

**TRADISI MAKAN BOTRAM SUNDA SEBAGAI DAYA TARIK WISATA  
KREATIF GASTRONOMI DI KAMPUNG WISATA KREATIF CIBIRU  
CISURUPAN PARK**

**KOTA BANDUNG**

**SKRIPSI**

Diajukan untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Memperoleh Gelar Sarjana Pariwisata  
Program Studi Manajemen Industri Katering



**Oleh**

**Satria Putra Pradana**

**2004516**

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

**BANDUNG**

**2024**

**LEMBAR HAK CIPTA**  
**TRADISI MAKAN *BOTRAM* SUNDA SEBAGAI DAYA TARIK WISATA**  
**KREATIF GASTRONOMI DI KAMPUNG WISATA KREATIF CIBIRU**  
**CISURUPAN PARK KOTA BANDUNG**

Oleh:

Satria Putra Pradana

2004516

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

**© Satria Putra Pradana**  
**Universitas Pendidikan Indonesia**  
**2024**

Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

Skripsi ini tidak boleh diperbanyak seluruhnya atau Sebagian, dengan dicetak ulang,  
difotokopi, atau cara lainya tanpa izin peneliti.

**LEMBAR PERNYATAAN**

Saya menyatakan bahwa skripsi dengan judul “**Tradisi Makan *Botram* Sunda Sebagai Daya Tarik Wisata Kreatif Gastronomi di Kampung Wisata Kreatif Cibiru Cisurupan Park Kota Bandung**” ini beserta isinya adalah sepenuhnya karya saya sendiri. Saya tidak melakukan penjiplakan atau pengutipan dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika ilmu yang berlaku dalam Masyarakat keilmuan.

Atas 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, 19 Juli 2024

Pembuat Pernyataan



**Satria Putra Pradana**  
**2004516**

Lembar Pengesahan

TRADISI MAKAN *BOTRAM* SUNDA SEBAGAI DAYA TARIK WISATA  
GASTRONOMI DI KAMPUNG WISATA KREATIF CIBIRU CISURUPAN PARK  
KOTA BANDUNG

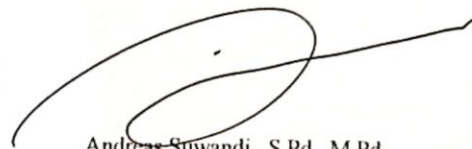
Skripsi ini disetujui dan disahkan oleh:

Pembimbing I



Dr. Dewi Turgarini S.S., M.M.Par  
NIP. 197003202008122001

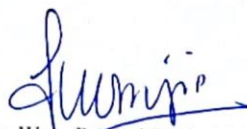
Pembimbing II



Andreas Suwandi., S.Pd., M.Pd  
NIP. 920190219890412101

Mengetahui,

Ketua Program Studi Manajemen Industri Katering



Dr. Woto Pratiwi, S.Pd., M.Si  
NIP. 197103092010122001

## PRAKATA

Puji syukur ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas segala limpahan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan penelitian ini dengan judul "Tradisi Makan *Botram* Sunda Sebagai Daya Tarik Wisata Kreatif Gastronomi Di Kampung Wisata Kreatif Cibiru Cisurupan Park Kota Bandung".

Penelitian ini merupakan upaya untuk menggali dan mengembangkan potensi lokal yang dimiliki oleh Kampung Wisata Kreatif Cibiru, khususnya dalam bidang gastronomi tradisional. *Botram*, sebagai salah satu tradisi makan bersama dalam budaya Sunda, diharapkan dapat menjadi daya tarik wisata yang tidak hanya mempromosikan keunikan kuliner lokal, tetapi juga memperkuat rasa kebersamaan dan gotong royong dalam masyarakat.

Penelitian ini tidak akan terwujud tanpa bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya, Penulis menyadari bahwa penelitian ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun sangat diharapkan untuk perbaikan dan penyempurnaan di masa mendatang.

Akhir kata, semoga penelitian ini dapat memberikan manfaat bagi pengembangan wisata gastronomi di Kampung Wisata Kreatif Cibiru dan menjadi referensi bagi penelitian selanjutnya.

Bandung, 19 Juli 2024



**Satria Putra Pradana**  
**2004516**

## UCAPAN TERIMA KASIH

Puji dan syukur peneliti panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas rahmat dan karunia-Nya, peneliti dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul Tradisi Makan *Botram* Sunda Sebagai Daya Tarik Wisata Kreatif Gastronomi Di Kampung Wisata Kreatif Cibiru Cisurupan Park Kota Bandung”

Dalam penyusunan skripsi ini, peneliti banyak mendapatkan bantuan, bimbingan, dan dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini, peneliti ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Prof. Dr. H. M. Solehuddin, M.Pd., M.A selaku Rektor Universitas Pendidikan Indonesia.
2. Prod. Dr. Agus Mulyana, M.Hum. selaku Dekan Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial.
3. Dr. Woro Priatini, S.Pd., M.Si selaku Ketua Prodi Manajemen Industri Katering
4. Dr. Dewi Turgarini S.S., M.M.Par selaku dosen pembimbing satu yang telah meluangkan waktu, bimbingan, arahan, dan motivasi kepada penulis sejak awal hingga akhir penulisan skripsi ini.
5. Andreas Suwandi., S.Pd., M.Pd selaku dosen pembimbing dua yang telah meluangkan waktu, bimbingan, arahan, dan motivasi kepada penulis sejak awal hingga akhir penulisan skripsi ini.
6. Seluruh dosen mata kuliah Program Studi Manajemen Industri Katering dan jajarannya yang telah memberikan ilmu, pengalaman dan waktu kepada peneliti selama masa perkuliahan.
7. Bapa Herman Kartiwa dan Ibu Erna Rohayati selaku orang tua peneliti yang selalu mendoa’akan disetiap saat, disetiap sujud, memberikan motivasi, memberikan dukungan dan memberikan segalanya kepada peneliti.
8. Pusparini Putri Pratiwi dan Citra Putri Lestari selaku adik peneliti yang selalu memberikan dukungan kepada peneliti.
9. Seluruh keluarga peneliti yang tidak bisa disebutkan satu persatu yang telah memberikan doa serta harapan bagi peneliti.
10. Seluruh narasumber dan responden dari produsen, pemerintah, pakar, tenaga pendamping, pokdarwis kecamatan cibiru, dan seluruh yang terlibat dalam

penelitian yang telah meluangkan waktu dan memberikan ilmunya kepada peneliti untuk menjadi narasumber pada penelitian.

11. Syahla Fairuz Izdihar selaku partner yang selalu setia membantu, tempat berkeluh kesah, dan yang selalu menemani dalam setiap rintangan pada saat penyusunan penelitian.
12. Fahmi Muhammad Rizky teman peneliti yang selalu sedia kebersamai saat pengerjaan skripsi di CW, Tjarita, Sansco, Ruduk, dll.
13. Kaka Tingkat Manajemen Industri Katering yang telah memberikan pengalaman dan juga informasi mengenai penyusunan penelitian.
14. Seluruh teman seperjuangan Manajemen Industri Katering Angkatan 2020 yang telah memberikan cerita tidak ternilai dan kenangan selama masa perkuliahan.
15. Semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu, yang telah memberikan bantuan dan dukungan dalam bentuk apapun.
16. Last but not least, I wanna thank me, I wanna thank me for believing in me, I wanna thank me for doing all this hard work, I wanna thank me for having no days off, I wanna thank me for, for never quitting, I wanna thank me for always being a giver, And tryna give more than I receive, I wanna thank me for tryna do more right than wrong, I wanna thank me for just being me at all times

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang membangun untuk perbaikan di masa mendatang. Semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi pembaca dan pihak-pihak yang berkepentingan.

Bandung, 19 Juli 2024



**Satria Putra Pradana**  
**2004516**

## Abstrak

Berbagai negara menjadikan wisata Gastronomi menjadi daya Tarik untuk meningkatkan kunjungan wisatawan, keahlian memasak menjadi Daya Tarik utama seperti hidangan di Cordoba Spanyol yang memiliki pengaruh akulturasi dari Budaya Arab. Suku Sunda mempunyai tradisi budaya yang disebut *Botram*, dibalik tradisi makan *Botram*, yang memiliki akar sejarah kuat dalam masyarakat Sunda, mencerminkan nilai-nilai kebersamaan dan gotong royong, dan memiliki potensi besar untuk dikembangkan sebagai wisata gastronomi kreatif. Pendekatan dalam penelitian ini adalah deskriptif kualitatif, data dikumpulkan dalam triangulasi dan dianalisis secara induktif/kualitatif. Implementasi Makan *Botram* di Kampung Wisata Kreatif belum optimal karena wisatawan hanya datang untuk makan saja tanpa mempelajari, menulis mencari pengalaman unik, memasak, pengetahuan gizi dan mengetahui etika. Dengan dukungan suasana alam yang menarik dan antusiasme masyarakat, diperlukan kolaborasi antara pemangku kepentingan seperti pemerintah, dinas pariwisata, pengusaha lokal, dan komunitas untuk mengoptimalkan potensi ini. Saran peneliti meliputi membenahan organisasi, menjaga elemen tradisional, mempertahankan kualitas makanan, merancang kontingensi untuk musim kemarau, meningkatkan promosi, serta memberikan pelatihan bagi pengelola dan staf. Penelitian ini diharapkan menjadi dasar bagi pengembangan daya tarik wisata gastronomi di Kampung Wisata Kreatif Cibiru.

Kata Kunci: *Botram*; Daya Tarik; Kampung Wisata



### ***Abstract***

*Various countries use gastronomy tourism as an attraction to increase tourist visits, with culinary expertise being a main draw, such as the dishes in Cordoba, Spain, which are influenced by Arab cultural assimilation. The Sundanese ethnic group has a cultural tradition called Botram. Behind this eating tradition, which has strong historical roots in Sundanese society, lies a reflection of values like togetherness and mutual cooperation, and it has great potential to be developed as creative gastronomy tourism. The approach in this research is descriptive qualitative, data is collected through triangulation and analyzed inductively/qualitatively. The implementation of Botram in the Creative Tourism Village is not yet optimal because tourists only come to eat without learning, writing, seeking unique experiences, cooking, gaining nutritional knowledge, and understanding etiquette. With the support of attractive natural surroundings and community enthusiasm, collaboration between stakeholders such as the government, tourism department, local entrepreneurs, and the community is needed to optimize this potential. The researcher's suggestions include organizational improvement, maintaining traditional elements, ensuring food quality, designing contingencies for the dry season, increasing promotion, and providing training for managers and staff. This research is expected to serve as a foundation for developing gastronomic tourism attractions in the Creative Tourism Village of Cibiru.*

*Keywords: The Botram; Tourism Attraction; Tourist Village*

## DAFTAR ISI

<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang Masalah .....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	7
1.3 Tujuan Penelitian .....	7
1.4 Manfaat Penelitian .....	7
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>9</b>
2.1 Pariwisata .....	9
2.1.1 Definisi Pariwisata .....	9
2.1.2 Pariwisata Budaya.....	10
2.2 Daya Tarik Wisata.....	12
2.3 Gastronomi .....	12
2.3.1 Wisata Gastronomi.....	15
2.4 Pengembangan Pariwisata .....	16
2.5 Pariwisata Kreatif .....	17
2.5.1 Kampung Wisata Kreatif .....	18
2.5.2 Ekonomi Kreatif .....	20
2.6 Peran <i>Nona Helix</i> .....	23
2.7 Tradisi Makan <i>Botram</i> Sunda .....	25
2.7.1 Konsep Tradisi .....	25
2.7.2 Makan <i>Botram</i> .....	26
2.7.3 Nasi <i>Liwet</i> dalam Makan <i>Botram</i> .....	28
2.7.4 Nilai-Nilai Budaya Sunda dalam Makan <i>Botram</i> .....	28
2.8 Paket Wisata Gastronomi.....	29
2.9 Digital Marketing .....	30
2.10 Penelitian Terdahulu .....	32
2.11 Kerangka Pemikiran.....	45
2.12 Batasan Masalah .....	47
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>48</b>
3.1 Desain Penelitian .....	48
3.2 Objek dan Subjek Penelitian .....	48
3.3 Jenis dan Sumber Data .....	49
3.3.1 Data Primer.....	49
3.3.2 Data Sekunder .....	49

<b>3.4</b>	<b>Populasi dan Sampel</b> .....	<b>49</b>
<b>3.4.1</b>	<b>Populasi</b> .....	<b>49</b>
<b>3.4.2</b>	<b>Partisipan</b> .....	<b>50</b>
<b>3.4.3</b>	<b>Teknik Sampling</b> .....	<b>51</b>
<b>3.5</b>	<b>Operasional Instrumen Penelitian</b> .....	<b>52</b>
<b>3.6</b>	<b>Teknik Pengumpulan Data</b> .....	<b>56</b>
<b>3.7</b>	<b>Analisis Data</b> .....	<b>57</b>
<b>3.7.1</b>	<b>Tahapan Penelitian</b> .....	<b>57</b>
<b>3.7.2</b>	<b>Uji Keabsahan Data</b> .....	<b>58</b>
<b>3.7.3</b>	<b>Teknik Analisis Data</b> .....	<b>59</b>
<b>BAB IV</b>	<b>TEMUAN DAN PEMBAHASAN</b> .....	<b>61</b>
<b>4.1</b>	<b>Deskripsi Umum Lokasi Penelitian</b> .....	<b>61</b>
<b>4.1.1</b>	<b>Kampung Wisata Kreatif Cibiru</b> .....	<b>61</b>
<b>4.1.2</b>	<b>Potensi Daya Tarik Alam Kampung Wisata Kreatif Cibiru</b> .....	<b>62</b>
<b>4.2</b>	<b>Pelaksanaan Penelitan</b> .....	<b>65</b>
<b>4.3</b>	<b>Temuan dan Bahasan</b> .....	<b>67</b>
<b>4.3.1</b>	<b>Komponen Gastronomi Tradisi Makan <i>Botram</i> Sunda</b> .....	<b>67</b>
<b>4.3.2</b>	<b>Implementasi Makan <i>Botram</i> Menjadi Daya Tarik Wisata Gastronomi Kreatif Di Kampung Wisata Kreatif Cibiru</b> .....	<b>103</b>
<b>4.3.3</b>	<b>Pengembangan Ekonomi Kreatif</b> .....	<b>126</b>
<b>4.3.4</b>	<b>Peran <i>Nona Helix</i> Dalam Pengembangan Ekonomi Kreatif</b> .....	<b>143</b>
<b>4.3.5</b>	<b>Paket Wisata Gastronomi Makan <i>Botram</i> di Kampung Wisata Kreatif Cibiru ..</b>	<b>165</b>
<b>BAB V</b>	<b>SIMPULAN DAN SARAN</b> .....	<b>175</b>
<b>5.1</b>	<b>Simpulan</b> .....	<b>175</b>
<b>5.2</b>	<b>Saran</b> .....	<b>176</b>
	<b>Lampiran</b> .....	<b>183</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Wawancara Pra-Penelitian Dengan Tenaga Pendamping Kampung Wisata Kreatif 2023 .....	5
Tabel 2. 1 Penelitian Terdahulu .....	32
Tabel 3. 1 Kuantitas Partisipan .....	50
Tabel 3. 2 Kriteria Narasumber .....	51
Tabel 3. 3 Operasional Instrumen Penelitian .....	53
Tabel 3. 4 Triangulasi Data .....	58
Tabel 4. 1 Data Narasumber .....	66
Tabel 4. 2 Data Temuan Untuk Komponen Gastronomi Masak-Memasak .....	67
Tabel 4. 3 Data Temuan Komponen Gastronomi Untuk Bahan Baku .....	71
Tabel 4. 4 Bahan Baku Memasak Makanan Botram .....	73
Tabel 4. 5 Data Hasil Kuisisioner Mengenai Pengalaman Bahan Baku .....	76
Tabel 4. 6 Data Temuan Komponen Gastronomi Mencicipi .....	76
Tabel 4. 7 Data Hasil Kuisisioner Mengenai Citarasa Makan Dengan Cara Botram .....	81
Tabel 4. 8 Data Temuan Komponen Gastronomi Menghidangkan .....	82
Tabel 4. 9 Daun Yang Umum Digunakan Untuk Membungkus Dan Alas Makanan .....	84
Tabel 4. 10 Alat Tradisional Yang Biasa Digunakan Untuk Hidangan Botram .....	86
Tabel 4. 11 Data Temuan Komponen Gastronomi Mempelajari, Meneliti, dan menulis Makanan .....	87
Tabel 4. 12 Data Temuan Komponen Gastronomi Pengalaman Unik .....	89
Tabel 4. 13 Data Hasil Kuisisioner Pengalaman Mencoba Makan Botram .....	92
Tabel 4. 14 Data Temuan Komponen Gastronomi Pengetahuan Gizi .....	93
Tabel 4. 15 Informasi Kandungan Gizi Per100gram Sajian .....	94
Tabel 4. 16 Data Temuan Komponen Gastronomi Filosofi, Sejarah dan Sosial .....	96
Tabel 4. 17 Data Temuan Komponen Gastronomi Etika dan Etiket .....	101
Tabel 4. 18 Data Temuan Mengenai Aksesibilitas .....	104
Tabel 4. 19 Data Hasil Kuisisioner Aksesibilitas Menuju Lokasi Daya Tarik Wisata .....	107
Tabel 4. 20 Data Hasil Kuisisioner Transportasi yang Digunakan Menuju Lokasi Daya Tarik Wisata .....	108
Tabel 4. 21 Data Hasil Kuisisioner Mengenai Informasi dan Ulasan mengenai Kampung Wisata Kreatif Cibiru .....	108
Tabel 4. 22 Data Temuan Mengenai Akomodasi .....	109
Tabel 4. 23 Data Temuan Mengenai Atraksi Wisata .....	112
Tabel 4. 24 Atraksi Wisata di Kampung Wisata Kreatif Cibiru .....	114
Tabel 4. 25 Data Temuan Mengenai Aktivitas .....	116
Tabel 4. 26 Aktifitas yang Bisa Dilakukan Di Kampung Wisata Kreatif Cibiru .....	118
Tabel 4. 27 Data Temuan Mengenai Amenitas .....	122
Tabel 4. 28 Amenitas yang Ada Di Kampung Wisata Kreatif Cibiru .....	124
Tabel 4. 29 Data Temuan Komponen Pengembangan Ekonomi Kreatif Kreativitas dan Inovasi .....	127
Tabel 4. 30 Data Temuan Komponen Pengembangan Ekonomi Kreatif Penggabungan Budaya dan Seni .....	128
Tabel 4. 31 Tradisi dan Budaya yang dapat meningkatkan daya tarik wisata Kampung Wisata Kratif Cibiru .....	129
Tabel 4. 32 Data Temuan Komponen Pengembangan Ekonomi Kreatif Industri Berbasis Keterampilan Khusus .....	132

Satria Putra Pradana, 2024

*TRADISI MAKAN BOTRAM SUNDA SEBAGAI DAYA TARIK WISATA KREATIF GASTRONOMI DI KAMPUNG WISATA KREATIF CIBIRU CISURUPAN PARK KOTA BANDUNG*

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

Tabel 4. 33 Data Temuan Komponen Pengembangan Ekonomi Kreatif Nilai Tambah Ekonomi .....	133
Tabel 4. 34 Data Temuan Komponen Pengembangan Ekonomi Kreatif Potensi Pertumbuhan Lapangan Kerja.....	135
Tabel 4. 35 Data Temuan Komponen Pengembangan Ekonomi Kreatif Fokus Pada Pemasaran dan Komersialisasi .....	136
Tabel 4. 36 Data Hasil Kuisisioner Mengenai Informasi Mengenai Makan Botram .....	139
Tabel 4. 37 Data Hasil Kuisisioner Mengenai Ketertarikan Mengunjungi Makan Botram .....	140
Tabel 4. 38 Data Hasil Kuisisioner Mengenai Upaya Pengenalan Kampung Wisata Kreatif Cibiru .....	140
Tabel 4. 39 Data Temuan Komponen Pengembangan Ekonomi Kreatif Keberlanjutan dan Responsibilitas Sosial .....	141
Tabel 4. 40 Data Temuan Komponen Nona Helix Produsen .....	143
Tabel 4. 41 Data Temuan Komponen Nona Helix Pemerintah .....	145
Tabel 4. 42 Data Temuan Komponen Nona Helix Pekerja .....	149
Tabel 4. 43 Data Temuan Komponen Nona Helix Pemasok.....	149
Tabel 4. 44 Data Temuan Komponen Nona Helix Pakar .....	150
Tabel 4. 45 Data Temuan Komponen Nona Helix Pemerhati .....	154
Tabel 4. 46 Data Temuan Komponen Nona Helix Lembaga Swadaya Masyarakat .....	159
Tabel 4. 47 Data Temuan Komponen Nona Helix Teknologi Informasi .....	160
Tabel 4. 48 Data Temuan Komponen Nona Helix Wisatawan.....	162
Tabel 4. 49 Data Temuan Komponen Paket Wisata.....	166
Tabel 4. 50 Data Kuisisioner Mengenai Potensi Produk Gastronomi Unggulan .....	167
Tabel 4. 51 Data Kuisisioner Mengenai Potensi Paket Wisata Gastronomi Mendukung Makan Botram Menjadi Produk Unggulan .....	168
Tabel 4. 52 Data Hasil Kuisisioner Ketertarikan Paket Wisata .....	168
Tabel 4. 53 Data Hasil Kuisisioner Harga Paket Wisata .....	169
Tabel 4. 54 Contoh Rundown Paket Wisata .....	169

## Daftar Gambar

Gambar 1. 1 Jumlah Wisatawan Mancanegara .....	2
Gambar 2. 1 Sembilan Unsur Gastronomi .....	13
Gambar 4. 1 Peta Wilayah Administratif Kecamatan Cibiru .....	61
Gambar 4. 2 Peta Sebaran Daya Tarik Wisata Alam Kampung Wisata Kreatif Cibiru .....	62
Gambar 4. 3 Lembah Tangga 100 .....	63
Gambar 4. 4 Wetland Cisurupan Park .....	63
Gambar 4. 5 Bukit Mbah Celeng .....	64
Gambar 4. 6 Bukit Mbah Garut.....	64
Gambar 4. 7 Kanhay Bike Park.....	65
Gambar 4. 8 Sein Farm .....	65
Gambar 4. 9 Katumiri 2024 .....	70
Gambar 4. 10 Kolam Ikan Mas dan Nila Sebagai Sumber Bahan Pangan Lokal .....	75
Gambar 4. 11 Pohon Pisang Ambon Sebagai Bahan Lokal .....	75
Gambar 4. 12 Mencicipi Makan Botram .....	82
Gambar 4. 13Menghidangkan Makan Botram Dengan Kastrol .....	85
Gambar 4. 14 Menghidangkan Makan Botram Dengan Cara Leumeung/Bambu .....	86
Gambar 4. 15 Prasasti Taji .....	100
Gambar 4. 16 Etika dan Etiket Makan Botram .....	103
Gambar 4. 17 Papan Petunjuk Jalan Menuju Salah Satu Lokasi Daya Tarik Wisata .....	107
Gambar 4. 18 Peta animasi daya tarik alam .....	109
Gambar 4. 19 Tenda Camp Yang Disediakan Pihak Wetland .....	112
Gambar 4. 20 Konten Pada Instagram @cisurupanpark.....	139
Gambar 4. 21 Kegiatan menanam pohon jambu sebagai bentuk tanggung jawab sosial .....	143
Gambar 4. 22 Infografis Nona Helix.....	165
Gambar 4. 23 Infografis Makan Botram .....	171
Gambar 4. 24 Mockup Infografis Makan Botram .....	172
Gambar 4. 25 Brosur Paket Wisata Makan Botram.....	172

## Daftar Lampiran

Lampiran 1. Instrumen Penelitian .....	183
Lampiran 2 Surat Izin Penelitian.....	222
Lampiran 3 Dokumentasi Narasumber .....	238
Lampiran 4 Lembar Bimbingan .....	239

## Daftar Pustaka

- Afriza, L., Darmawan, H., Riyanti, A., Tinggi, S., Pariwisata, I. E., & Bandung, P. (2020). Pengelolaan Desa Wisata Di Provinsi Jawa Barat. *Jurnal Sains Terapan Pariwisata*, 5(3), 2020.
- Afriza, L., Riyanti, A., & Indrianty, S. (2017). Pengembangan Pariwisata Kawasan Gede Bage Berbasis Ekowisata. *The Journal : Tourism And Hospitality Essentials Journal*, 7(2), 53. <https://doi.org/10.17509/Thej.V7i2.9012>
- Agustin, N. A., Kanom, & Darmawan, R. N. (2020). Analisis Potensi Wisata Kuliner Ikan Bakar Sebagai Daya Tarik Wisata Di Pantai Blimbingsari Banyuwangi. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(3), 1–4.
- Agus Subagyo, S.IP., M.Si.. (2020). Aplikasi Metode Riset (Praktik Penelitian Kualitatif, Kuantitatif & Mix Methods) . Malang: Inteligencia Media.
- Alawiyah, T., & Setiawan, F. (2021). Pengentasan Kemiskinan Berbasis Kearifan Lokal Pada Masyarakat Desa. *Jurnal Sosiologi Usk (Media Pemikiran & Aplikasi)*, 15(2), 131–154. <https://doi.org/10.24815/Jsui.V15i2.22392>
- Alfansyur, A., & Mariyani. (2020). Seni Mengelola Data : Penerapan Triangulasi Teknik , Sumber Dan Waktu Pada Penelitian Pendidikan Sosial. *Historis: Jurnal Kajian, Penelitian & Pengembangan Pendidikan Sejarah*, 5(2), 146–150.
- Amelda Pramezwarly 1, J. (2021). Kuliner Dan Belanja Kota Bandung. *Pariwisata*, 8(1), 10–21. <https://media.neliti.com/media/publications/489205-None-967ecd8d.pdf>
- Anom Pancawati, A. P., & Rieka Yulita Widaswara. (2023). Pengembangan Ekonomi Kreatif Dalam Meningkatkan Potensi Pariwisata. *Jurnal Ekonomi Bisnis Dan Akuntansi*, 3(1), 166–178. <https://doi.org/10.55606/Jebaku.V3i1.1398>
- Asiva Noor Rachmayani. (2015). *Pariwisata Budaya*. 6.
- Athallah, R., & Apriyanti, R. (2023). *Pariwisata Kreatif Pada Agrowisata Perkebunan Teh Gunung Manik Desa Karyamukti Kabupaten Cianjur*. 2(1).
- Aziz, R., Robbani, R., Munawaroh, D., & Permana, A. T. (2021). Mempererat Persaudaraan Umat Islam Didalam Perayaan Hari Besar Islam (Phbi) Dan Jumat Bersih (Jumsih) Dengan Nasi Liwet. *Proceedings Uin Sunan Gunung Djati Bandung Vol.*, 1(8), 15–32.
- Azzahra, P. R., E, N. R., P, I. P., & A, N. K. (2023). Identifikasi Praktik Ecolodge Di Indonesia Berdasarkan Prinsip Ekowisata : Studi Literatur. *Jurnal Nasional Pariwisata*, 13(April), 52–78.
- Barreto, M., & Giantri, I. G. . K. (2015). Strategi Pengembangan Objek Wisata Air Panas Di Desa Marobo, Kabupaten Bobonaro Timor Leste. *E-Jurnal Ekonomi Dan Bisnis Universitas Udayana*, 4(21), 773–796.
- Caria Ningsih, & Dewi Turgarini. (2020). Preservation And Development Of Kampung Nikmat As Tourist Destination For Sunda Gastronomy Cultural Heritage. *Tourism Scientific Journal*, 5 Nomor 2, 266–276.
- Choesyho, B., Nulhaqim, S. A., & Wibowo, H. (2017). Partisipasi Masyarakat Dalam Pengembangan Kampung Wisata Kreatif Dago Pojok. *Prosiding Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1), 60. <https://doi.org/10.24198/Jppm.V4i1.14211>
- C.M. Hall, L. Sharples, R. Mitchell, N. Macionis, B. Cambourne, Editors, ,Food Tourism Around the World: Development, Management and Markets (2003) Butterworth Heinemann, Oxford 0-7506-5503-8 (392pp., £24.99)
- Conde Caballero, D., Rivero Jiménez, B., & Mariano Juárez, L. (2023). Tradition, Upward Social Mobility, And Sophistication: An Ethnographic Appraisal Of The Patatera. *International Journal Of Gastronomy And Food Science*, 31(December 2022),

Satria Putra Pradana, 2024

TRADISI MAKAN BOTRAM SUNDA SEBAGAI DAYA TARIK WISATA KREATIF GASTRONOMI DI KAMPUNG WISATA KREATIF CIBIRU CISURUPAN PARK KOTA BANDUNG

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu



100651. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2022.100651>
- Darsono, D., Sukmawati, E., Widodo, Z. D., Tanipu, F., Susilowati, E. M., & Tahirs, J. P. (2023). Dinamika Kolaborasi Industri Dalam Ekosistem Ekonomi Kreatif: Studi Literatur. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 7(2), 5185–5192. <https://mail.jptam.org/index.php/jptam/article/view/7011>
- Dewanti, I. S., & Soeprpto, A. (2019). *Pengembangan Pariwisata Perkotaan Berbasis Komunitas : Pendahuluan*. 17, 58–66.
- Dr. Umar Sidiq, M.Ag Dr. Moh. Miftachul Choiri, M. (2019). Metode Penelitian Kualitatif Di Bidang Pendidikan. In *Journal Of Chemical Information And Modeling* (Vol. 53, Issue 9). [http://repository.iainponorogo.ac.id/484/1/Method Penelitian Kualitatif Di Bidang Pendidikan.pdf](http://repository.iainponorogo.ac.id/484/1/Method%20Penelitian%20Kualitatif%20Di%20Bidang%20Pendidikan.pdf)
- Ety Setiawati, W. N. A. K. (2021). Pengembangan Kawasan Pertanian Sebagai Daya Tarik Wisata Gastronomi Pada Era New Normal Di Desa Randobawailir Kabupaten Kuningan. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 2(6), 1821–1832. <https://doi.org/10.5040/9781350426498.00000004>
- F, K. Ge. (2018). Tinjauan Pustaka Dan Kerangka Pemikiran Bab Ii. *Angef, K. Ge. (2018). Tinjauan Pustaka Dan Kerangka Pemikiran Bab Ii. Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952., 12–65. *Wandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952., 31.
- Fajriani. (2019). Dampak Keberadaan Wisata Religi Makam Bung Karno Terhadap Perekonomian Masyarakat Di Kota Blitar. *Ana Fajriana*, 1–23.
- Firdaus, M. Y., Assauri, M. F., & Taqiyya Haqqi, N. A. (2023). The Botram Harmony Tradition: Knitting A Harmonious Life In Frames Islamic Moderation. *Jurnal Penelitian Ilmu Ushuluddin*, 3(1), 120–130. <https://doi.org/10.15575/jpiu.23344>
- Florida, Richard. (2002). *The Rise of Creative Class: And It's Transforming Work, Leisure, Community, and everyday Life*. New York: Basic Book
- Funk & Wagnalls. (2013). *Pedoman Peminatan Pesertadidik*. Jakarta: Depdikbud
- Gautama, B. P., Yuliawati, A. K., Nurhayati, N. S., Fitriyani, E., Pratiwi, I. I., & Indonesia, U. P. (2020). *Pengembangan Desa Wisata Melalui Pendekatan Pemberdayaan Masyarakat*. 1(4), 355–369.
- Gardjito, Murdijati dan Dimas Rahadian. (2011). *Teh*. Penerbit Kanisius: Yogyakarta
- 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. <https://doi.org/10.36441/Pariwisata.V4i1.414>
- Harsana, M., & Triwidayati, M. (2020). Potensi Makanan Tradisional Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Di D.I. Yogyakarta. *Universitas Negeri Yogyakarta*, 15(1), 1–24. <https://journal.uny.ac.id/index.php/ptbb/article/view/36472>
- Hasri, D. (2021). *Digital Marketing Black Box Konsep Dasar, Strategi, dan Implementasi*. Daerah Istimewa Yogyakarta: Alfabeta.
- Hernandez-Rojas, R. D., Folgado-Fernandez, J. A., & Palos-Sanchez, P. R. (2021). Influence Of The Restaurant Brand And Gastronomy On Tourist Loyalty. A Study In Córdoba (Spain). *International Journal Of Gastronomy And Food Science*, 23(October 2020), 100305. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2021.100305>
- Hidayat, D., & Hafiar, H. (2019). Nilai-Nilai Budaya Soméah Pada Perilaku Komunikasi Masyarakat Suku Sunda. *Jurnal Kajian Komunikasi*, 7(1), 84. <https://doi.org/10.24198/jkk.v7i1.19595>
- Hidayati, E. R. N., Pratiwi, A., & Aliya, R. (2018). *Jurnal Vokasi Indonesia*. *Jvi.Ui.Ac.Id*, 6(1), 1–13. <http://www.jvi.ui.ac.id/index.php/jvi/article/view/110>
- Howkins, John. 1997. *Creative Economy, How People Make Money from Ideas*.
- Istilah, T., & Wisata, D. (N.D.). *Kajian Semantik Prototipe Terhadap Istilah “Desa Satria Putra Pradana*, 2024
- TRADISI MAKAN BOTRAM SUNDA SEBAGAI DAYA TARIK WISATA KREATIF GASTRONOMI DI KAMPUNG WISATA KREATIF CIBIRU CISURUPAN PARK KOTA BANDUNG
- Universitas Pendidikan Indonesia | [repository.upi.edu](http://repository.upi.edu) | [perpustakaan.upi.edu](http://perpustakaan.upi.edu)

*Wisata.*”

- Jerez, M. R. (2023). Tourism Marketing Of The Autonomous Communities Of Spain To Promote Gastronomy As Part Of Their Destination Branding. *International Journal Of Gastronomy And Food Science*, 32(February), 100727. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2023.100727>
- Kivela, J., & Crofts, J. C. (2006). Tourism and Gastronomy: Gastronomy’s Influence on How Tourists Experience a Destination. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 30, 354-377.
- Kovalenko, A., Dias, Á., Pereira, L., & Simões, A. (2023). Gastronomic Experience And Consumer Behavior: Analyzing The Influence On Destination Image. *Foods (Basel, Switzerland)*, 12(2). <https://doi.org/10.3390/foods12020315>
- Kumar, S., Kumar, D., & Luis Nicolau, J. (2024). How Does Culture Influence A Country’s Travel And Tourism Competitiveness? A Longitudinal Frontier Study On 39 Countries. *Tourism Management*, 100(January 2023), 104822. <https://doi.org/10.1016/j.tourman.2023.104822>
- Kotler, Philip. 2005. Manajemen Pemasaran. Jilid 1 dan 2. Jakarta : PT Indeks Kelompok Gramedia.
- Madjid, M. A. S. R. V., Abdulkarim, A., & Iqbal, M. (2016). Peran Nilai Budaya Sunda Dalam Pola Asuh Orang Tua Bagi Pembentukan Karakter Sosial Anak. *Jurnal Penelitian Tindakan Kelas*, 1(1), 1–7. <http://ejournal.upi.edu/index.php/pips/article/download/4956/3482>
- Mahfud, M. (2020). Management Pendidikan Berbasis Keunggulan Lokal. *Zahra: Research And Thought Elementary School Of Islam Journal*, 1(1), 19–24. <https://doi.org/10.37812/zahra.v1i1.64>
- Muhammad Fairuziko Nurrajab, M. Alvin Syukriant, & Rumaisa Hilwa Maulida. (2021). Pengaruh Pandemi Covid-19 Terhadap Budaya Botram Dan Makan Lalapan Pada Mahasiswa Itb Suku Sunda Asal Daerah Tasikmalaya, Jawa Barat. *Kulturistik: Jurnal Bahasa Dan Budaya*, 5(2), 7–13. <https://doi.org/10.22225/kulturistik.5.2.3172>
- Munro, E. (2017). Building Soft Skills In The Creative Economy: Creative Intermediaries, Business Support And The ‘Soft Skills Gap’. *Poetics*, 64(August 2016), 14–25. <https://doi.org/10.1016/j.poetic.2017.07.002>
- Ningrum, F. C., Turgarini, D., & Bridha, R. L. (2021). Pelestarian Tradisi Nyeruit Sebagai Warisan Gastronomi Kota Bandar Lampung. *The Journal Gastronomy Tourism*, 1(2), 85–95. <https://doi.org/10.17509/gastur.v1i2.40575>
- Nita Et Al. (2015). Metadata, Citation And Similar Papers At Core.Ac.Uk 4. *Донну*, 5(December), 118–138.
- Nuriata. (2015). Paket Pariwisata: Penyusunan Produk dan Perhitungan Harga. Bandung: Alfabeta
- 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(August). <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2023.100822>
- Pinandoyo, D. B., & Pirastyo, S. P. (N.D.). *Pendampingan Inovasi Nasi Liwet Pada Umkm Produsen Nasi Liwet Sunda Rumah Kreatif Agribisnis*. 1–9.
- Piotr Sztompka, Sosiologi Perubahan Sosial,( Jakarta: Prenada Media Grup, 2007), hal. 71-72
- Pratiwi, B. D., & Pinasti, V. I. S. (2017). Pariwisata Dan Budaya (Studi Peran Serta Masyarakat Lokal Dalam Pengelolaan Pariwisata Di Kampung Pitu, Nglanggeran, Patuk, Gunung Kidul). *Jurnal Pendidikan Sosiologi*, 1(1), 1–11.

Satria Putra Pradana, 2024

TRADISI MAKAN BOTRAM SUNDA SEBAGAI DAYA TARIK WISATA KREATIF GASTRONOMI DI KAMPUNG WISATA KREATIF CIBIRU CISURUPAN PARK KOTA BANDUNG

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

- Prayogo, 2018. (2018). Literature Review : Pengembangan Strategi Pemasaran Pariwisata Dalam Meningkatkan Niat Berkunjung Wisatawan Pendahuluan Tinjauan Pustaka. *Literature Review : Pengembangan Strategi Pemasaran Pariwisata Dalam Meningkatkan Niat Berkunjung Wisatawan Pendahuluan Tinjauan Pustaka*, 16, 1–7.
- Prayugha, A. W., & Zuli, F. (2021). Implementasi Augmented Reality Sebagai Media Promosi Universitas Satya Negara Indonesia Berbasis Android Menggunakan Metode Marker Based Tracking. *Jakarta*, 4(1), 12–17.
- Priciera, A., Herlambang, Y., & Buyung, E. (2018). Designing Saung In The Sundanese Aesthetics Context In Situ Patenggang. *5th Bandung Creative Movement International Conference On Creative Industries 2018*, 197, 81–87.
- Purwanto, A. (2022). *Konsep Dasar Penelitian Kualitatif: Teori Dan Contoh Praktis*. Penerbit P4i.
- Putra Mandradhitya Kusuma. (2021). Identitas Gastronomi Dan Perspektif Pariwisata Yang Berkelanjutan, Mandradhitya Kusumajutan. *Jurnal Ilmiah Pariwisata*, 26(1), 95–110.
- Rahayu, S. (2016). Pariwisata Kreatif; Strategi Menghadapi Masyarakat Ekonomi Asean (Mea). *Prosiding Seminar Nasional Pendidikan 2016 "Revitalisasi Budaya Lokal Dalam Menghadapi Tantangan Pendidikan Pada Era Masyarakat Ekonomi Asean (Mea)"*, 416–423.
- Rahman, F. (2018). Sunda Dan Budaya Lalaban: Melacak Masa Lalu Budaya Makan Sunda. *Metahumaniora*, 8(3), 289. <https://doi.org/10.24198/Mh.V8i3.20708>
- Rangkuti, Maksum. (2023). Ekonomi Kreatif Pengertian, Ciri-Ciri, Manfaat dan Contohnya. <https://feb.umsu.ac.id/ekonomi-kreatif-pengertian-ciri-ciri-manfaat-dan-contohnya/>, diakses 15 Juni 2024.
- Reza, V. (2020). Pariwisata Halal Dalam Pengembangan Ekonomi Indonesia. *Jurnal An-Nahl*, 7(2), 106–112. <https://doi.org/10.54576/Annahl.V7i2.20>
- Saputra, D. (2020). Tata Kelola Kolaborasi Pengembangan Kampung Wisata Berbasis Masyarakat. *Government : Jurnal Ilmu Pemerintahan*, 13, 85–97. <https://doi.org/10.31947/Jgov.V13i2.10741>
- Sartika, S., Mashud, M., Hasan, M., Syam, A., Susilowati, E., Purba, B., Sn, A., Jufri, M., Faried, A., Rosihan, R., & Amruddin. (2022). *Ekonomi Kreatif*.
- Setiawati. (2021). 3) 1,2,3. 2(6).
- Sgroi, F. (2023). Sustainability And Culinary Traditions? Understand The Role Of Historical Markets In The Development Of Agri-Food And Local Gastronomy From The Perspective Of Behavioral Economics. *International Journal Of Gastronomy And Food Science*, 34(July), 100809. <https://doi.org/10.1016/J.Ijgfs.2023.100809>
- 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>
- Soedarso, Sp. 2006. *Trilogi Seni, Penciptaan Eksistensi dan Kegunaan Seni*. Yogyakarta: ISI
- Soekanto, Soerjono, 2011, *Pokok-Pokok Sosiologi Hukum*, Rajawali Pers, Jakarta.
- Sorcaru, I. A. (2019). Gastronomy Tourism - A Sustainable Alternative For Local Economic Development. *Annals Of Dunarea De Jos University Of Galati. Fascicle I. Economics And Applied Informatics*, 25(1), 103–110. <https://doi.org/10.35219/Eai1584040912>
- Sugiyono. 2012. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&B*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono (2015). *Metode Penelitian Kombinasi (Mix Methods)*. Bandung: Alfabeta
- Sugiyono. (2018). *Metode Penelitian Kuantitatif*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono (2019). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung : Alfabeta
- Satria Putra Pradana, 2024  
 TRADISI MAKAN BOTRAM SUNDA SEBAGAI DAYA TARIK WISATA KREATIF GASTRONOMI DI KAMPUNG WISATA KREATIF CIBIRU CISURUPAN PARK KOTA BANDUNG  
 Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

- Syaltut, M. S. A., Nurbaeti, N., & Gunawijaya, J. (2023). Budaya Pangan Masyarakat Badui Berbasis Kearifan Lokal (Study Budaya Pangan Badui Luar). *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 11(1), 14–22. <https://doi.org/10.52352/Jgi.V11i1.989>
- Triyadi, A. (2021). Desain Kemasan Bolu Susu Lembang Sebagai Upaya Meningkatkan Promosi Kuliner Bandung. *Wacadesain*, 2(1), 16–25. <https://doi.org/10.51977/Wacadesain.V2i1.508>
- Turgarini, D., Baiquni, M., & Harmayani, E. (2018). The Multiplier Effect Of Buying Local Gastronomy: Case Of Sundanesse Restaurant. *E-Journal Of Tourism*, 5(1), 54. <https://doi.org/10.24922/Eot.V5i1.38460>
- Utami, S. (2018). 288330791. *Journal Of Strategic Communication*, 8(2), 36–44.
- Turgarini, D. (2018). Gastronomi Sunda Sebagai Atraksi Wisata Di Kota Bandung (Doctoral Dissertation, Universitas Gadjah Mada).
- Turgarini, D., Ningsih, C., Pratiwi, I. I., & Insani, H. M. (2023). Wisata Gastronomi Pedoman, Pengelolaan, Dan Pengembangan (1st Ed.). Literasi Nusantara Abadi Grup.
- 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.
- Wahyuningsih, S., & Satriani, D. (2019). Pendekatan Ekonomi Kreatif Terhadap Pertumbuhan Ekonomi. *Iqtishaduna: Jurnal Ilmiah Ekonomi Kita*, 8(2), 195–205. <https://doi.org/10.46367/Iqtishaduna.V8i2.172>