Jawadah; Wisata Gastronomi; Warisan Budaya; Ekonomi Kreatif

ABSTRACT

Dodol jawadah is a typical snack of Gununghalu whose existence is still unknown to the wider community. This can be used as an opportunity for the government and the community to be able to introduce and develop dodol jawadah to become a cultural heritage tourism attraction in Gununghalu District through the concept of creative economy. The objectives of this study are (1) to identify the gastronomic component of dodol jawadah as a gastronomic attraction in Gununghalu District, (2) to know the potential in the development of dodol jawadah as a gastronomic tourism attraction in Gununghalu District, and (3) to find out the role of the concept of creative economy in the development of dodol jawadah as a gastronomic cultural heritage tourism in Gununghalu District. The research design used is a qualitative method with a descriptive approach through data collection in the form of interviews, observations, questionnaires, documentation studies, and literature studies. The results of the study show that dodol jawadah has a unique history, taste, and unique shape where it is supported by the role of stakeholders so that it has the potential to be used as a gastronomic tourism in Gununghalu District. The development of the potential of jawadah dodol can be done with a gastronomic concept so that it will provide a new and memorable experience for tourists. With the concept of a creative economy, dodol jawadah business actors can take advantage of the local potential in Gununghalu District and collaborate with various parties so that they can produce a sustainable creative economy concept.

Keywords: *Dodol Jawadah; Gastronomic Tourism; Cultural Heritage; Creative Economy*

DAFTAR ISI

LEMBAR HAK CIPTA.....	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
LEMBAR PERNYATAAN	iii
PRAKATA	iii
UCAPAN TERIMA KASIH	iv
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	8
1.3. Tujuan Penelitian	8
1.4. Manfaat penelitian.....	8
BAB 2 KAJIAN TEORITIS DAN KERANGKA PEMIKIRAN.....	10
2.1. Kajian Teori	10
2.1.1. Pariwisata	10
2.1.2. Gastronomi	12
2.1.3. Wisata Gastronomi	12
2.1.4. Daya Tarik Wisata.....	13
2.1.5. Warisan Budaya	14
2.1.6. Salapan Cinyusu (<i>Nona Helix</i>).....	15
2.1.7. Ekonomi Kreatif.....	16

2.1.8. Dodol.....	17
2.2. Penelitian terdahulu.....	19
2.3. Kerangka Penelitian	27
BAB 3 METODE PENELITIAN.....	29
3.1. Desain Penelitian.....	29
3.2. Metode Penelitian.....	29
3.2.1. Partisipan.....	29
3.2.2. Tempat Penelitian.....	31
3.2.3. Operasional Instrumen Penelitian	31
3.2.4. Teknik Pengumpulan Data.....	33
3.2.5. Uji Keabsahan Data.....	34
3.2.6. Analisis Data	35
BAB 4 TEMUAN DAN PEMBAHASAN.....	37
4.1. Gambaran Umum Lokasi Penelitian	37
4.1.1. Kecamatan Gununghalu	37
4.1.2. Objek Wisata Kecamatan Gununghalu	38
4.2. Gambaran Umum Partisipan Penelitian	42
4.2.1. Pengusaha Dodol Jawadah.....	44
4.2.2. Pekerja.....	44
4.2.3. Pemasok	44
4.2.4. Pemerintah.....	44
4.2.5. Pakar Gastronomi.....	45
4.2.6. Penikmat Dodol Jawadah.....	45
4.2.7. Pemerhati.....	50
4.2.8. Lembaga Swadaya Masyarakat.....	50
4.2.9. Teknologi Informasi.....	51

4.3.	Identifikasi Komponen Gastronomi Dodol Jawadah	51
4.3.1.	Sejarah, Filosofi, Tradisi, dan Sosial	51
4.3.2.	Cara Memasak.....	55
4.3.3.	Bahan Baku	65
4.3.4.	Mencicipi.....	70
4.3.5.	Menghidangkan.....	72
4.3.6.	Mempelajari, Meneliti, dan Menulis Makanan	74
4.3.7.	Mencari Pengalaman yang Unik	75
4.3.8.	Pengetahuan Gizi	76
4.3.9.	Etika dan Etiket.....	78
4.3.10.	Tanggapan Responden Terhadap Komponen Gastronomi	79
4.4.	Potensi Pengembangan Dodol Jawadah sebagai Wisata Warisan Budaya Gastronomi di Kecamatan Gununghalu.....	85
4.4.1.	Dodol Jawadah sebagai Daya Tarik Wisata Kecamatan Gununghalu	85
4.4.2.	Potensi Dodol Jawadah sebagai Warisan Budaya Gastronomi	100
4.4.3.	Peran <i>Nona Helix</i> dalam Pengembangan Dodol Jawadah sebagai Wisata Gastronomi di Kecamatan Gununghalu.....	102
4.5.	Konsep Ekonomi Kreatif dalam Pengembangan Dodol Jawadah....	106
4.5.1.	Kolaborasi	106
4.5.2.	Berbasis Ide atau Gagasan Kreatif	112
4.5.3.	Inovatif	116
4.5.4.	Tanggapan Responden Terhadap Peran Konsep Ekonomi Kreatif	122
BAB 5 SIMPULAN DAN SARAN.....		124
5.1.	Simpulan	124

5.2. Saran.....	125
DAFTAR RUJUKAN	127
LAMPIRAN.....	130
Lampiran 1. Instrumen Penelitian	130
Lampiran 2. Surat Penelitian.....	173
Lampiran 3. Dokumentasi di Lapangan	179
Lampiran 4. Lembar Bimbingan	182

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Jumlah Kunjungan Wisatawan Mancanegara 2019 - 2023.....	1
Tabel 1. 2 Jumlah Kunjungan Wisatawan ke Objek Wisata di Jawa Barat	2
Tabel 1. 3 Hasil Pra-Penelitian.....	3
Tabel 1. 4 Data Perbandingan Jenis Dodol	5
Tabel 2. 1 Studi Empiris	19
Tabel 3. 1 Partisipan Penelitian.....	30
Tabel 3. 2 Operasional Instrumen Penelitian	31
Tabel 4. 1 Data Narasumber Penelitian.....	42
Tabel 4. 2 Karakteristik Perilaku Wisatawan	49
Tabel 4. 3 Data Temuan Indikator Filosofi, Sejarah, Tradisi, dan Sosial	51
Tabel 4. 4 Data Temuan Indikator Cara Memasak	55
Tabel 4. 5 Cara Membuat Dodol Jawadah	60
Tabel 4. 6 Data Temuan Indikator Bahan Baku.....	66
Tabel 4. 7 Data Temuan Pemasok Beras Ketan.....	68
Tabel 4. 8 Data Temuan Indikator Mencicipi	70
Tabel 4. 9 Data Temuan Indikator Menghidangkan	72
Tabel 4. 10 Data Temuan Indikator Mempelajari & Meneliti Makanan	75
Tabel 4. 11 Data Temuan Indikator Mencari Pengalaman yang Unik.....	75
Tabel 4. 12 Data Temuan Indikator Pengetahuan Gizi	77
Tabel 4. 13 Informasi Gizi Dodol Jawadah	77
Tabel 4. 14 Data Temuan Indikator Etika dan Etiket.....	78
Tabel 4. 15 Tanggapan Responden Terhadap Komponen Gastronomi	79
Tabel 4. 17 Data Temuan Indikator Atraksi Wisata	85
Tabel 4. 18 Data Temuan Destinasi Wisata di Kecamatan Gununghalu	89
Tabel 4. 19 Data Temuan Indikator Amenitas di Kecamatan Gununghalu	94
Tabel 4. 20 Data Temuan Aksesibilitas di Kecamatan Gununghalu	95
Tabel 4. 21 Data Temuan Indikator Layanan Pendukung.....	97
Tabel 4. 22 Tanggapan Responden Terhadap Daya Tarik Wisata.....	98
Tabel 4. 23 Data Temuan Potensi Warisan Budaya Takbenda	100
Tabel 4. 24 Data Temuan Peran Pengusaha.....	102
Tabel 4. 25 Data Temuan Peran Pemerintah.....	103

Tabel 4. 26 Data Temuan Peran Lembaga Swadaya Masyarakat	104
Tabel 4. 27 Data Temuan Peran Media Informasi	105
Tabel 4. 28 Data Temuan Indikator Kolaborasi	106
Tabel 4. 29 Data Temuan Indikator Berbasis Ide atau Gagasan Kreatif.....	112
Tabel 4. 30 Data Temuan Indikator Inovatif.....	116
Tabel 4. 31 Data Temuan Kemasan Dodol Jawadah	118
Tabel 4. 32 Tanggapan Responden Terhadap Konsep Ekonomi Kreatif.....	122

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Dodol Jawadah	19
Gambar 2. 2 Kerangka Pemikiran	28
Gambar 4. 1 Peta Kecamatan Gununghalu	37
Gambar 4. 2 Situs Gununghalu	38
Gambar 4. 3 Gugusan Batu Leon	39
Gambar 4. 4 Curug Cilingga Payung	40
Gambar 4. 5 Area Aliran Tubing	41
Gambar 4. 6 Situ Rancabolang	41
Gambar 4. 7 Bumi Perkemahan Tangsijaya	42
Gambar 4. 8 Karakteristik Wisatawan Berdasarkan Usia	46
Gambar 4. 9 Karakteristik Wisatawan Berdasarkan Pendidikan Terakhir	46
Gambar 4. 10 Karakteristik Wisatawan Berdasarkan Jenis Kelamin	47
Gambar 4. 11 Karakteristik Wisatawan Berdasarkan Pekerjaan	47
Gambar 4. 12 Karakteristik Wisatawan Berdasarkan Penghasilan	48
Gambar 4. 13 Karakteristik Wisatawan Berdasarkan Domisili	48
Gambar 4. 14 Peta Persebaran Domisili Responden	49
Gambar 4. 15 Infografis Sejarah Dodol Jawadah	54
Gambar 4. 16 Langkah Pembuatan Dodol Jawadah	60
Gambar 4. 17 Langkah Pembuatan Dodol Jawadah	61
Gambar 4. 18 Langkah Pembuatan Dodol Jawadah	61
Gambar 4. 19 Langkah Pembuatan Dodol Jawadah	62
Gambar 4. 20 Peta Persebaran Gastronomi Dodol Jawadah	64
Gambar 4. 21 Infografis Pembuatan Dodol Jawadah	65
Gambar 4. 22 Peta Persebaran Bahan Baku Dodol Jawadah	69
Gambar 4. 23 Cara Mencicipi Dodol Jawadah	72
Gambar 4. 24 Dodol Jawadah sebagai Jamuan	74
Gambar 4. 25 Dodol Jawadah sebagai Oleh-oleh	74
Gambar 4. 26 Etika dan Etiket Dodol Jawadah sebagai Jamuan	79
Gambar 4. 27 Tanggapan Responden Terhadap Cara Memasak	81
Gambar 4. 28 Tanggapan Responden Terhadap Bahan Baku	81
Gambar 4. 29 Tanggapan Responden Terhadap Cara Menghidangkan	82

Gambar 4. 30 Tanggapan Responden Terhadap Adanya Buku dan Penelitian	82
Gambar 4. 31 Tanggapan Responden Terhadap Pengalaman Unik.....	83
Gambar 4. 32 Tanggapan Responden Terhadap Sejarah Dodol Jawadah	83
Gambar 4. 33 Tanggapan Responden Terhadap Filosofi Dodol Jawadah	84
Gambar 4. 34 Tanggapan Responden Terhadap Kandungan Gizi.....	84
Gambar 4. 35 Tanggapan Responden Terhadap	85
Gambar 4. 36 Paralayang datar Nangka.....	90
Gambar 4. 37 Bumi Perkemahan Tangsijaya.....	90
Gambar 4. 38 Curug Cibuluh	90
Gambar 4. 39 Cidadap Tubing Art.....	91
Gambar 4. 40 Peta Persebaran Atraksi Wisata Gununghalu	92
Gambar 4. 41 Kemasan Dodol Jawadah Toko Citra Rasa Gununghalu	121
Gambar 4. 42 Desain Kemasan Rancangan Peneliti	121

DAFTAR RUJUKAN

- Baco, N., Syari, W., Widiawati, W., Elihami, E., & Ismail, I. (2021). Peningkatan Produktivitas Dodol di masa Pandemi Covid-19 di Desa Pasang Kabupaten Enrekang. *Maspul Journal Of Community Empowerment*, 3(1), 66-71.
- Citrawati, D. A. C., & Putra, I. G. G. P. A. (2021). Usaba Sumbu; Potensi Wisata Budaya Dan Wisata Gastronomi Di Kabupaten Karangasem. *Culture: Jurnal Ilmiah Pariwisata Budaya Hindu*, 2(1), 95-103.
- Darwis, R., Baity, M. R. N., & Turgarini, D. (2021). Preservation of Dodol Moyog as a Gastronomic Tourist Attraction in Cirebon Regency. *The Journal Gastronomy Tourism*, 8(2), 72-89.
- Dhani, M. J. P., & Agustin, S. (2022). Pengaruh Gaya Hidup, Kualitas Produk, Promosi, Dan Citra Merek Terhadap Keputusan Pembelian Pada Ms Glow for Men. *Jurnal Ilmu dan Riset Manajemen (JIRM)*, 11(6).
- Daulay, Z. A. A. (2018). Strategi Pengembangan Ekonomi Kreatif Dengan Metode Triple Helix (Studi Pada UMKM Kreatif di Kota Medan).
- Fathony, B., Soewarni, I., Griyaldin, E. O., & Wedyantadji, B. (2019). Pelestarian Bangunan Cagar Budaya Di Kawasan Kayutangan Kelurahan Kauman Kota Malang Studi Kasus Di Kampung Kayutangan, Kota Malang. *Jurnal Planiearth*, 3(1), 17-22.
- Fitroh, S. K. A., Hamid, D., & Hakim, L. (2017). Pengaruh Atraksi Wisata dan Motivasi Wisatawan Terhadap Keputusan Berkunjung (Survei pada Pengunjung Wisata Alam Kawah Ijen). *Jurnal Administrasi Bisnis (JAB)*, 42(2).
- Galikusumah, A. H., Nurbayani, S., & Rahman, F. A. (2023). Hayu Mulih Ka Desa Sebagai Strategi Pengembangan Program Wisata Gastronomi Di Kampung Cikarag Kabupaten Garut. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia*, 3(1), 7-18.
- Hajiman, H., Ningsih, C., & Turgarini, D. (2021). Persepsi wisatawan terhadap tradisi makan bedulang sebagai wisata gastronomi di Belitung Timur. *Jurnal Industri Pariwisata*, 4(1), 13-31.
- Hasanah, H. (2017). Teknik-teknik observasi (sebuah alternatif metode pengumpulan data kualitatif ilmu-ilmu sosial). *At-Taqaddum*, 8(1), 21-46.
- Karlina, D., & Yaniza, T. (2022). POTENSI GASTRONOMI WISATA DALAM PEMAJUAN KEBUDAYAAN DI KOTA PONTIANAK. *Jurnal Komunikasi Hukum (JKH)*, 8(2), 129-138.
- Lestari, N. S., & Winata, G. S. (2021). Kue Maksuba Warisan Masa Lampau Yang Berpotensi Sebagai Daya Tarik Wisatawan. *Pringgitan*, 2(1), 11-23.
- Ningsih, C., & Turgarini, D. (2020). Pelestarian dan Pengembangan Kampung Nikmat Cigugurgirang sebagai Destinasi Wisata Warisan Budaya Gastronomi Sunda. *Tourism Scientific Journal*, 5(2), 265-275.
- Nuroso, A. (2013). Pembuatan dodol susu. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 2(2), 12-17.

- Nuriata, N. (2017). *Paket Wisata Penyusunan Produk dan Perhitungan Harga*. Bandung: Alfabeta
- Nurwitasari, A. (2015). Pengaruh Wisata Gastronomi Makanan Tradisional Sunda terhadap Keputusan Wisatawan Berkunjung ke Kota Bandung. *Jurnal Barista*, 2(1).
- Purnomo, R. A. (2016). *Ekonomi Kreatif Pilar Pembangunan Indonesia*. Ziyad Visi Media.
- Purwaningrum, H. (2020). Faktor Eksternal Dan Internal Dalam Pengembangan Daya Tarik Wisata Taman Buah Kusuma Agrowisata Kabupaten Batu Malang. *Khasanah Ilmu-Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 11(2), 137-143.
- Riano, M. S., Ningsih, C., & Abdilah, H. T. (2021). Pengembangan Potensi Wisata Gastronomi Halal Di Kabupaten Cianjur. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 9(1), 45-57.
- Rif'an, A. A. (2018). Daya tarik wisata pantai wediombo sebagai alternatif wisata bahari di daerah istimewa yogyakarta. *Jurnal Geografi*, 10(1), 63-73.
- Rochmadika, H., Trisia, P. A., & Parantika, A. (2023). Analisis Potensi Daya Tarik Gastronomi Di Kawasan Wisata Kuliner Pecenongan Jakarta Pusat. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 3(8), 7317-7324.
- Rukin, S. P. (2019). *Metodologi penelitian kualitatif*. Yayasan Ahmar Cendekia Indonesia.
- Salain, N. R. P. (2019, February). Penelusuran Kriteria Konservasi Pada Pura Segara, Sanur Sebagai Warisan Budaya. In *SENADA (Seminar Nasional Manajemen, Desain dan Aplikasi Bisnis Teknologi)* (Vol. 2, pp. 535-543).
- Sinthiya, K., Ningsih, C., & Turgarini, D. (2021). Potensi Jawadah Takir Sebagai Atraksi Wisata Gastronomi di Desa Panjalu Kecamatan Panjalu Kabupaten Ciamis. *Jurnal Industri Pariwisata*, 4(1), 32-50.
- Siyoto, S., & Sodik, M. A. (2015). *Dasar metodologi penelitian*. literasi media publishing.
- Soeroso, A., & Susilo, Y. S. (2014). Traditional Indonesian gastronomy as a cultural tourism attraction. *Editorial Board*, 45, 45-59.
- 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.
- Sumarin, S. I., Andiono, A., & Yuliansyah, Y. (2017). Pengembangan ekonomi kreatif berbasis wisata budaya: Studi kasus pada pengrajin tenun di Kabupaten Sambas. *Jurnal Ekonomi Bisnis Dan Kewirausahaan*, 6(1), 1-17.
- Syarifuddin, D., Noor, C. M., & Rohendi, A. (2018). Memaknai Kuliner Lokal Sebagai Daya Tarik Wisata Kota Bandung. *Jurnal Abdimas BSI: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1).

- Syauqi, A. T. (2016). Startup sebagai Digitalisasi Ekonomi dan Dampaknya bagi Ekonomi Kreatif di Indonesia. *Universitas Gadjah Mada-Yogyakarta, Indonesia*.
- Turgarini, D. (2018). *Gastronomi Sunda Sebagai Atraksi Wisata Di KOTA BANDUNG* (Doctoral dissertation, Universitas Gadjah Mada).
- 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). Routledge.
- Turgarini, D., Ningsih, C., Pratiwi, I., & Insani, H. *Wisata Gastronomi: Pedoman, Pengelolaan, dan Pengembangan*. 2023
- Untari, D. T. (2024). Gastrodiplomasi Sebagai Media Branding Wisata Kuliner Nusantara. *Socius: Jurnal Penelitian Ilmu-Ilmu Sosial*, 1(8).
- Widyawan, I., Bakti, I., Munajat, M. D. E., & Novianti, E. (2024). Pengembangan Potensi Atraksi Wisata Gastronomi Berkelanjutan Berbasis Masyarakat Lokal di Kampung Lembur Sawah, Kota Bogor. *Panggung*, 34(3), 297-314.
- Yuliani, W. (2018). Metode penelitian deskriptif kualitatif dalam perspektif bimbingan dan konseling. *Quanta*, 2(2), 83-91.
- Yusuf, A. M. (2014). *Metode Penelitian : Kuantitatif, Kualitatif & Penelitian Gabungan*. Jakarta : Prenadamedia Group.