

Nomor Daftar FPIPS : 5062/UN40.A2.10/PT/2024

**STRATEGI PENGEMBANGAN RUMA MAKAN BELITONG TIMPO  
DULUK SEBAGAI DESTINASI GASTRONOMI UNGGULAN KABUPATEN  
BELITUNG**

**SKRIPSI**

*Diajukan untuk Memenuhi Salah Satu Syarat untuk Memperoleh gelar Sarjana  
Pariwisata pada Program Studi Manajemen Industri Katering*



Oleh :

**Negel Sigit**

**2003772**

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

**2024**

Negel Sigit, 2024

**STRATEGI PENGEMBANGAN RUMA MAKAN BELITONG TIMPO DULUK SEBAGAI DESTINASI  
GASTRONOMI UNGGULAN KABUPATEN BELITUNG**

Universitas Pendidikan Indonesia | [repository.upi.edu](https://repository.upi.edu) | [perpustakaan.upi.edu](https://perpustakaan.upi.edu)

**LEMBAR HAK CIPTA**

**STRATEGI PENGEMBANGAN RUMA MAKAN BELITONG TIMPO  
DULUK SEBAGAI DESTINASI GASTRONOMI UNGGULAN KABUPATEN  
BELITUNG**

Oleh :

Negel Sigit

2003772

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

©Negel Sigit

Universitas Pendidikan Indonesia

Mei 2024

Hak Cipta dilindungi Undang – Undang

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

Negel Sigit, 2024

*STRATEGI PENGEMBANGAN RUMA MAKAN BELITONG TIMPO DULUK SEBAGAI DESTINASI  
GASTRONOMI UNGGULAN KABUPATEN BELITUNG*

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

## LEMBAR PENGESAHAN

NEGEL SIGIT

### STRATEGI PENGEMBANGAN RUMA MAKAN BELITONG TIMPO DULUK SEBAGAI DESTINASI GASTRONOMI UNGGULAN KABUPATEN BELITUNG

Disetujui dan disahkan oleh pembimbing :

Pembimbing I



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

NIP. 197103092010122001

Pembimbing II



Caria Ningsih, S.E., M.Si, Ph.D.

NIP. 198001312008122002

Mengetahui,

Ketua Program Studi Manajemen Industri Katering



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

NIP. 197003202008122001

Negel Sigit, 2024

STRATEGI PENGEMBANGAN RUMA MAKAN BELITONG TIMPO DULUK SEBAGAI DESTINASI  
GASTRONOMI UNGGULAN KABUPATEN BELITUNG

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

## **LEMBAR PERNYATAAN**

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi dengan judul “Strategi Pengembangan Ruma Makan Belitong Timpo Duluk sebagai Destinasi Gastronomi Unggulan Kabupaten Belitong“ ini beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya saya sendiri. Saya tidak melakukan penjiplakan atau pengutipan dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika ilmu yang berlaku dalam masyarakat ilmuwan. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung risiko/ sanksi apabila dikemudian hari ditemukan adanya pelanggaran etika ke ilmuwan atau ada klaim dari pihak lain terhadap keaslian karya saya ini.

Bandung, 19 Mei 2024  
Yang membuat pernyataan,

Negel Sigit  
NIM. 2003772

## PRAKATA

Puji syukur kehadiran Allah swt. Yang selalu memberikan rahmat, nikmat, dan izin-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan skripsi yang berjudul **“Strategi Pengembangan Ruma Makan Belitong Timpo Duluk sebagai Destinasi Gastronomi Unggulan Kabupaten Belitong”** dengan lancar dan tepat waktu. Salawat dan salam tak lupa penulis sampaikan kepada junjungan baginda Rasulullah SAW.

Penyusunan skripsi ini merupakan salah satu bentuk kontribusi penulis untuk mengangkat ilmu pengetahuan Belitong di lingkungan akademisi. Skripsi ini juga tidak terlepas dari kebutuhan penulis sebagai syarat untuk mendapatkan gelar Sarjana Pariwisata (S.Par.) pada pendidikan penulis di Manajemen Industri Katering, Universitas Pendidikan Indonesia. Sebagai manusia biasa, penulisan di dalam skripsi ini tentunya tidak luput dari kesalahan dan kekurangan. Oleh karenanya, penulis terbuka terhadap kritik dan masukan yang membangun untuk kebaikan skripsi ini.

Penulis mengucapkan terima kasih terhadap berbagai pihak yang telah terlibat pada penyusunan skripsi ini dan berharap semoga skripsi ini dapat bermanfaat, menambah pengetahuan, dan menambah pengalaman bagi para pembaca dan pihak terkait lainnya.

Bandung, 19 Mei 2024

Penulis,

Negel Sigit

## UCAPAN TERIMA KASIH

*Alhamdulillah rabbil 'alamin*, segala puji dan syukur senantiasa penulis panjatkan ke hadirat Allah Swt. atas limpahan rahmat, hidayah, dan karunia-Nya yang tiada bertepi, sehingga penulis mampu menyelesaikan penelitian skripsi ini dengan baik dan tepat waktu. Bagai embun pagi yang menyejukkan, dukungan, arahan, dan bimbingan dari berbagai pihak telah menjadi cahaya penuntun di setiap langkah penulis selama kelangsungan penelitian ini. Tanpa dukungan waktu, moral, dan material yang begitu berarti, skripsi ini tak mungkin terwujud tepat pada waktunya. Dengan hati yang penuh rasa syukur, penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih yang tulus dan tak terhingga kepada seluruh pihak yang telah memberikan bantuan, arahan, bimbingan, serta semangat dalam perjalanan penyusunan skripsi ini:

1. Ibu Apriyanti dan Bapak Hazali selaku orangtua penulis yang selalu mendampingi dan memanjatkan doa untuk kelancaran dan keberkahan hidup penulis. Dalam setiap doamu tersimpan harapan, dalam setiap peluhmu terdapat perjuangan, kalian adalah sandaran di saat lelah. Terima kasih telah membiarkan mimpi anak-anakmu tetap tumbuh, tanpa dukungan dan restumu, perjalanan ini takkan mungkin terlaksana.
2. Nana Puspitasari dan Dodi Wahyudi selaku saudara dan ipar penulis, serta Alveroz Fransisco dan Aurel Francisca selaku keponakan penulis yang selalu memberikan afirmasi, dukungan, dan menyingkirkan hari-hari gelap penulis.
3. Dr. Dewi Turgarini, S.S., M.M.Par. selaku Dosen Pembimbing pertama yang selalu sabar dalam membimbing, mengedukasi, serta memberikan banyak pengetahuan dan kemudahan hingga penulis mampu menyusun skripsi ini dengan baik.
4. Caria Ningsih, S.E., M.Si, Ph.D. selaku Dosen Pembimbing kedua yang selalu sabar dan teliti selama membimbing, banyak memberikan referensi dan kemudahan bagi penulis hingga mampu menyusun skripsi ini dengan baik.

5. Dr. Woro Priatini, S.Pd., M.Si. selaku ketua program studi Manajemen Industri Katering.
6. Seluruh dosen dan staff di lingkungan program studi Manajemen Industri Katering, Universitas Pendidikan Indonesia yang telah mendedikasikan hari-harinya untuk memperkaya wawasan penulis selama masa perkuliahan.
7. Kik Sadi dan Nek Maida selaku kakek dan nenek penulis yang selalu bangga dan memberikan banyak dukungan kepada penulis untuk menempuh dan menyelesaikan pendidikan tinggi
8. Dimas Dwi Goestoro dan Arry Aditsya Yoga selaku sahabat seperjuangan penulis yang selalu setia menghiasi hari-hari penulis di tanah rantau, bersama-sama bermimpi untuk kemajuan Pulau Belitong tercinta.
9. Bapak Octriyadi, Kak Julia Safitri, Mak Herlina Hasyim, dan segenap pihak Ruma Makan Belitong Timpo Duluk yang telah mengizinkan dan terlibat secara langsung dalam penyusunan skripsi ini.
10. Vira Eliza, Muhammad Mukhlis, Amalia Yulianti, Restu Haura Balqisty, M. Ibra Aden, Cecen Nurlita, Meidi Firmansyah, dan Hanna Nurhafida yang selalu mendampingi ketika proses penelitian dan tentunya mewarnai hari-hari penulis sehingga penulis tidak pernah merasa sendirian.
11. Maharani Pratiwi Putri yang selalu setia menemani penulis ketika masa perkuliahan hingga penulisan skripsi ini, menjadi tempat penulis untuk berkeluh kesah dan menarasikan mimpi, serta penolong dikala masa sulit.
12. Noviani Fitri Rahayu dan Rashif Naim Lukman selaku sahabat seperjuangan selama penulis menempuh pendidikan tinggi yang selalu merayakan, memberikan motivasi, mewarnai, dan memberikan dukungan kepada penulis.
13. Nurfathimah, Nabila Tri Meilina, Alexandra Annabella, Annisa Salsabila, dan Satria Putra Pradana selaku teman seperjuangan penulis dalam penyusunan tugas akhir yang selalu aktif berbagi informasi dan memotivasi antar satu sama lain.

14. *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.*
15. *To all the nights, early mornings, and everything in between. I'am worth it.*



## ABSTRAK

Makan bedulang merupakan salah satu budaya makan khas Belitong yang telah terdaftar sebagai warisan budaya tak benda oleh Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia. Ruma Makan Belitong Timpo Duluk hadir di Kabupaten Belitong sebagai salah satu inisiator dalam pelestarian gastronomi Belitong. Pengalaman unik di restoran ini memungkinkan wisatawan untuk menikmati atraksi gastronomi makan bedulang dengan balutan nuansa tradisional khas Belitong tempo dulu. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi Ruma Makan Belitong Timpo Duluk sebagai destinasi gastronomi Kabupaten Belitong dan menganalisis strategi pengembangan Ruma Makan Belitong Timpo Duluk sebagai destinasi gastronomi unggulan Kabupaten Belitong berbasis analisis SWOT dengan peran nona helix. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif dengan pendekatan kualitatif. Metode pengumpulan data yang dilakukan pada penelitian ini ditekankan pada studi observasi, dokumentasi, kuesioner, dan wawancara terhadap pihak internal dan eksternal untuk kemudian dianalisis secara mendalam. Analisis pada penelitian ini didukung dengan matriks IFE, matriks EFE, matriks SWOT, dan QSPM sebagai langkah pengusaha dalam pengembangan perusahaan. Analisis SWOT yang telah dilakukan menghasilkan analisis lingkungan eksternal berupa 8 poin kekuatan dan 6 poin kelemahan yang menghasilkan matriks IFE dengan nilai 3,02. Sedangkan dari sisi lingkungan eksternal didapatkan 7 poin peluang dan 4 poin ancaman yang menghasilkan matriks EFE senilai 2,92. Berdasarkan dengan rangkaian analisis yang telah dilakukan, didapatkan QSPM dengan TAS sebesar 5,28 dengan beberapa prioritas strategi seperti mempertahankan menu khas Belitong, mempertahankan popularitas yang dimiliki, mempertahankan ranking prestasi sebagai peraih rekor MURI, menyediakan lahan parkir khusus yang memadai, dan menyediakan kapasitas ruang makan yang dapat menampung lebih banyak wisatawan.

Kata Kunci : Makan Bedulang, Gastronomi Belitong, Analisis SWOT, Pengembangan destinasi

## ABSTRACT

*Makan Bedulang is a distinctive dining culture of Belitong that has been registered as an intangible cultural heritage by the Ministry of Education and Culture of the Republic of Indonesia. Ruma Makan Belitong Timpo Duluk, located in Belitung Regency, is one of the initiators in the preservation of Belitong gastronomy. This unique experience at the restaurant allows tourists to enjoy the gastronomic attraction of Makan Bedulang wrapped in the traditional atmosphere. This study aims to identify Ruma Makan Belitong Timpo Duluk as a gastronomic destination in Belitung Regency and to analyze the development strategy of Ruma Makan Belitong Timpo Duluk as a leading gastronomic destination in Belitung Regency based on a SWOT analysis with nona helix role. The study employs a descriptive method with qualitative approach. Data collection methods in this study emphasize observational studies, documentation, questionnaires, and interview. The analysis in this study supported by the IFE matrix, EFE matrix, SWOT matrix, and QSPM as steps for entrepreneurs in developing their business. The SWOT analysis produced analysis consisting of 8 strengths and 6 weaknesses, resulting in an IFE matrix with a value of 3.02. The external environment perspective have 7 opportunities and 4 threats were identified, resulting in an EFE matrix with a value of 2.92. Based on the series of analyses conducted, a QSPM with a TAS of 5.28 was obtained with several strategic priorities such as maintaining the distinctive Belitong menu, sustaining existing popularity, maintaining brand achievements, providing adequate dedicated parking spaces, and increasing dining space capacity.*

*Keywords : Bedulang dining, Belitong Gastronomy, SWOT Analysis, Destination Development*

## DAFTAR ISI

LEMBAR HAK CIPTA .....	i
LEMBAR PENGESAHAN .....	ii
LEMBAR PERNYATAAN .....	iii
PRAKATA .....	iv
UCAPAN TERIMA KASIH.....	v
ABSTRAK .....	viii
ABSTRACT .....	ix
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR .....	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Masalah .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	9
1.3 Tujuan Penelitian.....	9
1.4 Manfaat Penelitian.....	10
1.4.1 Manfaat Teoritis.....	10
1.4.2 Manfaat Praktis .....	10
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	11
2.1 Kajian Teori.....	11
2.1.1 Pariwisata.....	11
2.1.2 Jenis Jenis Wisata .....	11
2.1.3 Wisata Gastronomi .....	13
2.1.4 Komponen Gastronomi.....	14
2.1.5 Nona Helix .....	16
2.1.6 Restoran .....	16
2.1.7 <i>Specialty Restaurant</i> .....	19
2.1.8 Wisata Unggulan.....	22
2.1.9 Strategi Pengembangan Bisnis .....	23

Negel Sigit, 2024

**STRATEGI PENGEMBANGAN RUMA MAKAN BELITONG TIMPO DULUK SEBAGAI DESTINASI  
GASTRONOMI UNGGULAN KABUPATEN BELITUNG**

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

2.1.10 Analisis SWOT .....	27
2.1.11 Faktor Lingkungan Internal .....	28
2.1.12 Faktor Lingkungan Eksternal.....	30
2.1.13 Matriks IFE ( <i>Internal Factor Evaluation</i> ) .....	31
2.1.14 Matriks EFE ( <i>External Factor Evaluation</i> ) .....	33
2.1.15 Matriks IE .....	34
2.1.16 Matriks SWOT .....	37
2.1.17 Matriks <i>Quantitative Strategies Planning (QSP)</i> .....	39
2.1.18 Model Pengembangan Gastronomi Lokal .....	40
2.2 Penelitian Terdahulu.....	42
2.3 Kerangka Pemikiran .....	47
<b>BAB III METODE PENELITIAN.....</b>	<b>50</b>
3.1 Desain penelitian .....	50
3.2 Metode Penelitian.....	51
3.2.1 Objek dan Subjek Penelitian.....	51
3.2.2 Populasi dan Sampel.....	51
3.2.3 Teknik Sampling.....	53
3.2.4 Operasionalisasi Instrumen Penelitian.....	54
3.2.5 Jenis dan Sumber Data.....	59
3.2.6 Teknik Pengumpulan Data.....	60
3.2.7 Uji Keabsahan Data .....	61
<b>BAB IV HASIL TEMUAN DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>64</b>
4.1 Gambaran Umum Lokasi Penelitian .....	64
4.1.1 Kabupaten Belitung .....	64
4.1.2 Ruma Makan Belitong Timpo Duluk .....	65
4.2 Gambaran Umum Partisipan dan Narasumber .....	66
4.2.1 Karakteristik Partisipan dan Narasumber .....	66
4.2.2 Karakteristik Konsumen .....	69
4.3 Identifikasi <i>Specialty Restaurant</i> .....	76
4.3.1 Ruma Makan Belitong Timpo Duluk sebagai <i>Specialty Restaurant</i> khas Belitong .....	76
4.4 Identifikasi Komponen Gastronomi .....	81

Negel Sigit, 2024

**STRATEGI PENGEMBANGAN RUMA MAKAN BELITONG TIMPO DULUK SEBAGAI DESTINASI  
GASTRONOMI UNGGULAN KABUPATEN BELITUNG**

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

4.4.1 Memasak/ Kuliner.....	81
4.4.2 Bahan Baku.....	84
4.4.3 Mencicipi .....	87
4.4.4 Menghidangkan .....	89
4.4.5 Mempelajari, meneliti, dan menulis makanan .....	94
4.4.6 Pengalaman unik.....	97
4.4.7 Pengetahuan Gizi .....	100
4.4.8 Filosofi, Sejarah, dan Sosial .....	103
4.4.9 Etika dan Etiket.....	109
4.5 Model Pengembangan Gastronomi Lokal .....	112
4.5.1 Level Pertama .....	112
4.5.2 Level Kedua.....	114
4.5.3 Level Ketiga.....	118
4.5.4 Level Keempat.....	123
4.6 Strategi Pengembangan Bisnis .....	133
4.6.1 Matriks IFE .....	133
4.6.2 Matriks EFE.....	150
4.6.3 Matriks IE .....	162
4.6.4 Matriks SWOT.....	164
4.6.5 QSPM.....	167
4.7 Hasil Pembahasan.....	169
4.7.1 Mengidentifikasi Ruma Makan Belitong Timpo Duluk sebagai Destinasi Gastronomi Kabupaten Belitung .....	169
4.7.2 Strategi Pengembangan Ruma Makan Belitong Timpo Duluk sebagai Destinasi Gastronomi Unggulan Kabupaten Belitung berbasis analisis SWOT dengan peran nona helix.....	177
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	185
5.1 Kesimpulan.....	185
5.2 Saran .....	187
DAFTAR PUSTAKA .....	188
LAMPIRAN .....	195

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1	Kunjungan Wisatawan ke Kabupaten Belitung Periode 2019-2022.....	4
Tabel 1. 2	Rumah Makan/Restoran Menurut Kecamatan, 2019-2022.....	5
Tabel 1. 3	Data Rumah Makan Khas Belitung, 2022 .....	6
Tabel 1. 4	Nilai Popularitas Kompetitor Rumah Makan Belitung berdasarkan ulasan Google .....	7
Tabel 2. 1	Klasifikasi Restoran .....	17
Tabel 2. 2	Contoh Tabel Matriks IFE .....	32
Tabel 2. 3	Contoh Tabel Matriks EFE .....	33
Tabel 2. 4	Penelitian Terdahulu .....	42
Tabel 3. 1	Operasionalisasi Instrumen .....	55
Tabel 3. 2	<i>Member Checking</i> .....	62
Tabel 4. 1	Daftar Narasumber .....	67
Tabel 4. 2	Jawaban Responden mengenai Tata Cara Memasak Hidangan Belitung ..	81
Tabel 4. 3	Jawaban Responden mengenai Bahan Baku Hidangan Belitung.....	84
Tabel 4. 4	Jawaban Responden mengenai Cara Mencicipi masakan Belitung .....	87
Tabel 4. 5	Jawaban Responden mengenai Cara Menghidangkan Makanan Belitung ..	89
Tabel 4. 6	Jawaban Responden mengenai Mempelajari Hidangan Belitung.....	94
Tabel 4. 7	Karya Literatur Jurnal Tradisi Makan bedulang .....	97
Tabel 4. 8	Jawaban Responden mengenai Pengalaman Unik pada Hidangan Belitung .....	98
Tabel 4. 9	Jawaban Responden mengenai Pengetahuan Gizi Makanan Belitung....	100
Tabel 4. 10	Kandungan dan Manfaat pada Sajian Makan bedulang.....	102
Tabel 4. 11	Jawaban Responden mengenai Nilai Filosofis pada Makanan Belitung .....	103
Tabel 4. 12	Jawaban Responden mengenai Nilai Sejarah Makanan Belitung.....	105
Tabel 4. 13	Jawaban Responden mengenai Nilai Sosial Makanan Belitung .....	107
Tabel 4. 14	Jawaban Responden mengenai Etika Makanan Belitung .....	110
Tabel 4. 15	Jawaban Responden mengenai Model Pengembangan Gastronomi Lokal Level Pertama.....	112
Tabel 4. 16	Jawaban Responden mengenai Model Pengembangan Gastronomi Lokal Level Kedua .....	115
Tabel 4. 17	Jawaban Responden Eksternal mengenai Model Pengembangan Gastronomi Lokal Level Ketiga.....	119
Tabel 4. 18	Jawaban Responden Internal mengenai Model Pengembangan Gastronomi Lokal Level Ketiga.....	121

Tabel 4. 19 Jawaban Responden mengenai Model Pengembangan Gastronomi Level Keempat .....	123
Tabel 4. 20 Nilai Kepuasan Konsumen berdasarkan Aspek Kualitas Produk .....	126
Tabel 4. 21 Nilai Kepuasan Konsumen berdasarkan Aspek Kualitas Pelayanan ....	127
Tabel 4. 22 Nilai Kepuasan Konsumen berdasarkan Aspek Emosional .....	128
Tabel 4. 23 Nilai Kepuasan Konsumen berdasarkan Aspek Kualitas Harga .....	129
Tabel 4. 24 Nilai Kepuasan Konsumen berdasarkan Aspek Aksesibilitas .....	131
Tabel 4. 25 Nilai Kepuasan Konsumen berdasarkan Aspek Tingkat Persaingan ....	132
Tabel 4. 26 Jawaban Restoran mengenai Penyajian Hidangan khas Belitung .....	135
Tabel 4. 27 Jawaban Pihak Restoran mengenai Keunikan Bangunan dan Dekorasi	136
Tabel 4. 28 Jawaban Restoran mengenai Penggunaan Resep Turun Temurun 1918	137
Tabel 4. 29 Jawaban Narasumber mengenai Kepemilikan Legalitas Usaha .....	139
Tabel 4. 30 Jawaban Narasumber mengenai Pemasok Bahan Baku Tetap .....	139
Tabel 4. 31 Jawaban Narasumber mengenai Inovasi Menu .....	140
Tabel 4. 32 Jawaban Narasumber mengenai Metode Pembayaran .....	141
Tabel 4. 33 Jawaban Narasumber mengenai Kapasitas Ruang Makan .....	143
Tabel 4. 34 Jawaban Narasumber mengenai Waktu Operasional .....	144
Tabel 4. 35 Jawaban Narasumber mengenai Sistem Reservasi .....	145
Tabel 4. 36 Jawaban Narasumber mengenai Modifikasi Penyajian .....	146
Tabel 4. 37 Jawaban Narasumber mengenai Tenaga Kerja .....	148
Tabel 4. 38 Matriks IFE .....	149
Tabel 4. 39 Jawaban Narasumber mengenai Kerjasama Eksternal .....	150
Tabel 4. 40 Jawaban Narasumber mengenai Popularitas Ruma Makan Belitung Timpo Duluk .....	151
Tabel 4. 41 Jawaban Narasumber mengenai Lokasi Bahan Baku .....	152
Tabel 4. 42 Lokasi dan Sumber Bahan Baku Ruma Makan Belitung Timpo Duluk .....	153
Tabel 4. 43 Jawaban Narasumber mengenai Pertemuan yang Dilaksanakan di Kabupaten Belitung .....	155
Tabel 4. 44 Jawaban Narasumber mengenai Persaingan Kompetitor .....	158
Tabel 4. 45 Jawaban Narasumber mengenai Kompetitor yang Lebih Otentik .....	159
Tabel 4. 46 Jawaban Narasumber mengenai Dinamika Harga Pasar .....	159
Tabel 4. 47 Jawaban Narasumber mengenai Konektivitas ke Pulau Belitung .....	160
Tabel 4. 48 Matriks EFE .....	161
Tabel 4. 49 Matriks SWOT .....	164
Tabel 4. 50 Perhitungan Nilai Sumbu X dan Y Matriks SWOT .....	165
Tabel 4. 51 QSPM .....	167

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Frekuensi kunjungan wisatawan ke Ruma Makan Belitong Timpo Duluk tahun 2023.....	8
Gambar 2. 1 Tahapan Manajemen Strategis .....	25
Gambar 2. 2 Kerangka Pemikiran.....	48
Gambar 4. 1 Peta Kabupaten Belitong 2021 .....	64
Gambar 4. 2 Logo Ruma Makan Belitong Timpo Duluk .....	65
Gambar 4. 3 Ruma Makan Belitong Timpo Duluk.....	66
Gambar 4. 4 Karakteristik Konsumen Berdasarkan Jenis Kelamin.....	69
Gambar 4. 5 Karakteristik Konsumen Berdasarkan Kategori Usia .....	70
Gambar 4. 6 Karakteristik Konsumen Berdasarkan Tingkat Pendidikan .....	71
Gambar 4. 7 Karakteristik Konsumen Berdasarkan Tingkat Pendapatan Perbulan... 71	
Gambar 4. 8 Karakteristik Konsumen Berdasarkan Jenis Pekerjaan.....	73
Gambar 4. 9 Karakteristik Konsumen Berdasarkan Domisili.....	74
Gambar 4. 10 Peta Persebaran Penikmat Domestik Ruma Makan Belitong Timpo Duluk .....	75
Gambar 4. 11 Menu Ruma Makan Belitong Timpo Duluk .....	77
Gambar 4. 12 Urutan Penyajian Makan Bedulang.....	94
Gambar 4. 13 Prosesi Makan Bedulang secara Tradisional.....	99
Gambar 4. 14 Ilustrasi Nilai Sosial Makan Bedulang.....	109
Gambar 4. 15 Rekognisi Rekor MURI Ruma Makan Belitong Timpo Duluk .....	134
Gambar 4. 16 Penyajian Makan Bedulang di Ruma Makan Belitong Timpo Duluk	135
Gambar 4. 17 Suasana Interior Ruma Makan Belitong Timpo Duluk.....	137
Gambar 4. 18 Sertifikat Halal Ruma Makan Belitong Timpo Duluk .....	138
Gambar 4. 19 Lahan Parkir Ruma Makan Belitong Timpo Duluk .....	142
Gambar 4. 20 Ruang makan Ruma Makan Belitong Timpo Duluk.....	144
Gambar 4. 21 Cara penyajian Makan Bedulang Ruma Makan Belitong Timpo Duluk .....	147
Gambar 4. 22 Fasilitas Meja dan Kursi Ruma Makan Belitong Timpo Duluk.....	147
Gambar 4. 23 Popularitas Ruma Makan Belitong Timpo Duluk.....	152
Gambar 4. 24 Peta Persebaran Bahan Baku Ruma Makan Belitong Timpo Duluk..	154
Gambar 4. 25 Lokasi strategis Ruma Makan Belitong Timpo Duluk .....	157
Gambar 4. 26 Posisi Matriks IE .....	163
Gambar 4. 27 Hasil Kuadran SWOT .....	166
Gambar 4. 28 Peralatan Memasak Ruma Makan Belitong Timpo Duluk .....	170
Gambar 4. 29 Peta Persebaran Bahan Baku Ruma Makan Belitong Timpo Duluk..	172
Gambar 4. 30 Cara Menghidangkan Makan Bedulang Ruma Makan Belitong Timpo Duluk .....	173

Negel Sigit, 2024

*STRATEGI PENGEMBANGAN RUMA MAKAN BELITONG TIMPO DULUK SEBAGAI DESTINASI  
GASTRONOMI UNGGULAN KABUPATEN BELITUNG*

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



Gambar 4. 31 Susunan Atribut Makan Bedulang Ruma Makan Belitong Timpo Duluk ..... 174

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdussamad, Z. (2021). Metode Penelitian Kualitatif. In P. Rapanna (Ed.), *Metode Penelitian Kualitatif* (1st ed., Issue 1). Syakir Media Press. <https://doi.org/10.4324/9781315661063-13>
- Amalia, N. A., Sutaryo, & Purnomoadi, A. (2021). Pengaruh Perbedaan Lama Perendaman dan Ketebalan Daging yang Direndam Asap Cair terhadap Kualitas Fisik dan Sensoris Daging Sapi. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 9(July), 207–218.
- Anjani, A. D., Ningsih, C., & Fajri, I. (2018). *Strategi Pengembangan Bisnis Rumah Makan Ganbatte Suki, BBQ & Steak Bandung*. 5(1).
- Arbie, F. (2015). Pengetahuan Gizi Berhubungan Dengan Konsumsi Sayur Dan Buah Pada Remaja. *Health and Nutritions Journal*, 1, 23–31.
- Ariani, R. P., Ekayani, I., Suriani, N. M., & Kusyanda, M. (2022). Strategi Pengembangan Wisata Kuliner Desa Bukti Berbasis Potensi Lokal. *Jurnal Pendidikan Teknologi Dan Kejuruan*, 19(1), 13–23. <https://ejournal.undiksha.ac.id/index.php/JPTK/article/view/41207%0Ahttps://ejournal.undiksha.ac.id/index.php/JPTK/article/viewFile/41207/21571>
- Aryandi, J., & Onsardi, O. (2020). Pengaruh Kualitas Pelayanan dan Lokasi terhadap Keputusan Pembelian Konsumen pada Cafe Wareg Bengkulu. *Jurnal Manajemen Modal Insani Dan Bisnis*, 1(1), 117–127. <http://jurnal.imsi.or.id/index.php/jmmib/article/view/12>
- Asgarpanah, J. (2012). Phytochemistry, pharmacology and medicinal properties of *Coriandrum sativum* L. *African Journal of Pharmacy and Pharmacology*, 6(31), 2340–2345. <https://doi.org/10.5897/ajpp12.901>
- Astuti, W. Y., & Respatie, D. W. (2022). Kajian Senyawa Metabolit Sekunder pada Mentimun (*Cucumis sativus* L.). *Vegetalika*, 11(2), 122.

<https://doi.org/10.22146/veg.60886>

- Ayu, I., Arini, D., Novita, M., & Lestari, D. (2021). Wisata Gastronomi: Dalam Tradisi Megibung Di Kabupaten Karangasem. *Cultoure: Jurnal Ilmiah Pariwisata Budaya Hindu*, 2(2), 204–215.
- Capital, S., Dependence, P., & Outcome, S. M. (2016). *Seminar Nasional Hasil Penelitian, 2016*. 539–550.
- Clara, C., Arifuddin, M., & Rusli, R. (2022). Perbandingan Uji Aktivitas Mukolitik Ekstrak Etanol, Infusa, dan Minyak Atsiri Batang Serai Wangi (*Cymbopogon Nardus*). *Jurnal Sains Dan Kesehatan*, 4(5), 495–499. <https://doi.org/10.25026/jsk.v4i5.1201>
- Cohen, E. (2004). *Attraction and Impediment*. 31(4), 755–778. <https://doi.org/10.1016/j.annals.2004.02.003>
- Effendi, U. (2015). *Asas Manajemen.pdf* (XXII). Rajawali Pers. <https://inlislite.uin-suska.ac.id/opac/detail-opac?id=4879>
- Farida, N. (2014). *Metode Penelitian Kualitatif dalam Penelitian Pendidikan Bahasa* (1st ed., Vol. 1, Issue 1). Cakra Books.
- Fauzan, R. (2017). Beban Kerja Pramusaji Food and Beverage Service di Hotel Aston and Conference Center Tanjung Pinang. *JOM FISIP*, 4(1), 1–13. <https://media.neliti.com/media/publications/183768-ID-partisipasi-masyarakat-dalam-pelaksanaan.pdf>
- Gultom, R., Ilmania, L. A., Rinca, K. F., Bollyn, Y. M., Febrizky, L., Luju, M. T., & Achmadi, P. C. (2023). Evaluasi Penambahan Tepung Buah Pare (*Momordica charantia*) Sebagai Imbuhan Pakan Terhadap Kualitas Fisik Dan Kimia Daging Ayam Pedaging. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 11(2), 82–93. <https://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/JIPT/article/view/5507/3811#page=11>
- 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., Baiquni, M., Harmayani, E., & Widyaningsih, Y. A. (2018). Potensi Makanan Tradisional Kue Kolombeng sebagai Daya Tarik Wisata di Daerah Istimewa Yogyakarta. In *HEJ (Home Economics Journal)* (Vol. 1, Issue 2). <https://journal.uny.ac.id/index.php/hej/article/viewFile/23291/11686>
- Hasim, Falah, S., & Dewi, L. K. (2016). Effect of Boiled Cassava Leaves (*Manihot esculenta* Crantz) on Total Phenolic, Flavonoid and its Antioxidant Activity. *Current Biochemistry*, 3(3), 116–127. <http://biokimia.ipb.ac.id>
- Hendrayana, M. (2018). Strategi Pengembangan Makanan Tradisional Bali Di Hotel Area Sanur-Denpasar. *Jurnal Ilmiah Hospitality Management*, 2(1). <https://doi.org/10.22334/jihm.v2i1.72>
- Huang, Y., Hall, C. M., Bryden, A., Du, Y., Koupaei, S. N., Lyes, K., Marquez, V., Shaw, M., & Thomas, D. (2022). The characteristics of destination restaurants. *Journal of Hospitality and Tourism*, 20(2), 1–30.
- Irawan, & Fikri, M. El. (2018). *Faktor Manajemen Biaya dan Manajemen Pemasaran terhadap Pendapatan melalui Intensitas Produksi pada UKM Industri Rumahan di Kota Binjai. January.*
- Jevri, S. (2014). Aplikasi Web Reservasi dan Penjualan untuk Restoran. *Teknik Informatika*, 9(2), 21.
- Kristiana, Y., Suryadi, M. T., & Sunarya, S. R. (2018). *Eksplorasi Potensi Wisata Kuliner Untuk Pengembangan Pariwisata Di Kota Tangerang.* 9(1).
- Ling, A. (2013). Pada Usaha Mikro Kecil Menengah ( Studi Deskriptif pada Rumah Makan Palem Asri Surabaya ). *AGORA*, 1(1), 1–8.
- Marsiglio, S. (2017). On the carrying capacity and the optimal number of visitors in tourism destinations. *Tourism Economics*, 23(January), 632–646.

<https://ro.uow.edu.au/cgi/viewcontent.cgi?article=2138&context=buspapers>

- Marsum, A. (2005). *Restoran dan Segala Permasalahannya.pdf* (IV). Andi.
- Mohamed, M. E., Kim, D. C., Lehto, X., & Behnke, C. A. (2022). Destination restaurants, place attachment, and future destination patronization. *Journal of Vacation Marketing*, 28(1), 20–37. <https://doi.org/10.1177/13567667211014947>
- Ningsih, C., & Nuraeni, R. (2019). *Developing Strategy of Chinatown as a Halal Gastronomic Tourism Destination in Bandung*. 259(Isot 2018), 42–46. <https://doi.org/10.2991/isot-18.2019.9>
- Ningsih, C., Turgarini, D., Fransiska, T. M., & Nurhidayat, W. (2023). *Moeslim-Friendly Tourism of Tionghoa Gastronomy in Bogor City, Indonesia* (Issue 4). Atlantis Press International BV. [https://doi.org/10.2991/978-94-6463-296-5\\_52](https://doi.org/10.2991/978-94-6463-296-5_52)
- Nurhidayah, S. (2024). *Parenting Management in Forming Social-Emotional Development of Kindergarten in Belitung*. 4(1), 21–29.
- Pakpahan, R., & Kristiana, Y. (2019). Pengenalan Kuliner Tradisional Sebagai Daya Tarik Wisata Belitung. *Prosiding Konferensi Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat Dan Corporate Social Responsibility (PKM-CSR)*, 2, 1054–1060. <https://doi.org/10.37695/pkmcsr.v2i0.276>
- Pangestuti, V. A. M. K. M. E. (2016). Strategi Pengembangan Usaha Kecil Dan Menengah (UKM) untuk Meningkatkan Citra Kota Malang sebagai Destinasi Wisata Kuliner ( Studi Pada Ukm Berbasis Kuliner Kota Malang ). *Administrasi Bisnis*, 38(2), 105–111.
- Pratiwi, Y., & Syahrul, S. (2023). Development of the Gastronomic Attraction of the Bedulang Eating Tradition in the Traditional House of Belitung Regency. *Jurnal Ilmiah* ..., 5(1), 17–27. <https://jurnal.universitaspuptrabangsa.ac.id/index.php/jimmba/article/view/276%0Ahttps://jurnal.universitaspuptrabangsa.ac.id/index.php/jimmba/article/download/276/172>

Negel Sigit, 2024

**STRATEGI PENGEMBANGAN RUMA MAKAN BELITONG TIMPO DULUK SEBAGAI DESTINASI GASTRONOMI UNGGULAN KABUPATEN BELITUNG**

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

- Rahma, A. A., Nurlaela, R. S., Meilani, A., Sarayono, Z. P., & Pajrin, A. D. (2024). Ikan Sebagai Sumber Protein dan Gizi Berkualitas Tinggi Bagi Kesehatan Tubuh Manusia. *Jurnal Karimah Tauhid*, 3(3), 3132–3142.
- Rangkuti, F. (2003). *Analisis SWOT Teknik Membedah Kasus Bisnis*. Gramedia Pustaka Utama.
- Riyanto, S., Azis, M. N. L., & Putera, A. R. (2021). Analisis SWOT sebagai Prnyusunan Strategi Organisasi. In *Bintang Pustaka Madani* (1st ed.). Bintang Pustaka Madani.
- Rosalina, E., Wirahadi Ahmad, A., & Dwi Haryadi, A. (2015). Strategi Pengembangan Makanan Unggulan Minangkabau Berdaya Saing Global. *Akuntansi Dan Manajemen*, 10(2), 41–50. <https://doi.org/10.30630/jam.v10i2.104>
- Sani, M. R., Alia, M. N., & Riyadi, D. (2016). Sate Padang Sumatera Barat sebagai Gastronomi Unggulan di Indonesia. *THE Journal Gastronomi Tourism*, 3(2), 103–111. <https://doi.org/10.17509/gastur.v3i2.3640>
- Santich, B. (2004). The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training. *International Journal of Hospitality Management*, 23(1), 15–24. [https://doi.org/10.1016/S0278-4319\(03\)00069-0](https://doi.org/10.1016/S0278-4319(03)00069-0)
- Sengel, T., Karagoz, A., Cetin, G., Dincer, F. I., Ertugral, S. M., & Balik, M. (2015). Tourists' Approach to Local Food. *Procedia - Social and Behavioral Sciences*, 195(2013), 429–437. <https://doi.org/10.1016/j.sbspro.2015.06.485>
- Shoemaker, S., Dawson, M., & Johnson, W. (2005). How to increase menu prices without alienating your customers. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 17(7), 553–568. <https://doi.org/10.1108/09596110510620636>
- Siyoto, S., & Sodik, M. A. (2015). Dasar Metodologi Penelitian. *Dasar Metodologi Penelitian*, 1–109.

- Soekresno. (2000). *Management Food and Beverage, service hotel*. PT Gramedia Pustaka Umum.
- Sugiyono. (2013). Metode Penelitian Kuantitatif, Kalitatif, dan R&D. In *Alfabeta, Bandung* (Issue Mi).
- Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif Dan R&D* (p. 329).
- Trichopoulou, A., Soukara, S., & Vasilopoulou, E. (2007). Traditional foods: a science and society perspective. *Trends in Food Science and Technology*, 18(8), 420–427. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2007.03.007>
- Turgarini, D. (2018). *Gastronomi Sunda sebagai Daya Tarik Wisata Kota Bandung. 1*, 1–2.
- Turgarini, D. (2021). The Salapan Cinyusu (Nona Helix) as “creativepreneurship” support model for gastronomy tourism in Bandung city. *Promoting Creative Tourism : Current Issues in Tourism Research*, 429–437. <https://doi.org/10.1201/9781003095384-62>
- Turgarini, D., Ningsih, C., Pratiwi, I. I., & Insani, H. M. (2023). *Wisata Gastronomi : Pedoman, Pengelolaan, dan Pengembangan* (Edisi I). Pt. Literasi Nusantara Abadi Grup.
- Umar, H. (2008). *Strategic Management in Action* (Sukoco (ed.); 5th ed.). PT. Gramedia Pustaka Utama.
- UNWTO. (2023). *Pedoman untuk Pembangunan Gastronomi Pariwisata*.
- Wilson, S. (2003). The effect of music on perceived atmosphere and purchase intentions in a restaurant. *Psychology of Music*, 31(1), 93–112. <https://doi.org/10.1177/0305735603031001323>
- Wiswasta, I. G. N. A., Agung, I. A. A., & Tamba, I. M. (2018). *Analisis SWOT (Kajian Perencanaan Model, Strategi, dan Pengembangan Usaha)* (I. K. Sumantra (ed.); 1st ed.). Universitas Mahasaraswati Press.

- Yakup, A. P., & Haryanto, T. (2019). *Pengaruh pariwisata terhadap pertumbuhan ekonomi di indonesia*. 23(2), 39–47.
- Yuan Shan, C., & Iskandar, Y. (2018). Studi Kandungan Kimia dan Aktivitas Farmakologi Tanaman Kunyit (*Curcuma longa L.*). *Farmaka*, 16(2), 547–555.
- Zaundrey, M., & Winata, E. (2023). *Development Of Pasar Kamu Tourism Object As A Leading Culinary Tourism In Denai Lama Deli Serdang Village*. 11(2), 27–35.  
<https://doi.org/https://doi.org/10.36983/japm.v11i2.498>