

Nomor Daftar FPIPS: 5905/UN40.A2.10/PT/2025

**RESTORAN MARI MERANGKAI BUNGA SEROJA SEBAGAI DAYA TARIK
WISATA GASTRONOMI BERBASIS BAHAN LOKAL DI KOTA BANDUNG**



SKRIPSI

Diajukan untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Memperoleh Gelar Sarjana Pariwisata

Oleh:

Sesilia Sherly Angelita

2109410

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

2025

LEMBAR HAK CIPTA

**RESTORAN MARI MERANGKAI BUNGA SEROJA SEBAGAI DAYA
TARIK WISATA GASTRONOMI BERBASIS BAHAN LOKAL DI KOTA
BANDUNG**

Oleh:

Sesilia Sherly Angelita

2109410

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

© Sesilia Sherly Angelita

Universitas Pendidikan Indonesia

2025

Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

Skripsi ini tidak boleh diperbanyak seluruhnya atau sebagian,

Dengan dicetak ulang, difoto kopi, atau cara lainnya tanpa izin dari penulis.

LEMBAR PENGESAHAN

Sesilia Sherly Angelita

RESTORAN MARI MERANGKAI BUNGA SEROJA

SEBAGAI DAYA TARIK WISATA GASTRONOMI BERBASIS BAHAN LOKAL

DI KOTA BANDUNG

Skripsi ini disetujui oleh pembimbing

Pembimbing 1



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

NIP.197003202008122001

Pembimbing 2

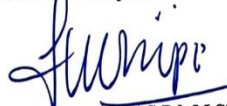


Ilmiati Tsaniah, S.Par MM.Par

NIP.9202302199421201

Mengetahui,

Ketua Prodi Studi Manajemen Industri Katering



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

NIP.1971309201012001

LEMBAR PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Sесilia Sherly Angelita

NIM : 2109410

Program Studi :Manajemen Industri Katering

Judul Karya : Restoran Mari Merangkai Bunga Seroja Sebagai Daya Tarik Wisata
Gastronomi Berbasis Bahan Lokal Di Kota Bandung

Dengan ini 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 dan disebutkan sumbernya dengan jelas.

Jika dikemudian hari ditemukan pelanggaran terhadap etika akademik atau unsur plagiarisme, saya bersedia menerima sanksi sesuai peraturan yang berlaku di Universitas Pendidikan Indonesia.

Bandung, 20 April 2025



Sесilia Sherly Angelita

PRAKATA

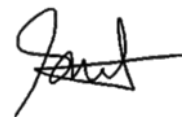
Salam Sejahtera,

Puji serta Syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkat dan penyertaan-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Restoran Mari Merangkai Bunga Seroja Sebagai Daya Tarik Wisata Gastronomi Berbasis Bahan Lokal Di Kota Bandung.” Ini dengan lancar dan penuh rasa Syukur.

Skripsi ini dibuat serta diajukan untuk memenuhi salah satu syarat mendapatkan gelar Sarjana Pariwisata pada Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial di Universitas Pendidikan Indonesia. Penelitian ini membahas mengenai restoran yang menjadi daya tarik wisata gastronomi dengan menggunakan bahan baku lokal.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kata sempurna akibat keterbatasan ilmu maupun pengalaman yang dimiliki penulis. Oleh karena itu dengan segala kerendahan hati, penulis menerima setiap kritik dan saran yang bersifat membangun. Penulis berharap skripsi ini dapat memberikan ilmu yang berarti untuk banyak pihak khususnya bagi perkembangan Restoran Mari Merangkai Bunga Seroja hingga menjadi daya tarik wisata gastronomi Di Kota Bandung.

Bandung, 20 April 2025



Sesilia Sherly Angelita

UCAPAN TERIMAKASIH

Segala puji dan Syukur ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas kebaikan dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik. Penulis menyadari banyak kendala dalam proses penyusunan skripsi ini, namun karena penyertaan Tuhan dan bantuan banyak pihak, penulis dapat mengatasi kendala tersebut. Pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada semua pihak yang telah memberikan arahan, bimbingan, nasehat dan dorongan dalam penyusunan skripsi ini, yaitu:

1. Tuhan Yesus Kristus yang telah menyertai, membimbing, dan memberkati penulis dari awal sampai akhir proses perkuliahan,
2. Prof. Dr. H. M. Solehuddin, M.Pd., selaku Rektor Universitas Pendidikan Indonesia.
3. Prof. Dr. H. Cecep Darmawan, S.H., S.I.P., S.A.P., S.Pd., M.Si., M.H., CPM., selaku Dekan Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial, Universitas Pendidikan Indonesia.
4. Dr. Woro Priatini, S.Pd., M.Si., selaku ketua Program Studi Manajemen Industri Katering Universitas Pendidikan Indonesia.
5. Dr. Dewi Turgarini, S.S., MM. Par selaku dosen pembimbing pertama serta Ilmi Tsaniah, S.S.Par., MM.Par, selaku dosen pembimbing kedua yang telah berkenan meluangkan waktu untuk memberikan arahan, nasihat, serta bimbingan kepada penulis dalam penyusunan skripsi ini.
6. Para dosen antara lain: Ibu Dias Pratami Putri, Ibu Risya Ladiva Bridha, Ibu Purna Handayani, Ibu Woro Priatini, Ibu Caria Ningsih, Pak Agus Sudono, serta seluruh dosen Program Studi Manajemen Industri Katering yang telah memberikan ilmu, arahan, dan bimbingan selama masa studi penulis.
7. Kepada Ibu Lucia Desy Sopiyaningrum dan Bapa Benno Budi Tamtomo, terimakasih atas dukungan berupa doa, motivasi, bantuan, pengertian, materil, dan banyak hal luar biasa lainnya yang membuat penulis tumbuh dengan baik hingga saat ini dapat meraih gelar sarjana. Ibu Bapa adalah salah satu alasan serta motivasi terbesar penulis untuk terus berjuang dan selalu kuat dalam setiap

prosesnya sehingga penulis bisa menyelesaikan studi dengan baik, semoga Sherly dapat membanggakan ibu dan bapa.

8. Albertus Bima Dwi Tamtomo dan Benedictus Bimo Dwi Tamtomo selaku adik penulis. Terimakasih sudah menjadi teman cerita, saling menyayangi, dan saling mendukung dalam keadaan apapun. Semoga kita selalu bersama sampai sukses dalam keadaan sehat.
9. Bagi mereka yang selalu mendoakan serta memberikan motivasi dan mendampingi penulis setelah ibu meninggal. Terimakasih Bude Henny Sulistyorini, Kakak Jattu Sekar Arum, Om Dodi Yuliantoro, Om Widi Hartono, Om Cosmas Gora, Tante Diana Tri Ichtianti, Pakde Andreas Arfianto, Eyang Rudjono, dan seluruh keluarga yang senantiasa menemani saat proses pengerjaan skripsi.
10. Kepada Faza Zharfan, Anne Mutiara Putri, Paradisea Pleana Mardhani, Fadhl Faisol, Adillah Fatimah Azzahrah, Nafilla Anasha Tialita, dan seluruh narasumber serta partisipan yang telah berkenan meluangkan waktu untuk memberikan informasi baik secara luring maupun daring.
11. Sahabat-sahabat tercinta penulis, Azka Hummaira Putri, Hannun Meilan Salma, Nadya Laras Syifa, Alike Camilla Putri, Nahiza Adinda Mutie, Ghazlina Lu'lu, Wulan Widiанти, Fauziyyah, Muhammad Akbar Gumilang, Abiel Harmonia Rahmat, Muhammad Rifqi Rahmandika Hilmi, Rayyan Rakhi Bya, Muhhamad Rafie, ,Timothy Sebastian, Christoforus Axel, Stefanus Dwi, Widyanita, Hilda Nirmala, Martina Revalina, Cornelia Dela Rose, Fransisca Gabriella, Ronasari, Putri Yohana, Angellica Minarti, Fernanda Laura, Gregorius Pascal, dan Petra Febriyanti. Terimakasih atas segala cerita yang telah dibuat semasa perkuliahan ,menjadi tempat paling aman untuk berbagi, serta tangisan dan tawa yang ada.
12. Seluruh keluarga Departemen Sosial Politik BEM HIMAMIKA dan teman seperjuangan *F and B Four Points* Bandung. Terimakasih untuk cinta, memori baik, dan ilmu yang diberikan.

13. Muhammad Nabil Firman Maulana yang selalu meyakinkan bahwa penulis tidak sendiri di dunia ini dan selalu menemani penulis.
14. Alexandra Annabella dan Annisa Salsabilla kakak tingkat, terimakasih banyak untuk kebaikan dan kesabarannya.
15. Kakak Tingkat ataupun alumni Manajemen Industri Katering serta sesama mahasiswa Universitas Pendidikan Indonesia yang telah memberikan pengalaman yang luar biasa, pelajaran yang berharga, serta sudah membantu penulis selama masa perkuliahan.
16. Seluruh teman seperjuangan penulis mahasiswa Angkatan 2021 baik mahasiswa MIK maupun mahasiswa diluar MIK.
17. Dan terakhir, untuk saya sendiri. Terimakasih Sessilia Sherly Angelita sudah berusaha berkembang dan berjuang sampai dititik ini walau banyak proses dalam menjalani perkuliahan ini. Terimakasih sudah bertahan sampai hari ini, semoga segala harapan, hal baik selalu ada untuk dirimu, kamu juga bisa menjadi cahaya dan berkat bagi orang lain.

Bandung, 20 April 2025



Sessilia Sherly Angelita
NIM 2109410

**RESTORAN MARI MERANGKAI BUNGA SEROJA
SEBAGAI DAYA TARIK WISATA GASTRONOMI BERBASIS BAHAN BAKU
LOKAL DI KOTA BANDUNG**

Sesilia Sherly Angelita

2109410

ABSTRAK

Restoran Mari Merangkai Bunga Seroja merupakan restoran yang melakukan eksplorasi terhadap makanan Sunda yang ada di Jawa Barat dengan menggunakan dan memanfaatkan bahan baku lokal yang ada Di Kota Bandung. Terdapat permasalahan bahwa makanan tidak lagi hanya kebutuhan dasar, namun menjadi sebuah saluran yang penting dalam memahami dan mempelajari identitas dan budaya sebuah destinasi. Wisata kuliner dengan kearifan bahan pangan lokal patut untuk diperhatikan, harus terus digali dan dikembangkan mengingat wilayah Indonesia memiliki berbagai hasil produksi yang dapat diolah menjadi berbagai jenis makanan dan minuman. Tujuan dari penelitian ini untuk menganalisis daya tarik wisata gastronomi berbasis bahan baku lokal Restoran Mari Merangkai Bunga Seroja menggunakan identifikasi Sembilan komponen gastronomi. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif dengan pendekatan kualitatif. Pengumpulan data dilakukan dengan wawancara mendalam, observasi, serta studi literatur dan dokumen. Hasil penelitian mengungkapkan bahwa Restoran Mari Merangkai Bunga Seroja memenuhi Sembilan komponen gastronomi, empat komponen bentang pangan lokal, dan enam komponen daya tarik wisata. Para pemangku kepentingan memiliki peran dan keahlian masing-masing untuk mewujudkan Restoran Mari Merangkai Bunga Seroja sebagai daya tarik wisata gastronomi berbasis bahan baku lokal Di Kota Bandung. Dapat disimpulkan Restoran Mari Merangkai Bunga Seroja berpotensi menjadi daya tarik wisata gastronomi berbasis bahan lokal Di Kota Bandung

Kata kunci: Bahan Baku Lokal, Daya Tarik Wisata, Gastronomi, Restoran Mari Merangkai Bunga Seroja

**RESTAURANT MARI MERANGKAI BUNGA SEROJA
AS A GASTRONOMIC TOURISM ATTRACTION BASED ON LOCAL
INGREDIENTS IN KOTA BANDUNG**

Sesilia Sherly Angelita

2109410

ABSTRACT

Restaurant Mari Merangkai Bunga Seroja is an establishment that explores Sundanese cuisine from West Java by utilizing and incorporating local ingredients sourced from the city of Bandung. A key issue identified is that food is no longer merely a basic necessity, but has evolved into an important medium for understanding and learning about the identity and culture of a destination. Culinary tourism that incorporates the wisdom of local food ingredients deserves attention and continuous development, especially considering that Indonesia has a vast variety of agricultural products that can be processed into diverse types of food and beverages. The objective of this study is to analyze the gastronomic tourism appeal of Mari Merangkai Bunga Seroja Restaurant based on local ingredients by using the identification of nine components of gastronomy. This research applies a descriptive method with a qualitative approach. Data collection was conducted through in-depth interviews, observation, literature review, and document study. The findings reveal that Mari Merangkai Bunga Seroja Restaurant fulfills the nine components of gastronomy, four components of the local food landscape, and six components of tourism appeal. Stakeholders involved each hold specific roles and expertise to support the realization of Mari Merangkai Bunga Seroja Restaurant as a gastronomic tourism attraction based on local ingredients in Bandung. It can be concluded that Mari Merangkai Bunga Seroja Restaurant has the potential to become a gastronomic tourism destination based on local ingredients in the city of Bandung.

Keywords: *Attraction, Gastronomic Tourism, Local Ingredients, Restaurant Mari Merangkai Bunga Seroja*

DAFTAR ISI

LEMBAR HAK CIPTA	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
LEMBAR PERNYATAAN	iii
PRAKATA.....	iv
UCAPAN TERIMA KASIH	v
ABSTRAK	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR TABEL.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	10
1.3 Tujuan Penelitian.....	11
1.4 Manfaat Penelitian	11
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	12
2.1 Pariwisata	12
2.2 Daya Tarik Wisata	14
2.3 Wisata Gastronomi	15
2.4 Komponen Gastronomi	15
2.5 Bentang Pangan Lokal	18
2.6 Konsep Nona Helix	19
2.7 Restoran	20
2.8 Menu	22
2.9 Penelitian Terdahulu.....	22
2.10 Kerangka Pemikiran.....	31
BAB III METODE PENELITIAN.....	32
3.1 Desain Penelitian.....	32
3.2 Metode Penelitian.....	32
3.2.1 Objek dan Subjek Penelitian.....	32
3.2.2 Populasi, Sampel dan Teknik Sampling.....	33
3.3 Partisipan.....	35
3.4 Lokasi Penelitian.....	36
3.5 Operasional Instrumen Penelitian	37
3.6 Jenis dan Sumber Data	39

3.7 Teknik Pengumpulan Data	40
3.8 Wawancara Mendalam	42
3.9 Teknik Analisis Data	42
3.9.1 Tahap Persiapan	42
3.9.2 Tahap Pelaksanaan	42
3.9.3 Tahap Pengolahan Data.....	43
3.10 Uji Keabsahan Data.....	43
3.10.1. Triangulasi Data.....	43
3.10.2. Member Checking.....	45
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	47
4.1 Profil Restoran	47
4.1.1 Sejarah Restoran Mari Merangkai Bunga Seroja	47
4.1.2 Produk yang ditawarkan	49
4.1.3 Visi Dan Misi Restoran.....	58
4.2 Gambaran Umum Partisipan dan Narasumber.....	58
4.2.1 Data Narasumber dan Karakteristik Partisipan Pengunjung.....	59
4.3 Identifikasi Komponen Gastronomi Restoran Mari Merangkai Bunga Seroja	64
4.3.1 Sejarah, Filosofi, Tradisi, dan Sosial	64
4.3.2 Etika dan Etiket.....	66
4.3.3 Bahan Baku.....	71
4.3.4.Memasak.....	75
4.3.5.Mencicipi	107
4.3.6. Menghidangkan	110
4.3.7 Mempelajari dan Meneliti Makanan.....	117
4.3.8 Pengalaman Unik.....	119
4.3.9 Pengetahuan Gizi	121
4.4 Komponen Bentang Pangan Lokal Restoran Mari Merangkai Bunga Seroja	126
4.4.1 Ketersediaan Pangan (<i>Food Availability/Supply</i>)	126
4.4.2 Pangan Diakses Dengan Baik (<i>Access to Supplies</i>).....	129
4.4.3 Orientasi Ketahanan Pangan (<i>Food Utilization</i>).....	130
4.4.4 Ketahanan Pangan Untuk Hidup Sehat (<i>Food Sustainability</i>).....	133
4.5 Potensi Daya Tarik Wisata Gastronomi Restoran Mari Merangkai Bunga Seroja Berbasis Bahan Lokal.....	135

4.5.1 Atraksi.....	135
4.5.2 Akseibilitas.....	138
4.5.3 Amenities (Fasilitas Pendukung)	139
4.5.4 Accomondation	141
4.5.5 Activities	141
4.5.6 Ancillary Service.....	142
4.6 Peran Nona Helix dalam Pengembangan Potensi Restoran Mari Merangkai Bunga Seroja Sebagai Daya Tarik Wisata Gastronomi Berbasis Bahan Baku Di Kota Bandung	143
4.6.1 Pengusaha	143
4.6.2 Pemerintah	150
4.6.3 Pekerja	154
4.6.4 Pemasok.....	156
4.6.5 Akademisi/Pakar	157
4.6.6 Pemerhati	159
4.6.7 Non-Government (Organisasi/Komunitas).....	162
4.6.8 Teknologi Informasi.....	165
4.7 Pembahasan Hasil Penelitian	167
4.7.1 Komponen Gastronomi Restoran Mari Merangkai Bunga Seroja Di Kota Bandung	167
4.7.2 Pemenuhan Kriteria Bentang Pangan Lokal.....	169
4.7.3 Komponen Daya Tarik Wisata	170
4.7.4 Peran Nona Helix Dalam Restoran Mari Merangkai Bunga Seroja Daya Tarik Wisata Gastronomi Berbasis Bahan Baku Di Kota Bandung	171
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	174
5.1 Simpulan	174
5.2 Saran.....	175
DAFTAR PUSTAKA	177
LAMPIRAN.....	179

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Daftar Variasi Menu Restoran Mari Merangkai Bunga Seroja	7
Gambar 1. 2 Restoran Mari Merangkai Bunga Seroja.....	7
Gambar 1. 3 Grafik Data Jumlah Konsumen Restoran Mari Merangkai Bunga Seroja	8
Gambar 2. 1 Komponen Gastronomi	16
Gambar 2. 2 Perkembangan Produk Gastronomi.....	18
Gambar 2. 3 Konsep Nona Helix	19
Gambar 2. 4 Kerangka Pemikiran.....	31
Gambar 3. 1 Lokasi Penelitian	36
Gambar 4. 1 Restoran Mari Merangkai Bunga Seroja.....	47
Gambar 4. 2 Konsumen Menyaksikan Proses Memasak	48
Gambar 4. 3 Logo Restoran Mari Merangkai Bunga Seroja	49
Gambar 4. 4 Poster Menu A Love Letter to Italy From Urang Sunda dan Surat Cinta Untuk Itali Dari Urang Sunda	57
Gambar 4. 5 Poster Menu Mapag Penganten.....	57
Gambar 4. 6 Mangkok Kayu dan Wadah Rotan.....	69
Gambar 4. 7 Menu Sup Penganten.....	69
Gambar 4. 8 Cuka Nira dan Tepung Mocaf	74
Gambar 4. 9 Teknik Memasak (merebus, menumis, memanggang).....	105
Gambar 4. 10 Teknik Masak Bubuy.....	107
Gambar 4. 11 Pelayan Memberikan Penjelasan Terkait Menu dan Saran Mencicipi.....	109
Gambar 4. 12 Alat Makan Konsumen.....	110
Gambar 4. 13 Menu Cisugar Menggunakan Alat Saji Congklak dan Wayang	111
Gambar 4. 14 Menu Mapag Penganten, Februari 2025	112
Gambar 4. 15 Alat Saji Gerabah dan Ulekan	116
Gambar 4. 16 Supplier Bahan Baku.....	130
Gambar 4. 17 Tepung Mocaf.....	132

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Daftar Pergantian Menu Restoran Mari Merangkai Bunga Seroja	6
Tabel 1. 2 Hasil Pra-Penelitian Skripsi Restoran Mari Merangkai Bunga Seroja	9
Tabel 3 1 Kriteria Narasumber	34
Tabel 3 2 Partisipasi atau narasumber penelitian	35
Tabel 3 3 Operasional Variabel	37
Tabel 4. 1 Tema dan Menu Restoran Mari Merangkai Bunga Seroja Periode 2023-2025	50
Tabel 4. 2 Karakteristik Berdasarkan Jenis Kelamin	60
Tabel 4. 3 Karakteristik Berdasarkan Usia	61
Tabel 4. 4 Karakteristik Berdasarkan Domisili	61
Tabel 4. 5 Karakteristik Berdasarkan Pendidikan Terakhir	62
Tabel 4. 6 Karakteristik Berdasarkan Pekerjaan	62
Tabel 4. 7 Karakteristik Berdasarkan Penghasilan	63
Tabel 4. 9 Jawaban Narasumber Mengenai Etika dan Etiket	66
Tabel 4. 10 Jawaban Narasumber Mengenai Bahan Baku	71
Tabel 4. 11 Cara Pembuatan Menu Hidangan Restoran Mari Merangkai Bunga Seroja Bulan Februari 2025 "Mapag Penganten" (Pemilik Restoran Mari Merangkai Bunga Seroja,2025)	75
Tabel 4. 12 Jawaban Narasumber Mengenai Cara Memasak Restoran Mari Merangkai Bunga Seroja	106
Tabel 4. 13 Jawaban Narasumber Mengenai Cara Mencicipi Hidangan Restoran Mari Merangkai Bunga Seroja	107
Tabel 4. 14 Jawaban Narasumber Mengenai Penyajian Hidangan Restoran Mari Merangkai Bunga Seroja	110
Tabel 4. 15 Cara Menghidangkan Menu Restoran Mari Merangkai Bunga Seroja Bulan Februari "Mapag Penganten"	112
Tabel 4. 16 Jawaban Narasumber Mengenai Cara Mempelajari dan Meneliti Makanan Restoran Mari Merangkai Bunga Seroja	117
Tabel 4. 17 Jawaban Narasumber Mengenai Pengalaman Unik	119
Tabel 4. 18 Jawaban Narasumber Mengenai Pengetahuan Gizi	121
Tabel 4. 19 Kandungan Gizi Pada Bahan Restoran Mari Merangkai Bunga Seroja	122
Tabel 4. 21 Jawaban Partisipan Mengenai Ketersediaan Pangan	126
Tabel 4. 22 Jawaban Narasumber Pangan Diakses Dengan Baik	129
Tabel 4. 23 Jawaban Narasumber Mengenai Orientasi Ketahanan Pangan	130
Tabel 4. 24 Jawaban Partisipan Mengenai Ketahanan Pangan Untuk Hidup Sehat	133
Tabel 4. 25 Pertanyaan Partisipan Komponen Bentang Pangan Lokal Restoran Mari Merangkai Bunga Seroja	134

Tabel 4. 26 Jawaban Partisipan Mengenai Atraksi Daya Tarik Wisata Restoran Mari Merangkai Bunga Seroja.....	135
Tabel 4. 27 Jawaban Partisipan Mengenai Keunggulan Unik Restoran Mari Merangkai Bunga Seroja.....	137
Tabel 4. 28 Jawaban Partisipan Mengenai Akses Restoran Mari Merangkai Bunga Seroja	138
Tabel 4. 29 Jawaban Partisipan Mengenai Fasilitas Restoran Mari Merangkai Bunga Seroja.....	138
Tabel 4. 30 Jawaban Partisipan Mengenai Ketersediaan Transportasi Restoran Mari Merangkai Bunga Seroja.....	139
Tabel 4. 31 Jawaban Partisipan Mengenai Sarana Transportasi Restoran Mari Merangkai Bunga Seroja	140
Tabel 4. 32 Jawaban Partisipan Mengenai Jarak Tempuh.....	141
Tabel 4. 33 Jawaban Partisipan Mengenai Proses Memasak Sebagai Daya Tarik Wisata Gastronomi Restoran Mari Merangkai Bunga Seroja.....	141
Tabel 4. 34 Jawaban Partisipan Mengenai Informasi dan Ulasan Restoran Mari Merangkai Bunga Seroja	142
Tabel 4. 35 Jawaban Pengusaha Terkait bahan baku	143
Tabel 4. 36 Jawaban Pengusaha Terkait Karyawan	144
Tabel 4. 37 Jawaban Pengusaha Terkait Loyalitas Restoran Mari Merangkai Bunga Seroja	145
Tabel 4. 38 Jawaban Pengusaha Terhadap Kontribusi Terhadap Sektor Lainnya.....	147
Tabel 4. 39 Jawaban Pengusaha Terkait Pengelolaan Limbah.....	148
Tabel 4. 40 Jawaban Pemerintah Mengenai Bahan Baku dan Kestabilan Harga	150
Tabel 4. 41 Jawaban Pemerintah Terhadap Peningkatan Pendapatan dan Jangkauan Pemasaran.....	151
Tabel 4. 42 Jawaban Pemerintah Terkait Limbah Produksi	152
Tabel 4. 43 Jawaban Pemerintah Terkait Kemajuan Sektor.....	153
Tabel 4. 44 Jawaban Pekerja Mengenai Mempertahankan dan Meningkatkan Loyalitas Konsumen.....	154
Tabel 4. 45 Jawaban Pemasok Terkait Kualifikasi Khusus Pemilihan Bahan Baku	156
Tabel 4. 46 Jawaban Akademisi/Pakar Terkait Peningkatan Pemasaran dan Penjualan	157
Tabel 4. 47 Jawaban Pemerhati Terkait Saran/Kritik Produk hidangan Restoran Mari Merangkai Bunga Seroja	159
Tabel 4. 49 Jawaban Pemerhati Terkait Peningkatan Jangkauan Pemasaran Restoran Mari Merangkai Bunga Seroja.....	161
Tabel 4. 50 Jawaban Komunitas Terkait Jangkauan Pemasaran	162

Tabel 4. 51 Jawaban Komunitas Terkait Meningkatkan Pengetahuan Wisatawan	163
Tabel 4. 52 Jawaban Teknologi Informasi Terkait Upaya Kreatif Media	165

DAFTAR PUSTAKA

- Agung, J. D., Lishanata, M., Seni, P., Patiseri, P., & Pariwisata, P. (2023). *Pengelolaan Bahan Pangan Lokal Sebagai Icon Kuliner*. 978–989.
- Andriani, N. N. (2021). *Peran Wisata Kuliner Sebagai Bentuk Pengembangan Citra Destinasi Kota Bandung (Culinary Tourism Role as a Form of Destination Image Development in Bandung)*. January. <https://doi.org/10.2139/ssrn.3619822>
- Araujo, E. B. (2016). *Pengembangan Kuliner Lokal Sebagai Daya Tarik Wisata Di Dili, Timor*. 3(2), 15–27.
- Aria, M. F., & Hidayanti, W. (2024). *Analisis Potensi Pariwisata Kuliner di Kota Bandung*. 3.
- Brahmanto, E. (2022). *Gastronomi Lawang Sewu Dan Lumpia Sebagai Icon Kota Semarang Jawa Tengah*. 13. <https://doi.org/10.31294/khi.v13i1.12427>
- Herawati, T., & Rudatin, C. L. (2014). *Potensi Kota Bandung Sebagai Destinasi Incentive*. 11(2), 95–102.
- Karnita, I., & Marini, S. (2024). " *The Potential Of Culinary Tourism As A Tourist Attraction In The City Of Bandung* " " *Potensi Wiisata Kuliner Sebagai Objek Wisata Di Kota*. 114–123.
- Marsha, R., & Hakim, A. (2021). *Dharmakarya: Jurnal Aplikasi Ipteks untuk Masyarakat* ISSN 1410 - 5675 eISSN 2614-2392. 10(3), 193–197. <https://doi.org/10.24198/dharmakarya.v10i3.26490>
- Mulyawati, G. (2024). *Studi Literatur : Akulturasi Rasa Sebagai Metode Pengenalan Bahan Pangan Lokal Bagi Masyarakat*. 12(1), 37–43. <https://doi.org/10.52352/jgi.v12i1.1435>
- Mutaqin, A. Z., & Indonesia, H. (2020). *Potensi kearifan lokal sebagai daya tarik wisata desa Potensi kearifan lokal sebagai daya tarik wisata desa*. September, 2–4.
- Nugroho, S. P., Tinggi, S., & Ampta, P. (2024). *Gastronomi makanan yogyakarta sebagai atraksi wisata kuliner*. April.
- Putra, M. K. (2021). *Identitas Gastronomi dan Perspektif Pariwisata yang Berkelanjutan*. 26(1), 95–110.

- Putri, J. A., R, Y. D., Maryani, T., Yuliamir, H., & Rahayu, E. (2023). *Potensi Makanan Tradisional sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner di Kota Salatiga*. 6(1), 207–213.
- Risqienna, N. A., Khofifah, A. N., & Nabilah, L. A. (2023). *Perkembangan Varian Surabi Makanan Lokal Khas Bandung Yang Menjadi Daya Tarik Budaya*. 14, 50–57. <https://doi.org/10.31294/khi.v14i1.14776>
- Safarudin, R., Kustati, M., & Sepriyanti, N. (2023). *Penelitian Kualitatif*. 3, 9680–9694.
- Sari, I. M., Sembiring, V. A., & Wicaksono, H. (2019). *Pangan Lokal Sebagai Daya Daing Di Desa Wisata Sakerta Timur*. 24(3), 208–218.
- Studi, P., Tata, M., Tinggi, S., Nusa, P., Bali, D., & Bali, N. D. (2019). *Potensi Makanan Tradisional Bali*. 7(September).
- Syarifuddin, D., Noor, C. M., & Rohendi, A. (2018). *Memaknai Kuliner Lokal Sebagai Daya Tarik Wisata Kota Bandung*. 1(1), 55–64.
- Trimandala, N. A., & Kiskenda, D. P. (2023). *Kapasitas Panganan Tradisional Bali sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner di Gianyar*. 6(2), 735–746.
- Widyatwati, K. (2023). *Revitalisasi Makanan Tradisional Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner di Kabupaten Semarang*. 14(September), 115–125. <https://doi.org/10.31294/khi.v14i2.15584>
- Wijayanti, A., Studi, P., Universitas, P., Sarana, B., & Kota, P. (2020). *Wisata Kuliner Sebagai Strategi Penguatan Pariwisata Di Kota Yogyakarta , Indonesia*. 11, 74–82. <https://doi.org/10.31294/khi.v11i1.7998>
- Zaini, A., Werdiningsih, W., & Sjah, T. (2016). *Diversity of Local Foods in Lombok Island to Support Tourism Development*. 36(2).