

**POTENSI POLA PERJALANAN WISATA GASTRONOMI
DI KABUPATEN BANDUNG**

SKRIPSI

diajukan untuk memenuhi sebagian syarat dalam memperoleh gelar

Sarjana Pariwisata (S.Par)



Oleh

Nabila Tri Meilina

NIM 2004986

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

2024

LEMBAR HAK CIPTA

**POTENSI POLA PERJALANAN WISATA GASTRONOMI DI
KABUPATEN BANDUNG**

Oleh
Nabila Tri Meilina

Sebuah skripsi yang diajukan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar
Sarjana Pariwisata pada Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial

© Nabila Tri Meilina
Universitas Pendidikan Indonesia
Oktober 2024

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


LEMBAR PENGESAHAN

NABILA TRI MEILINA

**POTENSI POLA PERJALANAN WISATA GASTRONOMI DI
KABUPATEN BANDUNG**

Skripsi ini disetujui dan disahkan oleh :

Pembimbing 1



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

NIP. 197003202008122001

Pembimbing 2



Dias Pratami Putri, S.Pd., M.Si

NIP. 920200419919015201

Mengetahui,

Ketua Program Studi Manajemen Industri Katering



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

NIP. 19710309.201012.2.001

LEMBAR PERNYATAAN

Saya menyatakan bahwa skripsi dengan judul “ **POTENSI POLA PERJALANAN WISATA GASTRONOMI DI KABUPATEN BANDUNG** “ ini beserta isinya merupakan sepenuhnya karya saya sendiri dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain serta pengutipan yang dilakukan dengan mencantumkan sumber yang jelas sesuai dengan etika keilmuan yang berlaku.

Atas pernyataan ini, saya bertanggung jawab serta bersedia menanggung resiko atau sanksi apabila ditemukan adanya pelanggaran mengenai etika keilmuan dalam karya saya atau klaim pihak lain mengenai keaslian karya saya.

Bandung, 22 Agustus 2024

Pembuat Pernyataan



Nabila Tri Meilina

NIM 2004986

UCAPAN TERIMAKASIH

Penyusunan skripsi ini tiada hentinya menerima dukungan, motivasi, serta bantuan dari berbagai pihak kepada peneliti. Dukungan yang diberikan berupa moril ataupun materiil yang sangat berarti bagi peneliti, sehingga peneliti dapat menuntaskan skripsi ini tepat pada waktunya. Pada kesempatan ini peneliti ingin menghaturkan rasa terimakasih kepada pihak – pihak yang telah memberikan bantuan dan dukungan kepada peneliti dalam penyusunan skripsi ini, yakni kepada:

1. Allah SWT dengan segala berkah, rahmat serta karunia – Nya yang selalu menyertai peneliti sehingga dapat menjadi sumber kekuatan peneliti dalam menyelesaikan skripsi ini.
2. Kepada kedua orang tua terkasih, Bapak Yayan Suryana dan Ibu Atikah, yang selama menempuh pendidikan selalu memberikan dukungan dalam wujud do'a, kasih sayang, motivasi, semangat, ilmu dan materiil yang tiada hentinya demi kelancaran dan kesuksesan peneliti dalam menyelesaikan skripsi ini sehingga dapat meraih gelar sarjana.
3. Dr. Dewi Turgarini, S.S., MM.Par selaku dosen pembimbing satu yang telah memberikan bimbingan, motivasi, kesabaran, semangat dan ilmu yang sangat berarti selama penyusunan skripsi ini, terimakasih telah memberikan waktu dan masukan yang selalu membangun kepada peneliti.
4. Dias Pratami Putri, S.Pd., M.Si selaku dosen pembimbing dua yang telah memberikan bimbingan, motivasi, kesabaran, semangat dan ilmu yang sangat berarti selama penyusunan skripsi ini, terimakasih telah memberikan waktu dan masukan yang selalu membangun kepada peneliti.
5. Seluruh dosen dan staff Program Studi Manajemen Industri Katering yang telah memberikan fasilitas, pengalaman, waktu, dan ilmu yang berharga bagi peneliti selama proses perkuliahan hingga terasa bermanfaat saat proses penyusunan skripsi.
6. Kepada sahabat peneliti; Adril, Erina, Dwina, Windy, Nurfathimah, dan Lathifah yang telah memberikan motivasi, semangat, canda tawa, hal – hal baru, menjadi pendukung dan penjaga kesehatan peneliti selama menempuh pendidikan hingga penyusunan skripsi ini.

7. Kepada seluruh sahabat dan teman seperjuangan Manajemen Industri Katering Angkatan 2020 yang selalu memberikan motivasi, pengalaman, ilmu, cerita, canda tawa dan warna dalam kehidupan perkuliahan peneliti.
8. Kepada seluruh pihak -pihak yang berpengaruh dalam proses pengumpulan data hingga penyelesaian skripsi yang tidak dapat peneliti sebutkan satu persatu.

Bandung, 22 Agustus 2024

Penulis



Nabila Tri Meilina

NIM 2004986

Nabila Tri Meilina (2004986). **“POTENSI POLA PERJALANAN WISATA GASTRONOMI DI KABUPATEN BANDUNG”**. Dibawah bimbingan Dosen Pembimbing I: Dr. Dewi Turgarini, S.S., MM.Par. dan Dosen Pembimbing II: Dias Pratami Putri, S.Pd., M.Si.

ABSTRAK

Kabupaten Bandung yang terletak di Jawa Barat, memiliki potensi wisata yang signifikan berkat keindahan pegunungan dan perkebunan yang menghasilkan berbagai komoditas lokal serta makanan dan minuman tradisional. Meskipun pariwisata di Kabupaten Bandung cukup berkembang, pemerintah daerah mencatat terdapat beberapa masalah dalam pengembangan pariwisata, diantaranya yaitu kontribusi pariwisata yang rendah terhadap PDRB dan kurangnya destinasi wisata unggulan di beberapa daerah. Salah satu potensi wisata yang dapat dijadikan sebagai wisata unggulan di Kabupaten Bandung adalah wisata gastronomi karena memiliki potensi untuk memperoleh pendapatan tambahan daerah dengan menonjolkan makanan khasnya sebagai magnet bagi para wisatawan. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi potensi daya tarik, pemetaan, serta merancang pola perjalanan dan paket wisata gastronomi di Kabupaten Bandung. Metode yang digunakan adalah metode kualitatif dengan teknik pengumpulan data berupa wawancara, observasi, studi literatur, dan dokumentasi, serta penentuan partisipan menggunakan teknik *snowball sampling* dan *purposive sampling*. Penelitian ini menemukan berbagai atraksi wisata seperti Kalua Jeruk, Rudjak Ciherang, dan Pia Kawitan yang dapat dikembangkan menjadi wisata gastronomi dengan menghasilkan dua jenis paket wisata gastronomi di Kabupaten Bandung. Diharapkan peta dan paket wisata gastronomi yang dihasilkan dapat membantu *stakeholder* dalam mengelola dan mengembangkan paket ini untuk menarik wisatawan lokal, nasional, dan internasional.

Kata Kunci : Gastronomi, Pola Perjalanan, Kabupaten Bandung

Nabila Tri Meilina (2004986). ***“THE POTENTIAL OF GASTRONOMIC TOURISM TRAVEL PATTERNS IN BANDUNG REGENCY”***. Under the guidance of Supervisor I: Dr. Dewi Turgarini, S.S., MM.Par. and Supervisor II: Dias Pratami Putri, S.Pd., M.Si.

ABSTRACT

Bandung Regency located in West Java, has significant tourism potential due to its beautiful mountainous landscapes and plantations that produce various local commodities as well as traditional food and beverages. Although tourism in Bandung Regency is quite developed, the local government has identified several issues in tourism development, including the low contribution of tourism to the Gross Regional Domestic Product (GRDP) and the lack of leading tourist destinations in several areas. One of the tourism potentials that could be developed into a flagship attraction in Bandung Regency is gastronomic tourism, as it holds the potential to generate additional regional income by highlighting its traditional cuisine as a magnet for tourists. This research aims to identify potential attractions, map them out, and design itineraries and gastronomic tourism packages in Bandung Regency. The method used is qualitative, with data collection techniques including interviews, observations, literature reviews, and documentation, while participants were selected using snowball and purposive sampling techniques. This research found various tourist attractions such as Kalua Jeruk, Rudjak Ciherang, and Pia Kawitan, which can be developed into gastronomic tourism experiences, resulting in two types of gastronomic tourism packages in Bandung Regency. It is hoped that the map and tourism packages developed from this study can assist stakeholders in managing and promoting these packages to attract local, national, and international tourists.

Keyword : *Gastronomy, Travel Patterns, Bandung Regency*

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	i
LEMBAR PERNYATAAN	ii
UCAPAN TERIMAKASIH	iii
ABSTRAK	v
<i>ABSTRACT</i>	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah Penelitian	7
1.3 Tujuan Penelitian	7
1.4 Manfaat Penelitian	7
BAB II KAJIAN PUSTAKA	8
2.1 Landasan Teoritis	8
2.1.1 Pariwisata	8
2.1.2 Potensi Daya Tarik Wisata	9
2.1.3 Gastronomi	11
2.1.4 Wisata Gastronomi	13
2.1.5 Pengembangan Produk Gastronomi	14
2.1.6 Nona Helix atau Salapan Cinyusu	15
2.1.7 Pemetaan	17
2.1.7 Pola Sebaran	21

2.1.8	Pola Perjalanan.....	22
2.1.9	Perancangan Pola Perjalanan	26
2.1.10	Paket Wisata	27
2.2	Penelitian Terdahulu	30
2.3	Kerangka Pemikiran	33
BAB III METODE PENELITIAN.....		35
3.1	Desain Penelitian	35
3.2	Partisipan dan Tempat Penelitian	35
3.2.1	Partisipan.....	35
3.2.2	Tempat Penelitian.....	37
3.3	Pengumpulan Data	37
3.3.1	Operasional Variabel	37
3.3.2	Jenis dan Sumber Data	39
3.3.3	Instrumen Penelitian.....	40
3.3.4	Teknik Pengumpulan Data	41
3.3.5	Tahapan Persiapan dan Pengumpulan Data	44
3.4	Analisis Data	45
3.5	Uji Keabsahan	46
BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN.....		47
4.1	Profil dan Gambaran Umum Kabupaten Bandung.....	47
4.1.1	Sejarah Kabupaten Bandung.....	47
4.1.2	Kondisi Wilayah Kabupaten Bandung.....	48
4.2	Identifikasi Potensi Wisata Gastronomi di Kabupaten Bandung	49
4.2.1	Karakteristik Responden	49
4.2.2	Potensi Daya Tarik Wisata di Kabupaten Bandung	61
4.2.3	Identifikasi Komponen Gastronomi.....	78

4.2.4	Identifikasi Pengembangan Produk Gastronomi.....	140
4.2.5	Upaya Stakeholder dalam Pengembangan Wisata	144
4.3	Pemetaan Potensi Wisata Gastronomi di Kabupaten Bandung	159
4.3.1	Peta Potensi Wisata Gastronomi di Kabupaten Bandung	159
4.3.2	Pola Sebaran Wisata Gastronomi di Kabupaten Bandung	161
4.4	Pola Perjalanan dan Paket Wisata Gastronomi di Kabupaten Bandung	163
4.4.1	Wisata Gastronomi di Kawasan Pangalengan.....	163
4.4.2	Wisata Gastronomi di Kawasan Pasirjambu, Ciwidey,Rancabali .	168
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....		172
5.1	Kesimpulan.....	172
5.2	Saran.....	173
DAFTAR PUSTAKA		176
LAMPIRAN.....		183

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Jumlah Kunjungan Wisatawan di Jawa Barat Tahun 2018-2022	2
Tabel 1. 2 Jumlah Kunjungan Wisatawan di Kab. Bandung Tahun 2018-2022.....	3
Tabel 1. 3 Potensi Destinasi Wisata Gastronomi di Kabupaten Bandung.....	4
Tabel 1. 4 Data Potensi Wisata Gastronomi di Kabupaten Bandung	5
Tabel 1. 5 Pra - Penelitian	5
Tabel 2. 1 Bentuk Pola Perjalanan	23
Tabel 2. 2 Penelitian Terdahulu	30
Tabel 3. 1 Subjek Penelitian	36
Tabel 3. 2 Operasional Variabel	37
Tabel 4. 1 Data Stakeholder Pariwisata.....	49
Tabel 4. 2 Karakteristik Berdasarkan Jenis Kelamin	51
Tabel 4. 3 Karakteristik Berdasarkan Usia.....	51
Tabel 4. 4 Karakteristik Berdasarkan Pendidikan Terakhir.....	51
Tabel 4. 5 Karakteristik Berdasarkan Pekerjaan	52
Tabel 4. 6 Karakteristik Berdasarkan Penghasilan.....	52
Tabel 4. 7 Karakteristik Berdasarkan Asal Daerah	53
Tabel 4. 8 Karakteristik Berdasarkan Destinasi Yang Pernah Dikunjungi.....	57
Tabel 4. 9 Karakteristik Berdasarkan Tempat Makan Yang Pernah Dikunjungi...	58
Tabel 4. 10 Karakteristik Berdasarkan Destinasi Yang Ingin Dikunjungi	59
Tabel 4. 11 Data Temuan Atraksi Wisata	61
Tabel 4. 12 Data Temuan Fasilitas Wisata	63
Tabel 4. 13 Data Temuan Aksesibilitas Wisata	65
Tabel 4. 14 Data Temuan Pelayanan Tambahan Wisata.....	66
Tabel 4. 15 Filosofi, Sejarah dan Tradisi Rudjak Ciherang	78
Tabel 4. 16 Cara Memasak Rudjak Ciherang.....	81
Tabel 4. 17 Bahan Baku Rudjak Ciherang	82
Tabel 4. 18 Cara Mencicipi Rudjak Ciherang	84
Tabel 4. 19 Cara Menghidangkan Rudjak Ciherang	85
Tabel 4. 20 Meneliti dan Menulis Rudjak Ciherang	87
Tabel 4. 21 Pengalaman Unik Rudjak Ciherang	87

Tabel 4. 22 Pengetahuan Gizi Rudjak Ciherang	88
Tabel 4. 23 Etika dan Etiket Rudjak Ciherang.....	90
Tabel 4. 24 Sejarah, Filosofi dan Tradisi Gepuk	91
Tabel 4. 25 Cara Memasak Gepuk	93
Tabel 4. 26 Bahan Baku Gepuk.....	95
Tabel 4. 27 Cara Mencicipi Gepuk	96
Tabel 4. 28 Cara Menghidangkan Gepuk.....	97
Tabel 4. 29 Meneliti dan Menulis Gepuk.....	98
Tabel 4. 30 Penelitian Mengenai Produk Gepuk.....	99
Tabel 4. 31 Pengalaman Unik Gepuk.....	99
Tabel 4. 32 Pengetahuan Gizi Gepuk	100
Tabel 4. 33 Etika dan Etiket Gepuk	101
Tabel 4. 34 Filosofi, Sejarah dan Tradisi Pia Kawitan.....	102
Tabel 4. 35 Cara Memasak Pia Kawitan	104
Tabel 4. 36 Bahan Baku Pia Kawitan.....	106
Tabel 4. 37 Cara Mencicipi Pia Kawitan	107
Tabel 4. 38 Cara Menghidangkan Pia Kawitan.....	108
Tabel 4. 39 Meneliti dan Menulis Pia Kawitan.....	108
Tabel 4. 40 Pengalaman Unik Pia Kawitan.....	109
Tabel 4. 41 Pengetahuan Gizi Pia Kawitan	109
Tabel 4. 42 Etika dan Etiket Pia Kawitan	110
Tabel 4. 43 Filosofi, Sejarah dan Tradisi Kalua Jeruk	111
Tabel 4. 44 Cara Memasak Kalua Jeruk.....	113
Tabel 4. 45 Bahan Baku Kalua Jeruk	116
Tabel 4. 46 Cara Mencicipi Kalua Jeruk	119
Tabel 4. 47 Cara Menghidangkan Kalua Jeruk	120
Tabel 4. 48 Meneliti dan Menulis Kalua Jeruk	120
Tabel 4. 49 Penelitian Terkait Kalua Jeruk	121
Tabel 4. 50 Pengalaman Unik Kalua Jeruk	121
Tabel 4. 51 Pengetahuan Gizi Kalua Jeruk	122
Tabel 4. 52 Etika dan Etiket Kalua Jeruk.....	122
Tabel 4. 53 Filosofi Sejarah dan Tradisi Sate Cilampeni	123

Tabel 4. 54 Aspek Memasak Sate Cilampeni.....	125
Tabel 4. 55 Bahan Baku Sate Cilampeni.....	126
Tabel 4. 56 Aspek Mencicipi Sate Cilampeni	127
Tabel 4. 57 Aspek Menghidangkan Sate Cilampeni	128
Tabel 4. 58 Meneliti dan Menulis Sate Cilampeni.....	129
Tabel 4. 59 Pengalaman Unik Sate Cilampeni.....	129
Tabel 4. 60 Pengetahuan Gizi Sate Cilampeni.....	130
Tabel 4. 61 Etika dan Etiket Sate Cilampeni.....	131
Tabel 4. 62 Filosofi, Sejarah, dan Tradisi Nasi Liwet.....	131
Tabel 4. 63 Aspek Memasak Nasi Liwet.....	133
Tabel 4. 64 Bahan Baku Nasi Liwet.....	134
Tabel 4. 65 Aspek Mencicipi Nasi Liwet.....	135
Tabel 4. 66 Aspek Menghidangkan Nasi Liwet	136
Tabel 4. 67 Meneliti dan Menulis Nasi Liwet.....	137
Tabel 4. 68 Pengalaman Unik Nasi Liwet.....	138
Tabel 4. 69 Pengetahuan Gizi Nasi Liwet.....	138
Tabel 4. 70 Etika dan Etiket Nasi Liwet	139
Tabel 4. 71 Pengembangan Produk Rudjak Ciherang.....	140
Tabel 4. 72 Pengembangan Produk Gepuk	140
Tabel 4. 73 Pengembangan Produk Pia Kawitan	141
Tabel 4. 74 Pengembangan Produk Kalua Jeruk.....	141
Tabel 4. 75 Pengembangan Produk Sate Cilampeni	142
Tabel 4. 76 Pengembangan Produk Nasi Liwet	143
Tabel 4. 77 Data Temuan Indikator Pelaku Usaha	144
Tabel 4. 78 Data Temuan Indikator Pekerja.....	146
Tabel 4. 79 Data Temuan Indikator Pemasok	147
Tabel 4. 80 Data Temuan Indikator Pemerintah.....	148
Tabel 4. 81 Data Temuan Indikator Pemerhati.....	150
Tabel 4. 82 Data Temuan Indikator LSM/ NGO	152
Tabel 4. 83 Data Temuan Indikator Pakar.....	154
Tabel 4. 84 Data Temuan Indikator Media Informasi	156
Tabel 4. 85 Koordinat Lokasi Potensi Wisata Gastronomi Kab. Bandung	159

Tabel 4. 86 Paket Wisata <i>Gastro Heritage Expedition in Pangalengan</i>	165
Tabel 4. 87 Paket Wisata <i>Gastro Nature Journey in Pacira</i>	169

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Grafik Kunjungan Wisman dan Wisnus ke Kabupaten Bandung	4
Gambar 2. 1 <i>Gastronomy</i>	12
Gambar 2. 2 Pengembangan Produk Gastronomi	15
Gambar 2. 3 Salapan Cinyusu (Nona Helix).....	16
Gambar 2. 4 Skema Proses Pembuatan Peta	18
Gambar 2. 5 Komponen Peta	19
Gambar 2. 6 Muka Peta.....	20
Gambar 2. 7 Informasi Tepi Peta	21
Gambar 2. 8 <i>Single - Loupe</i>	24
Gambar 2. 9 <i>Continuous Loupe</i>	24
Gambar 2. 10 <i>Multi - Loupe</i>	24
Gambar 2. 11 <i>Random Explanatory</i>	25
Gambar 2. 12 <i>Stem and Petal</i>	25
Gambar 2. 13 Sistem Paket Wisata	28
Gambar 2. 14 Tahapan Perencanaan Paket Wisata	29
Gambar 2. 15 Kerangka Pemikiran.....	33
Gambar 3. 1 Teknik Analisis Data	45
Gambar 3. 2 Triangulasi Data	46
Gambar 4. 1 Logo Kabupaten Bandung.....	47
Gambar 4. 2 Peta Administrasi Kabupaten Bandung.....	48
Gambar 4. 3 Peta Persebaran Daerah Asal Wisatawan	54
Gambar 4. 4 Karakteristik Jumlah Kunjungan.....	55
Gambar 4. 5 Karakteristik Berdasarkan Alasan Kunjungan	55
Gambar 4. 6 Karakteristik Berdasarkan Sumber Informasi	56
Gambar 4. 7 Karakteristik Berdasarkan Biaya Pengeluaran	57
Gambar 4. 8 Kampung Adat Cikondang.....	68
Gambar 4. 9 Situ Cileunca	69
Gambar 4. 10 Kawah Putih	70
Gambar 4. 11 Alun - Alun Banjaran.....	71
Gambar 4. 12 Toko Rudjak Ciherang.....	72

Gambar 4. 13 RM. Gepuk Ceu Tarmini	73
Gambar 4. 14 Toko Kue Pia Kawitan	74
Gambar 4. 15 Toko Kalua Jeruk Pribumi.....	75
Gambar 4. 16 RM. Tangek.....	76
Gambar 4. 17 Sawung Gawir	76
Gambar 4. 18 Waroeng Sate Cilampeni	77
Gambar 4. 19 Rudjak Ciherang.....	78
Gambar 4. 20 Infografis Sejarah, Filosofi, dan Tradisi Rudjak Ciherang.....	79
Gambar 4. 21 Infografis Aspek Memasak Rudjak Ciherang	82
Gambar 4. 22 Infografis Bahan Baku Rudjak Ciherang	83
Gambar 4. 23 Infografis Aspek Mencicipi Rudjak Ciherang.....	85
Gambar 4. 24 Infografis Aspek Menghidangkan Rudjak Ciherang.....	86
Gambar 4. 25 Infografis Informasi Gizi Rudjak Ciherang	89
Gambar 4. 26 Gepuk	90
Gambar 4. 27 Infografis Sejarah, Filosofi dan Tradisi Gepuk	92
Gambar 4. 28 Infografis Aspek Memasak Gepuk.....	94
Gambar 4. 29 Infografis Bahan Baku Gepuk.....	95
Gambar 4. 30 Infografis Aspek Mencicipi Gepuk	97
Gambar 4. 31 Infografis Aspek Menghidangkan Gepuk	98
Gambar 4. 32 Infografis Informasi Gizi Gepuk.....	101
Gambar 4. 33 Pia Kawitan	102
Gambar 4. 34 Infografis Sejarah, Filosofi dan Tradisi Pia Kawitan.....	103
Gambar 4. 35 Infografis Aspek Memasak Pia Kawitan.....	105
Gambar 4. 36 Infografis Bahan Baku Pia Kawitan.....	106
Gambar 4. 37 Infografis Informasi Gizi Pia Kawitan	110
Gambar 4. 38 Kalua Jeruk.....	111
Gambar 4. 39 Infografis Aspek Memasak Kalua Jeruk	115
Gambar 4. 40 Infografis Bahan Baku Kalua Jeruk	118
Gambar 4. 41 Sate Cilampeni	123
Gambar 4. 42 Infografis Sejarah, Tradisi, Filosofi Sate Cilampeni	124
Gambar 4. 43 Infografis Teknik Memasak Sate Cilampeni	126
Gambar 4. 44 Infografis Bahan Baku Sate Cilampeni	127

Gambar 4. 45 Nasi Liwet	131
Gambar 4. 46 Infografis Aspek Memasak Nasi Liwet.....	133
Gambar 4. 47 Infografis Bahan Baku Nasi Liwet.....	135
Gambar 4. 48 Pemetaan Potensi Wisata Gastronomi di Kab. Bandung.....	160
Gambar 4. 49 Pola Sebaran Potensi Wisata Gastronomi di Kab. Bandung	161
Gambar 4. 50 Infografis <i>Gastro Heritage Expedition in Pangalengan</i>	167
Gambar 4. 51 Infografis <i>Gastro Nature Journey in Pacira</i>	171

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Instrumen Penelitian	184
Lampiran 2 Surat Izin Penelitian.....	205
Lampiran 3 Surat Pernyataan Narasumber	206
Lampiran 4 Dokumentasi Penelitian	213
Lampiran 5 Lembar Bimbingan	220

DAFTAR PUSTAKA

- Abdussamad, Z. (2021). *Metode Penelitian Kualitatif*. CV. Syakir Media Press.
- Abubakar, R. (2021). *Pengantar Metodologi Penelitian*. SUKA-Press UIN Sunan Kalijaga.
- Adhiman, R. F. (2021). *Sejarah Kabupaten Bandung*.
- Adiakurnia, M. I. (2017). *Asal Usul Nasi Liwet : Makna dan Kisah Nasi Liwet di Tatar Sunda*. Kompas.Com.
<https://travel.kompas.com/read/2017/06/10/170500227/makna.dan.kisah.nasi.liwet.di.tatar.sunda>
- Administrator. (2024, March 16). *Sumbangan Pariwisata untuk Ekonomi Nasional*. INDONESIA.GO.ID.
<https://indonesia.go.id/kategori/editorial/8173/sumbangan-pariwisata-untuk-ekonomi-nasional?lang=1>
- Almunfahannah, A. (2019). *Sajian Dalam Upacara Adat Wuku Taun Sebagai Atraksi Wisata Gastronomi di Desa Lamajang*. Universitas Pendidikan indonesia.
- Andriani, N. N., & Hadi, A. P. (2018). Pola Perjalanan Wisatawan Timur Tengah Berdasarkan Profil Wisatawan dan Motivasi Pola Pergerakan di Bandung. *National Conference of Creative Industry: Sustainable Tourism Industry for Economic Development* .
- Anwari, I. R. M. (2023). Rudjak Cingur : Narasi Historis Warisan Budaya Kuliner Populer Masyarakat Urban Surabaya. *Talenta Conference Series*.
- Badan Pusat Statistik. (2024). *Berita Resmi Statistik : Perkembangan Pariwisata Desember 2023*.
- Balinda, A. D. (2023). *Pola Perjalanan dan Paket Wisata Gastronomi Betawi di Kabupaten Bekasi*. Universitas Pendidikan Indonesia.
- Basoeki, A. (2014). *Materi Seminar Pola Perjalanan Indonesia*.
- Binus University. (2024). *Fakta Mengenai Kawah Putih Sebagai Tempat Wisata yang Memesona*. Binus University.
<https://binus.ac.id/bandung/2023/03/fakta-mengenai-kawah-putih-sebagai-tempat-wisata-yang-memesona/>

- Damardjati, R. S. (2006). *Istilah - Istilah Dunia Pariwisata*. PT. Pradnya Paramita.
- Destyanti, D. (2021). *Eksistensi Gepuk Sebagai Warisan Budaya Gastronomi di Kota Bandung*. Universitas Pendidikan Indonesia.
- Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Jawa Barat. (2023a). *Jumlah Potensi Obyek Daya Tarik Wisata (ODTW) Berdasarkan Jenis dan Kabupaten/Kota di Jawa Barat*.
- Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Jawa Barat. (2023b). *Jumlah Wisatawan Berdasarkan Kategori dan Kabupaten/Kota di Jawa Barat*.
- Fafurida, F., Oktavilia, S., Dian, S., Prajanti, W., & Maretta, Y. A. (2020). Tourism And Economic Development In Indonesia. *International Journal of Scientific & Technology Research*, 9(3), 6476–6479. www.ijstr.org
- Fatwa, M. R. N. (2023). *Perancangan Peta Digital Berbasis Website untuk Wisata Gastronomi Artisan di Kota Bandung*. Universitas Pendidikan Indonesia.
- Feng, X. B. (2023). Coupling and Coordinated Development of Traffic Accessibility and Regional Tourism Economy. *Research in Transportation Business and Management*, 49. <https://doi.org/10.1016/j.rtbm.2023.101010>
- Fiatio, E. (2004). Perencanaan Paket Wisata atau Tour. *Masyarakat, Kebudayaan Dan Politik*, 64(2). https://scholar.google.com/scholar?q=Perencanaan%20Paket%20Wisata%20atau%20Tur#d=gs_qabs&t=1691677463614&u=%23p%3DpDVkfHGP-PkJ
- Firdaus, S. R. (2018). *Perancangan Pola Perjalanan Wisata Baru Sebagai Dampak Pembangunan Tol Soroja di Kabupaten Bandung*. Politeknik Negeri Bandung.
- Firmani, S. N., Turgarini, D., & Putra, M. K. (2018a). Pelestarian Kudapan Kalua Kulit Jeruk Sebagai Warisan Gastronomi Sunda di Ciwidey Jawa Barat. *The Journal Gastronomy Tourism*, 5(2).

- Firmani, S. N., Turgarini, D., & Putra, M. K. (2018b). Pelestarian Kudapan Kalua Kulit Jeruk Sebagai Warisan Gastronomi Sunda di Ciwidey Jawa Barat. *The Journal Gastronomy Tourism*.
- Hardani. (2020). *Metode Penelitian Kualitatif & Kuantitatif*. Penerbit Pustaka Ilmu. <https://www.researchgate.net/publication/340021548>
- Hermantoro, H. (2020). *Perencanaan Pariwisata*. Universitas Terbuka. <https://kbbi.web.id/rencana>.
- Heryati, Y. (2019). Potensi Pengembangan Obyek Wisata Pantai Tapandullu di Kabupaen Mamuju. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Pembangunan*, 1(1), 56–74.
- Hirsan, F. P. (2022). Model Konstruksi Ruang Kecamatan Sekarbela Berdasarkan Interaksi Ruang Menggunakan Near Neighbourhood Analysis & Space Syntax. *Geodika: Jurnal Kajian Ilmu Dan Pendidikan Geografi*, 6(2), 163–174. <https://doi.org/10.29408/geodika.v6i2.6080>
- Kadin Kabupaten Bandung. (2024). *Tentang Kabupaten Bandung*. Kadin Kabupaten Bandung. <https://www.kadinkabbandung.or.id/tentang-kabupaten-bandung/#:~:text=-Sebelah>
- Kementrian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif. (2020). *Rencana Strategis Kementrian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif/ Badan Pariwisata dan Ekonomi Kreatif 2020-2024*.
- Kementrian Pariwisata Republik Indonesia. (2019). *Pedoman Pengembangan Wisata Kuliner*. www.kemenpar.go.id
- Kurniawan, A. (2022). *Pemetaan Pola Persebaran Wisata Kuliner Khas Lampung di Kota Bandar Lampung Tahun 2022*. Universitas Lampung.
- Kurniawan, A., Zulkarnain, Miswar, D., & Nugraheni, I. L. (2023). Pemetaan Pola Persebaran Wisata Kuliner Khas Lampung di Kota Bandar Lampung Tahun 2022. *Journal Penelitian Geografi*, 11(1), 88–94.
- Lenaini, I. (2021). Teknik Pengambilan Sampel Purposive dan Snowball Sampling. *Jurnal Kajian, Penelitian & Pengembangan Pendidikan Sejarah*, 6(1), 33–39. <https://doi.org/10.31764/historis.vXiY.4075>
- Lew, A., & McKercher, B. (2006). Modeling tourist movements: A local destination analysis. *Annals of Tourism Research*, 33(2), 403–423. <https://doi.org/10.1016/j.annals.2005.12.002>

- Mareth, A., & Turgarini, D. (2019). *Tourists' Perception on Gastronomic Heritage Restaurant as a Tourist Attraction in Sukabumi, Indonesia*.
- Marthaputra, R. A. (2020). *Potensi Pola Perjalanan Wisata Gastronomi di Kota Cirebon*. Universitas Pendidikan Indonesia.
- Marthaputra, R. A., Tugarini, D., & Priatini, W. (2021). Potensi Pola Perjalanan Wisata Gastronomi di Kota Cirebon. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 9(1), 19–33. <https://doi.org/10.52352/jgi.v9i1.526>
- Marwanti. (2022, March 10). *Pengembangan Wisata Gastronomi Guna Memperkuat Kebijakan Ekonomi, Pariwisata, dan Budaya Bangsa Indonesia*. Universitas Negeri Yogyakarta. https://www.uny.ac.id/id/fokus-kita/prof-dr-marwanti-mpd_pengembangan-wisata-gastronomi-guna-memperkuat-kebijakan-ekonomi
- Moleong, L. J. (2014). *Metodologi Penelitian Kualitatif* (Vol. 32). Remaja Rosdakarya.
- Moreno-Lobato, A., Di-Clemente, E., Campón-Cerro, A. M., & Hernández-Mogollón, J. M. (2023). Application of Smellscapes and Affective-Cognitive Analysis in Memorable Cheese-Based Tourism Experiences. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 34. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2023.100815>
- Nafisah, S. (2003). *Grafika Komputer*. Graha Ilmu.
- Ningsih, C., & Turgarini, D. (2020). Preservation and Development of Kampung Nikmat as Tourist Destination for Sunda Gastronomy Cultural Heritage. *Tourism Scientific Journal*, 5(2), 265–275.
- Nuriata. (2014). *Perencanaan dan Pelaksanaan Perjalanan Wisata : Konsep dan Aplikasi*. Alfabeta.
- Partono, B., & Rahman, K. (2016). Pemanfaatan Sistem Informasi Geografis (SIG) untuk Pemetaan Wisata Alam dan Budaya sebagai Usaha Perkembangan Kabupaten Sukaharjo. *Simposium Nasional RAPI XV*, 436–441.
- Pemerintah Daerah Provinsi Jawa Barat. (2023). *Rancangan Akhir Rencana Kerja Pemerintah Daerah Provinsi Jawa Barat Tahun 2024*.

- Pérez-Priego, M. A., García-Moreno García, M. de los B., Jara-Alba, C., & Caro-Barrera, J. R. (2023). Local Gastronomy as a Destination Tourist Attraction: The Case of the ‘Chiringuitos’ on the Costa del Sol (Spain). *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 34. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2023.100822>
- Pratiwi, Y. (2020). Traditional Fish Gangan: An Icon of Gastronomic Tourism from Belitung Island. *THE JOURNAL GASTRONOMY TOURISM*, 7, 74–79. <https://ejournal.upi.edu/index.php/gastur>
- Pressman, R. S. (2012). *Rekayasa Perangkat Lunak : Pendekatan Praktisi Edisi 7*. Andi.
- Pujaastawa, I. B. G., & Ariana, I. N. (2015). *Pedoman Identifikasi Potensi Daya Tarik Wisata*. Pustaka Larasan.
- Putra, M. K. (2021a). Identitas Gastronomi dan Perspektif Pariwisata yang Berkelanjutan. *Jurnal Ilmiah Pariwisata*, 26(1), 95–110.
- Putra, M. K. (2021b). Identitas Gastronomi dan Perspektif Pariwisata yang Berkelanjutan. *Jurnal Ilmiah Pariwisata*, 26(1).
- Putri, A. W. K. (2021). *Kampung Maranggi Sebagai Atraksi Wisata Gastronomi Kecamatan Plered Purwakarta*. Universitas Pendidikan Indonesia.
- Radewi, R. (2018). *Pelestarian Borondong Warisan Budaya Gastronomi Khas Kecamatan Ibum Kabupaten Bandung, Jawa Barat*. Universitas Pendidikan Indonesia.
- Rianto, P. (2020). *Modul Metode Penelitian Kualitatif*. Penerbit Komunikasi UII. <https://www.researchgate.net/publication/343064279>
- Rizky, S. (2011). *Konsep Dasar Rekayasa Perangkat Lunak*. Prestasi Pustaka.
- Semiawan, C. R. (2010). *Metode Penelitian Kualitatif: Jenis, Karakteristik dan Keunggulannya*. Grasindo.
- Setiawan, M. R. (2020). *Pola Perjalanan Wisata Gastronomi di Kota Cimahi*. Universitas Pendidikan Indonesia.
- Sharpley, R., & Harrison, D. (2019). A Research Agenda for Tourism and Development. In *A Research Agenda for Tourism and Development*:

- Elgar Research Agendas*. Edward Elgar Publishing Limited.
<https://doi.org/10.4337/9781788112413>
- Sidiq, U., & Choiri, M. (2019). *Metode Penelitian Kualitatif di Bidang Pendidikan*. CV. Nata Karya.
- Soeroso, A., & Turgarini, D. (2020). Culinary Versus Gastronomy Argumentum Ad Populum Elimination. *Journal of Tourism*, 7(2), 193–204. <http://ojs.unud.ac.id/index.php/eot193>
- 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. <https://doi.org/10.35760/mkm.2020.v4i1.2497>
- Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. CV. Alfabeta.
- Sunaryo, B. (2013). *Kebijakan Pembangunan Destinasi Pariwisata Konsep dan Aplikasinya di Indonesia*. Gava Media. <http://obrolanekonomi.com/2013/06/html>.
- Tahiri, A., Kovaci, I., Lekiqi, B., & Rexhepi, A. (2021). Tourism and Hotel Industry: Definition, Concepts and Development-The Case of Kosovo. *Journal Quality Management*, 22(182), 110–115. <https://www.researchgate.net/publication/351736008>
- Taqwani, D. M. (2012). Kebudayaan Gastronomi dan Tindak Tutur Dalam Kajian Pragmatik Pada Film Ratatouille. In *Barista : Jurnal Kajian Bahasa dan Pariwisata* (Vol. 8, Issue 2). Universitas Pendidikan Indonesia.
- Turgarini, D. (2018). *Sundanese Gastronomy as Tourism Attraction in Bandung Municipality* [Universitas Gadjah Mada]. <http://etd.repository.ugm.ac.id/>
- Turgarini, D., & Heni, P. R. S. (2017). *Gastronomy Tourism Attraction in Ternate City*. <https://doi.org/10.2991/ictgtd-16.2017.17>
- Undang - Undang Republik Indonesia Nomor 10 Tahun 2009 Tentang Kepariwisata (2009).

- Utami, W., & Indardi, I. (2019). *Modul Kartografi*. Sekolah Tinggi Pertahanan Nasional.
- Wahyuni, C. F. (2018). *Pola Sebaran Lokasi Wisata Kuliner Terkenal Sebagai Daya Tarik Wisata di Kota Surakarta*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Wirawan, P. E., Octaviany, V., & Nuruddin. (2022). *Pengantar Pariwisata*. Nilacakra.
https://books.google.co.id/books?hl=id&lr=&id=KfqZEAAAQBAJ&oi=fnd&pg=PA1&dq=pengertian+pariwisata&ots=P4476Cw2nP&sig=tRGPeS6O2C8YupwGasiRvUdLrTs&redir_esc=y#v=onepage&q=pengertian%20pariwisata&f=false
- World Tourism Organization. (2024). *Glossary of Tourism Terms*. UN Tourism. <https://www.unwto.org/glossary-tourism-terms>
- World Tourism Organization (UNWTO). (2017). *Affiliate Members Global Report, Volume 16 – Second Global Report on Gastronomy Tourism* (Vol. 16). World Tourism Organization (UNWTO).
<https://doi.org/10.18111/9789284418701>
- World Travel & Tourism Council. (2024). *Economic Impact Research*. World Travel & Tourism Council. <https://wtcc.org/research/economic-impact>
- Yamagi, D. (2019). Pola Perjalanan Wisata Kota Pekanbaru. *JOM FISIP*, 6.
- Yorika, R., Nugroho, R. A., & Syafitri, E. D. (2021). Analisis Karakteristik Pengunjung Obyek Wisata Kebun Raya Balikpapan. *JSHP : Jurnal Sosial Humaniora Dan Pendidikan*, 5(2).
<https://doi.org/10.32487/jshp.v5i2.1079>
- Zed, M. (2014). *Metode Penelitian Kepustakaan*. Yayasan Pustaka Obor Indonesia.
<https://books.google.co.id/books?id=zG9sDAAAQBAJ&printsec=frontcover&hl=id#v=onepage&q&f=false>