

Nomor Daftar FPIPS : 5723/UN40.A2.5/PT/2024

**ANALISIS KUDAPAN PEUYEUM ABBAS SAWARGI SEBAGAI
WISATA GASTRONOMI LOKAL DI KECAMATAN CIMEUNYAN
KABUPATEN BANDUNG**

SKRIPSI

*Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat untuk mendapatkan gelar Sarjana
Pariwisata*



Oleh:

Rio Mario Sihalo

1805046

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

2024

LEMBAR PENGESAHAN

ANALISIS KUDAPAN PEUYEUM ABBAS SAWARGI SEBAGAI WISATA GASTRONOMI LOKAL DI KECAMATAN CIMEUNYAN

Skripsi ini disetujui dan disahkan oleh :

Pembimbing I



Dr. Riadi Darwis, M.Pd
NIP.19660124.199203.1.001

Pembimbing II



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

Mengetahui,
Ketua Program Studi Manajemen Industri Katering



Woro Priatini, S Pd., M.Si
NIP. 19710309.201012.2.001

LEMBAR HAK CIPTA
ANALISIS KUDAPAN PEUYEUM ABBAS SAWARGI SEBAGAI
WISATA GASTRONOMI LOKAL DI KECAMATAN CIMEUNYAN
KABUPATEN BANDUNG

Oleh:
Rio Mario Sihalohe
1805046

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

© Rio Mario Sihalohe
Universitas Pendidikan Indonesia
2024

Hak Cipta dilindungi Undang-Undang
Skripsi ini tidak boleh diperbanyak seluruhnya atau sebagian dengan dicetak
ulang, difotokopi atau cara lainnya tanpa izin penulis.

LEMBAR PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Rio Mario Sihalohe
NIM : 1805046
Program Studi : Manajemen Industri Katering
Judul Karya : Analisis Kudapan Peuyeum Abbas Sawargi sebagai Wisata
Gastronomi Lokal di Kecamatan Cimeunyan Kabupaten
Bandung

Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulis ini merupakan hasil kerja saya sendiri. Saya menjamin bahwa seluruh isi karya ini, baik Sebagian maupun keseluruhan, bukan merupakan plagiarisme dari karya orang lain, kecuali pada bagian yang telah dinyatakan dengan jelas sumbernya.

Atas pernyataan ini, saya siap menanggung resiko ataupun sanksi yang dijatuhkan kepada saya apabila dikemudian hari ditemukan pelanggaran terhadap etika keilmuan dalam karya ini atau ada pihak lain yang menuntut terhadap karya keaslian karya saya sesuai peraturan yang berlaku di Universitas Pendidikan Indonesia.

Bandung, 17 Januari 2025



Rio Mario Sihalohe

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa, atas berkat dan karunia Nya telah membuat penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan judul “Analisis Kudapan Peuyeum Abbas Sawargi sebagai Wisata Gastronomi Lokal di Kecamatan Cimeunyan Kabupaten Bandung”.

Penulisan laporan skripsi ini diajukan untuk memenuhi salah satu syarat mendapat gelar sarjana. Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih banyak kekurangan karena keterbatasan penulis dalam menulis data secara akurat. Oleh karena itu penulis berharap mendapat kritik dan saran yang membangun yang penulis harapkan.

Akhir kata, semoga skripsi ini bermanfaat bagi penulis serta pembaca.

Bandung, 17 Januari 2025



Rio Mario Sihaloho
1805046

UCAPAN TERIMA KASIH

Puji dan syukur atas rahmat serta karunia yang diberikan oleh Tuhan Yang Maha Esa karena telah membimbing penulis sehingga dapat menyelesaikan skripsi ini. Penulis menyadari bahwa proses ini tidak dapat berjalan sendiri tetapi melibatkan banyak dukungan dari orang-orang yang sangat luar biasa. Oleh karena itu, penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada semua pihak yang telah menjadi bagian penting pada proses penulisan ini, yaitu:

1. Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberi napas kehidupan sehingga diberi kesempatan telah menyelesaikan skripsi ini.
2. Prof. Dr. H. M. Solehuddin, M.Pd., M.A., selaku rector Universitas Pendidikan Indonesia.
3. Prof. Dr. Cecep Darmawan, S.H., S.I.P., S.A.P., S.Pd., M.Si., M.H., CPM. selaku Dekan Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial (FPIPS).
4. Dr. Woro Priatini, S.Pd., M.Si., selaku ketua Program Studi Manajemen Industri Katering Universitas Pendidikan Indonesia.
5. Dr. Riadi Darwis, M.Pd selaku dosen pembimbing pertama dan Ratna Fitria, S.Pd., M.Si selaku dosen pembimbing kedua.
6. Seluruh dosen di lingkungan prodi Manajemen Industri Katering telah memberikan arahan serta bimbingan selama masa studi.
7. Kedua orang tua dan adik yang selalu mendukung, menegur, dan menolong dari segi materil dan moral yang tiada henti sehingga penulis bisa menyelesaikan masa studi.
8. Narasumber yang telah meluangkan waktu untuk membantu memberi informasi serta doa.
9. Rekan angkatan Manajemen Industri Katering 2018 yang memberikan dukungan.
10. Kepada Bapak Linda, mendiang Bapak Febri, serta Inang Febri yang telah memberikan dukungan dan doa.
11. Kepada Rio Mario Sihalohe atas dedikasi dan ketekunan dalam mengerjakan skripsi.

12. Kepada bapauda Indah dan tante Indah yang memberikan dukungan dan doa dalam masa pengerjaan skripsi.

Bandung, 17 Januari 2025

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Rio Mario Sihalo', written over a horizontal line.

Rio Mario Sihalo

1805046

ABSTRAK

Peuyeum merupakan makanan tradisional yang berasal dari Jawa Barat. *Peuyeum* mengalami penurunan eksistensi di masyarakat. Penelitian ini memiliki tujuan yaitu mengkaji potensi Kudapan Peuyeum Abbas Sawargi dalam pengembangan wisata gastronomi di Kecamatan Cimeunyan, Kabupaten Bandung dengan unsur sejarah kudapan peuyeum, pengaruh budaya kudapan peuyeum di masyarakat, bahan baku, proses pengolahan kudapan peuyeum dan daya tarik wisata pada *peuyeum*. Metode yang digunakan dalam penelitian menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode pendekatan deskriptif. Teknik pengumpulan data yang digunakan dengan menggunakan wawancara, observasi, data pra penelitian, data daring, serta dokumen. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kudapan peuyeum abbas sawargi memiliki sejarah yang berkaitan dengan masyarakat lokal dan proses pengolahan yang sudah ada sejak dulu, nilai budaya antara *peuyeum* dengan masyarakat lokal yang masih dilestarikan turun menurun, adanya bahan baku yaitu singkong mentega sebagai bahan utama yang menciptakan rasa yang khas, ragi singkong, dan air, proses pengolahan secara tradisional yang memberikan pengalaman baru bagi pelancong, dan daya tarik wisata yang menarik dari cita rasa serta edukasi bagi pelancong untuk mempelajari lebih dalam tentang *peuyeum*. Pihak-pihak memiliki peran dan dapat bekerja sama untuk mengembangkan wisata gastronomi di Kecamatan Cimeunyan, Kabupaten Bandung. Kudapan peuyeum perlu dilestarikan dan dikembangkan oleh produsen, pemerintah, dan masyarakat agar dapat dinikmati oleh generasi masa depan.

Keyword : Kudapan Peuyeum, Sejarah, Budaya, Bahan, Gastronomi

ABSTRACT

Peuyeum is a traditional food originating from West Java. Peuyeum has decreased in existence in the community. This research has the goal of examining the potential of Abbas Sawargi's Peuyeum Snacks in the development of gastronomic tourism in Cimeunyan District, Bandung Regency with elements of peuyeum snack history, the influence of peuyeum snack culture in society, raw materials, peuyeum snack processing and tourist attractions on peuyeum. The methods used in the research used a qualitative approach with a descriptive approach method. Data collection techniques used using interviews, observations, pre-research data, online data, and documents. The results showed that the peuyeum abbas sawargi snack has a history related to the local community and the traditional processing process that has existed since long ago, the cultural value between peuyeum and the local community which is still preserved from generation to generation, the existence of raw materials, namely cassava butter as the main ingredient that creates a distinctive taste, cassava yeast, and water, a traditional processing process that provides a new experience for travelers, and an interesting tourist attraction from taste and education for travelers to learn more about peuyeum. Stakeholders have a role and can work together to develop gastronomy tourism in Cimeunyan District, Bandung Regency. Peuyeum snacks need to be preserved and developed by producers, government and the community so that they can be used by future generations.

Keyword : Peuyeum Snacks, History, Culture, Ingredients, Gastronomy

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	i
LEMBAR HAK CIPTA	ii
LEMBAR PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
UCAPAN TERIMA KASIH.....	v
ABSTRAK	vii
<i>ABSTRACT</i>	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR TABEL	xiv
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	10
1.3 Tujuan Penelitian	11
1.4 Manfaat Penelitian	11
BAB II.....	12
KAJIAN PUSTAKA.....	12
2.1 Kajian Pustaka.....	12
2.1.1 Pariwisata	12
2.1.2 Motivasi Perjalanan Wisata	12
2.1.3 Daya Tarik Wisata.....	13
2.2 Gastronomi.....	15

2.2.1	Wisata Gastronomi.....	17
2.2.2	Sejarah.....	17
2.2.3	Budaya.....	17
2.2.4	Makanan.....	18
2.2.5	Makanan Tradisional.....	19
2.2.5	Lanskap Makanan	19
2.2.6	Kudapan	20
2.2.7	Peuyeum.....	20
2.3	Penelitian Terdahulu	21
2.4	Kerangka Pemikiran.....	27
BAB III		28
METODE PENELITIAN.....		28
3.1	Desain Penelitian.....	28
3.2	Partisipan dan Tempat Penelitian.....	29
3.2.1	Partisipan.....	29
3.2.2	Tempat Penelitian.....	30
3.3	Teknik Pengumpulan Data.....	30
3.4	Teknik Pengambilan Sampel.....	31
3.5	Jenis data dan Sumber Data	32
3.6	Operasional Instrumen Penelitian	32
3.7	Analisis Data Kualitatif.....	35
3.7.1	Reduksi Data	36
3.7.2	Penyajian Data	36
3.7.3	Analisis Data	36
3.8	Hasil Pengujian Validitas.....	36
3.8.1	Triangulasi Data	36

3.8.2	<i>Membercheck</i>	37
BAB IV		38
HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN		38
4.1	Gambaran Umum Kabupaten Bandung	38
4.1.1	Letak Geografi	38
4.1.2	Kecamatan Cimeunyan	39
4.2	Gambaran Umum Narasumber	45
4.3	Kudapan Peuyeum Abbas Sawargi	46
4.4	Sejarah Kudapan Peuyeum di Kecamatan Cimeunyan Kabupaten Bandung	46
4.5	Pengaruh Budaya dalam perkembangan Kudapan Peuyeum Abbas Sawargi di Kecamatan Cimeunyan Kabupaten Bandung	51
4.6	Bahan Baku Kudapan Peuyeum Abbas Sawargi	54
4.7	Proses pengolahan Kudapan Peuyeum	59
4.8	Daya Tarik Wisata Peuyeum Abbas Sawargi sebagai Wisata Gastronomi Lokal di Kecamatan Cimeunyan Kabupaten Bandung	66
4.9	Pembahasan Hasil Penelitian	68
4.9.1	Sejarah Kudapan Peuyeum di Kecamatan Cimeunyan Kabupaten Bandung	68
4.9.2	Pengaruh Budaya dalam perkembangan Kudapan Peuyeum Abbas Sawargi di Kecamatan Cimeunyan Kabupaten Bandung	69
4.9.3	Bahan Baku Kudapan Peuyeum Abbas Sawargi	70
4.9.4	Proses Pengolahan Kudapan Peuyeum Abbas Sawargi	71
4.9.4	Daya Tarik Wisata Peuyeum Abbas Sawargi sebagai Wisata Gastronomi Lokal di Kecamatan Cimeunyan Kabupaten Bandung	71
BAB V		73
SIMPULAN DAN SARAN		73

5.1	Simpulan	73
5.2	Saran.....	74
DAFTAR PUSTAKA		75
DAFTAR LAMPIRAN		80

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Perkembangan Wisata Mancanegara	3
Gambar 1. 2 Sub Sektor Ekonomi Kreatif	4
Gambar 1. 3 Jumlah Usaha Penyedia Makan Minum Skala Menengah Besar Menurut Provinsi dan Jenis Usaha, 2022.....	5
Gambar 2. 1 Kerangka Pemikiran.....	27
Gambar 3. 1 Desain Penelitian.....	28
Gambar 4. 1 Peta Wilayah Kabupaten Bandung.....	38
Gambar 4. 2 Peta Wilayah Kecamatan Cimenyan	40
Gambar 4. 3 Kampung Bamboo.....	41
Gambar 4. 4 Bukit Moko	41
Gambar 4. 5 Wisata Puncak Bintang	42
Gambar 4. 6 Taman Hutan Raya Ir. H. Djuanda.....	42
Gambar 4. 7 Tebing Kraton	43
Gambar 4. 8 Curug Batu Templek Cisanggarung.....	43
Gambar 4. 9 Caringin Tilu	44
Gambar 4. 10 Udjo Ecoland.....	45
Gambar 4. 11 Rute peta dari Terminal Cicaheum menuju Peuyeum Abbas Sawargi	67

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Preferensi Jenis Jajanan Anak Muda Indonesia.....	4
Tabel 1. 2 Jumlah Kunjungan Wisatawan ke Objek Wisata Kabupaten Bandung .	6
Tabel 1. 3 Luas Panen Ubi Kayu Berdasarkan Kabupaten/Kota di Jawa Barat tahun 2022.....	6
Tabel 1. 4 Sentral Peuyeum Kabupaten Bandung.....	7
Tabel 1. 5 Hasil Pra Penelitian.....	8
Tabel 2. 1 Penelitian Terdahulu	21
Tabel 3. 1 Partisipan Penelitian.....	29
Tabel 3. 2 Kriteria Narasumber Penelitian.....	30
Tabel 3. 3 Tabel Operasional Instrumen Penelitian	33
Tabel 4. 1 Hasil Wawancara Mengenai Sejarah Kudapan Peuyeum di Kecamatan Cimeunyan	46
Tabel 4. 2 Hasil Wawancara Mengenai Pengaruh Tradisi Atau Budaya Dalam Perkembangan Kudapan Peuyeum.....	51
Tabel 4. 3 Hasil Wawancara Mengenai Bahan Baku Kudapan Peuyeum	54
Tabel 4. 4 Bahan Baku	56
Tabel 4. 5 Peralatan.....	56
Tabel 4. 6 Hasil Wawancara Mengenai Proses Pengolahan Kudapan Peuyeum..	60
Tabel 4. 7 Proses Pengolahan Kudapan Peuyeum Abbas Sawargi.....	62

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Instrumen Penelitian	80
Lampiran 2 Jawaban Pra Penelitian	82
Lampiran 3 Daftar pertanyaan kepada narasumber	84

DAFTAR PUSTAKA

- Administrator. (2016). *Sejarah Desa*. Desa Ciimenyan.
<https://cimenyan.desa.id/artikel/2016/8/26/sejarah-des>
- Agriansya, V., Saputra, D., Christiawan, O., & Nugroho, S. P. (2021). *Analisis makanan tradisional gudeg sebagai daya tarik wisata kuliner di yogyakarta*. 1(1), 14–25. <http://publikasi.dinus.ac.id/index.php/uncle/article/view/4671>
- Ardana, O ; Nurhidayat, P. (2024). *Tabel Data Pekerjaan Tahun 2024*.
<https://Cimenyan.Desa.Id/First/Statistik/1>.
<https://cimenyan.desa.id/first/statistik/1>
- Arini, I. A. D., & Lestari, M. N. D. (2021). Wisata Gastronomi: Dalam Tradisi Megibung Di Kabupaten Karangasem. *Cultoure: Jurnal Ilmiah Pariwisata Budaya Hindu*, 2(2), 204–215.
- Aulia Rakhmani, M., & Mahardiani, L. (2023). Analisis Pengetahuan Ilmiah Proses Pembuatan Peuyeum Sebagai Kearifan Lokal Jawa Barat Dan Potensinya Dalam Pemberdayaan Kemampuan Berpikir Kritis. *Jurnal Pendidikan IPA*, 12(1), 29–34. <https://doi.org/10.20961/inkuiri.v12i1.66715>
- Bahri, S. (2022). Implementasi Manajemen Sumber Daya Manusia Dalam Menghadapi Era Bercirikan Vuca. *JURNAL HURRIAH: Jurnal Evaluasi Pendidikan Dan Penelitian*, 3(2), 37–51. <https://doi.org/10.56806/jh.v3i2.82>
- Cempaka, L. (2021). Peuyeum: fermented cassava from Bandung, West Java, Indonesia. *Journal of Ethnic Foods*, 8(1), 0–6. <https://doi.org/10.1186/s42779-021-00079-3>
- Cimenyan. (2021). *ABBAS SAWARGI PEUYEUM CIMENYAN*. Desa Cimenyan.
<https://cimenyan.desa.id/artikel/2021/9/6/abbas-sawargi-peuyeum-cimenyan>
- Darwis, R. (2019). Eksistensi Kuliner Dalam Acara Tradisi Di Situs Kabuyutan Kabupaten Ciamis Sebagai Aset Wisata Budaya Jawa Barat. *Tourism Scientific Journal*, 4(1), 48. <https://doi.org/10.32659/tsj.v4i1.48>
- Darwis, R., & Nur Baity, M. R. (2021). Preservation of Dodol Moyog as a Gastronomic Tourist Attraction in Cirebon Regency. *The Journal Gastronomy*

- Tourism*, 8(2), 72–89. <https://doi.org/10.17509/gastur.v8i2.41820>
- Dirayati, D., Gani, A., & Erlidawati, E. (2018). Pengaruh Jenis Singkong Dan Ragi Terhadap Kadar Etanol Tape Singkong. *Jurnal IPA & Pembelajaran IPA*, 1(1), 26–33. <https://doi.org/10.24815/jipi.v1i1.9461>
- 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/METODE PENELITIAN KUALITATIF DI BIDANG PENDIDIKAN.pdf](http://repository.iainponorogo.ac.id/484/1/METODE%20PENELITIAN%20KUALITATIF%20DI%20BIDANG%20PENDIDIKAN.pdf)
- Gheorghe, G., & Nistoreanu, P. (2014). *Gastronomic Tourism, A New Trend For Contemporary Tourism?? “Enhancement of Local Resources through Tourism Activities” View project*. September, 19–21. <https://www.researchgate.net/publication/299392380>
- Hanif Rochmadika, Putri Adinda Trisia, A. P. (2023). Analisis Potensi Daya Tarik Gastronomi Di Kawasan Wisata Kuliner Pecenongan Jakarta Pusat. *Pariwisata, Jurusan Jakarta, Universitas Nasional*, 3(8), 7317–7324. <https://stp-mataram.e-journal.id/JIP/article/view/2377/1874>
- Indrawati. (2018). *METODE PENELITIAN KUALITATIF: Manajemen dan Bisnis Konvergensi Teknologi Informasi dan Komunikasi* (Rachmi (ed.); 1st ed.). PT Refika Aditama.
- Kartini B., T. D., & Nadimin, N. (2021). Mutu Gizi Aneka Kudapan Cokibus. *Jurnal Kesehatan Manarang*, 7(2), 125. <https://doi.org/10.33490/jkm.v7i2.496>
- Kecamatan Ibum, D., Bandung, K., Geolinguistik, K., Suparman, T., & Sutawikara, E. (2017). *Nama Makanan Tradisional Sunda*. 7(September).
- KEMENPAREKRAF. (2020). Outlook Pariwisata dan Ekonomi Kreatif. *Deputi Bidang Kebijakan Strategis Kementerian Pariwisata Dan Ekonomi Kreatif/ Badan Pariwisata Dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia Jakarta – Indonesia*, 1–68. https://bankdata.kemenparekraf.go.id/upload/document_satker/a6d2d69c8056a29657be2b5ac3107797.pdf
- Leiper, N. (1990). Tourist attraction systems. *Annals of Tourism Research*, 17(3),

- 367–384. [https://doi.org/10.1016/0160-7383\(90\)90004-B](https://doi.org/10.1016/0160-7383(90)90004-B)
- Mariyah, S., Syukri, A., Badarussyamsi, B., & Fadhil Rizki, A. (2021). Filsafat dan Sejarah Perkembangan Ilmu. *Jurnal Filsafat Indonesia*, 4(3), 242–246. <https://doi.org/10.23887/jfi.v4i3.36413>
- Melani, E., Afandi, A., & Indrawan, A. K. (2019). Pengembangan Wisata Gastronomi Pada Destinasi Wisata Kajoetangan Heritage Kota Malang. *Jurnal Prosiding Seminar Nasional Akuntansi, Manajemen, Dan Keuangan*, 1(1), 227–230.
- Millan, M. G. D., De la Torre, M. G. M. V., & Rojas, R. H. (2021). Analysis of the demand for gastronomic tourism in Andalusia (Spain). *PLoS ONE*, 16(2 February), 1–23. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0246377>
- Muhammad, F. (2024). *Daftar Makanan Khas dari Kota dan Kabupaten di Jawa Barat*. Detik. <https://www.detik.com/jabar/kuliner/d-6891805/daftar-makanan-khas-dari-kota-dan-kabupaten-di-jawa-barat>
- Muir, D., Salinas, G., Goretti, M., Kaendera, S., Cevik, S., Nadeem, S., Babii, A., & Leigh, L. (2021). Tourism in the Post-Pandemic World. In *Departmental Papers* (Vol. 2021, Issue 002). <https://doi.org/10.5089/9781513561905.087>
- National Geographic Society. (2024). *Food*.
- Ni Ketut Riani. (2021). Pariwisata Adalah Pisau Bermata 2. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 2(5), 1470.
- Ningsih, C., & Turgarini, D. (2020). Pelestarian dan Pengembangan Kampung Nikmat Cigugurgirang Sebagai Destinasi Wisata Warisan Budaya Gastronomi Sunda. *Tourism Scientific Journal*, 5(2), 265–275. <https://doi.org/10.32659/tsj.v5i2.97>
- Novitasari, V. D., & Anggapuspa, M. L. (2021). Perancangan Buku Ilustrasi Makanan Tradisional Khas Kota Surabaya Untuk Anak Usia 9-12 Tahun. *Jurnal Barik*, 3(1), 111–121. <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/JDKV/>
- Nugroho, S. P., & Hardani, I. P. (2020). Gastronomi Makanan Khas Keraton Yogyakarta Sebagai Upaya Pengembangan Wisata Kuliner. *Jurnal Pariwisata*, 7(1), 52–62. <http://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/jp52>
- Nugroho, W., & Sugiarti, R. (2018). Analisis Potensi Wisata Kampung Sayur Organik Ngemplak Sutan Mojosoongo Berdasarkan Komponen Pariwisata 6A.

Jurnal Pariwisata Dan Budaya, 35–40.

- Nyoman, I., & Sutaguna, T. (2022). Gastronomi Hidangan Pesan Tlengis Sebagai Daya Tarik Wisata di Desa Werdi Bhuwana Bali. *Economic and Business Management International Journal (EABMIJ)*, 4(03), 271–277. <https://doi.org/10.556442/eabmij.v4i03>
- Prof. Dr. Sugiyono. (2013). Metode Penelitian Kuantitatif Dan Kualitatif Serta R&D. In *Alfabeta*, CV (Issue April).
- Putri, N. A., Permana, E., & Subhan, M. N. (2021). Strategi Pemasaran bisnis makanan tradisional Tiwul sebagai Destinasi wisata kuliner di Gunung Kidul Jogja. *Jurnal Pemasaran Kompetitif*, 4(3), 340. <https://doi.org/10.32493/jpkpk.v4i3.10102>
- Satori. Djam'an, K. A. (2011). *METODE PENELITIAN KUALITATIF* (Riduwan (ed.); Edisi ke 3). ALFABETA, cv.
- Shafina, G. (2023). *Makanan Tradisional Khas Indonesia Dominasi Selera Anak Muda*. GoodStats. <https://data.goodstats.id/statistic/gammashafina/makanan-tradisional-khas-indonesia-dominasi-selera-anak-muda-x5398>
- Sodik, & Siyoto. (2015). Dasar Metodologi Penelitian Dr. Sandu Siyoto, SKM, M.Kes M. Ali Sodik, M.A. 1. *Dasar Metodologi Penelitian*, 1–109.
- Supina, S., Mochammad, J., & Banse, I. (2023). *Review and trend analysis of slow tourism as an emerging trend in the Indonesian tourism industry : A study of why there is lack of extensive discussion on this topic*. 6(2), 187–196.
- Syafera, A., Antropologi, D., & Mada, U. G. (2023). Pandemi COVID-19 : Pengaruh Positif pada Jaminan Kesehatan di Destinasi Pariwisata Super Prioritas. *Jurnal Nasional Pariwisata*, 13(April), 79–93.
- Syakhriani, A. W., & Kamil, M. L. (2022). Budaya Dan Kebudayaan: Tinjauan Dari Berbagai Pakar, Wujud-Wujud Kebudayaan, 7 Unsur Kebudayaan Yang Bersifat Universal. *Journal Form of Culture*, 5(1), 1–10.
- Syariah, K. B., & Ilmu, G. (2023). *Statistik Penyedia Makan Minum Food and Beverage Service Activities Statistics 2022*. 6(september 2016), 1–6.
- Tourism, W., & Organization. (n.d.). *Gastronomy*. Retrieved July 11, 2024, from <https://www.unwto.org/gastronomy>
- Turgarini, D. (2020). Bandung City as A Sundanese Gastronomy Foodscape.

Digital Press Social Sciences and Humanities, 4(Ihtf), 00004.
<https://doi.org/10.29037/digitalpress.44351>

Ullah, N., Khan, J., Saeed, I., Zada, S., Xin, S., Kang, Z., & Hu, Y. (2022). Gastronomic Tourism and Tourist Motivation: Exploring Northern Areas of Pakistan. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 19(13). <https://doi.org/10.3390/ijerph19137734>

UNDANG-UNDANG REPUBLIK INDONESIA NOMOR 10.TAHUN 2009. (2009). 1, 12–42.

Wekke Suardi, I. dkk. (2019). Metode Penelitian Sosial. In *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952.

Zulfah, F. (2021). *Pengrajin Peuyeum Cimenyan Butuh Bantuan Alat Produksi, Demi Tingkatkan Kuantitas*. <https://Radarsukabumi.Com/>.
<https://radarsukabumi.com/jawa-barat/bandung/pengrajin-peuyeum-cimenyan-butuh-bantuan-alat-produksi-demi-tingkatkan-kuantitas/>