

**POTENSI *FOODSCAPE* DESA NEGLASARI DI
KABUPATEN TASIKMALAYA SEBAGAI PENDUKUNG DAYA TARIK
WISATA GASTRONOMI**



SKRIPSI

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar
Sarjana Pariwisata pada Program Studi Manajemen Industri Katering

oleh :

Pipin Lafifah

NIM. 2108698

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

2025

LEMBAR HAK CIPTA

**POTENSI *FOODSCAPE* DESA NEGLASARI DI
KABUPATEN TASIKMALAYA SEBAGAI PENDUKUNG DAYA TARIK
WISATA GASTRONOMI**

Oleh
Pipin Lafifah
2108698

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

©Pipin Lafifah
Universitas Pendidikan Indonesia
Agustus 2025

Hak cipta dilindungi Undang-undang

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

LEMBAR PENGESAHAN

PIPIN LAFIFAH

POTENSI *FOODSCAPE* DESA NEGLASARI DI
KABUPATEN TASIKMALAYA SEBAGAI PENDUKUNG DAYA TARIK
WISATA GASTRONOMI

Disetujui dan disahkan oleh pembimbing :

Pembimbing I



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

Pembimbing II



Dias Pratami Putri, S. Pd., M. Si
NIP. 920200419910915000

Mengetahui,

Ketua Program Studi Manajemen Industri Katering



Dr. Woro Priatini, S.Pd., M.Si
NIP. 197103092010122001

LEMBAR PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Pipin Lafifah
NIM : 2108698
Jurusan : Manajemen Industri Katering
Fakultas : Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial
Judul Skripsi : Potensi *Foodscape* Desa Neglasari di Kabupaten
Tasikmalaya sebagai Pendukung Daya Tarik Wisata
Gastronomi

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 telah berlaku di Universitas Pendidikan Indonesia.

Bandung, Agustus 2025



Pipin Lafifah
NIM. 2108698

KATA PENGANTAR

Assalamualaikum warahmatullahi wabarakatu

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT atas segala berkat dan rahmat serta kasih sayang-Nya, penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Potensi *Foodscape* Desa Neglasari di Kabupaten Tasikmalaya sebagai Pendukung Daya Tarik Wisata Gastronomi” dengan baik pada waktu yang terbaik.

Skripsi ini merupakan salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Pariwisata pada Program Studi Manajemen Industri Katering di Universitas Pendidikan Indonesia. Setelah melewati berbagai rintangan dalam penyusunan skripsi ini, akhirnya penulis dapat menyelesaikannya dengan dukungan dari banyak pihak.

Akhir kata penulis mengucapkan terima kasih kepada para pihak yang telah membantu penulis, serta besar harapan penulis agar skripsi ini dapat bermanfaat bagi pihak terkait

Wassalamualaikum warahmatullahi wabarakatu

Bandung, Agustus 2025

Penulis

UCAPAN TERIMA KASIH

Penyusunan skripsi ini terselesaikan dengan baik berkat bimbingan, motivasi, dukungan dan doa dari banyak pihak. Maka dari itu peneliti ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Allah SWT dengan segala berkah , rahmat serta karunia-Nya yang selalu menyertai peneliti sehingga dapat menjadi sumber kekuatan peneliti dalam menyelesaikan skripsi ini.
2. Kepada kedua orang tua terkasih, Ibu Mae Maemunah dan Bapak Mamad Somadin, yang selama menempuh pendidikan selalu memberikan dukungan dalam bentuk doa, motivasi, semangat, ilmu dan materiil yang tiada hentinya demi kelancaran dan kesuksesan peneliti dalam menyelesaikan studi dan skripsi ini sehingga dapat meraih gelar sarjana.
3. Dr. Dewi Turgarini, S.S., MM.Par selakku dosen pembimbing satu yang telah memberikan bimbingan, motivasi, kesabaran, semangat dan ilmu yang sangat berarti selama penyusunan skripsi ini, terima kasih telah memberikan waktu dan masukan yang selalu membangun kepada peneliti.
4. Dias Pratami Putri, S. Pd., M. Si selaku dosen pembimbing satu yang telah memberikan bimbingan, motivasi, kesabaran, semangat dan ilmu yang sangat berarti selama penyusunan skripsi ini, terima kasih telah memberikan waktu dan masukan yang selalu membangun kepada peneliti.
5. Seluruh dosen dan staf Program Studi Manajemen Industri Katering yang telah memberikan fasilitas, pengalaman, waktu dan ilmu yang berharga bagi peneliti selama proses perkuliahan hingga terasa bermanfaat saat proses penyusunan skripsi ini.
6. Kepada saudara-saudari peneliti; Eni, Emma, Dilah dan Novi yang selalu memberikan semangat, motivasi, saran dan materiil kepada peneliti dalam melaksanakan proses perkuliahan sampai tiba di penyusunan skripsi ini.
7. Kepada sahabat Lagedu; Sahlan, Devina, Emma, Neng Rani dan Novi yang selalu memberikan saran, semangat, doa, canda tawa yang sangat diperlukan peneliti dalam penyusunan skripsi ini.

8. Kepada Almas, Helvy dan Maisya selaku teman peneliti yang banyak membantu dan memberikan semangat, motivasi dan saran dalam melaksanakan proses perkuliahan.
9. Kepada seluruh teman seperjuangan Manajemen Industri Katering Angkatan 2021 yang telah memberikan pengalaman, ilmu, cerita dan warna dalam kehidupan perkuliahan peneliti.
10. Kepada seluruh pihak-pihak yang berpengaruh dalam proses pengumpulan data hingga penyelesaian skripsi yang tidak dapat peneliti sebutkan satu persatu.
11. Terakhir, untuk diri saya sendiri. Terima kasih Pipin Lafifah sudah berusaha berkembang dan pemenang bagi diri sendiri untuk ke sekian kalinya. Terima kasih telah menepikan ego dan memilih untuk menyelesaikan semua ini dengan baik. Semoga hal baik selalu ada untuk dirimu dan orang di sekitarmu.

**POTENSI *FOODSCAPE* DESA NEGLASARI DI
KABUPATEN TASIKMALAYA SEBAGAI PENDUKUNG DAYA TARIK
WISATA GASTRONOMI**

PIPIN LAFIFAH

2108698

ABSTRAK

Latar belakang: Desa Neglasari di Kabupaten Tasikmalaya memiliki kekayaan pangan lokal dan hidangan tradisional yang belum dimanfaatkan secara optimal dalam pengembangan pariwisata. Terbatasnya kajian *foodscape* di tingkat desa, padahal wilayah pedesaan memiliki potensi kuliner dan tradisi lokal yang bernilai sebagai daya tarik wisata gastronomi. **Tujuan:** Mengidentifikasi daya tarik wisata, menganalisis potensi *foodscape*, serta menelaah peran *nona helix* dalam mendukung pengembangan desa wisata. **Metode:** Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif melalui observasi, wawancara, dan studi dokumentasi dengan melibatkan 100 informan dari sembilan komponen *nona helix*. **Hasil:** Penelitian menunjukkan bahwa Desa Neglasari memiliki daya tarik wisata alam, budaya, dan kuliner yang kuat, dengan empat hidangan khas sebagai identitas kuliner desa. Potensi *foodscape* tercermin dari keunikan geografis, suasana pedesaan, cita rasa autentik, dan nilai budaya, sementara kolaborasi *nona helix* berperan penting dalam promosi, kapasitas pelaku usaha, dan rantai pasok kuliner. **Simpulan:** penelitian ini menegaskan bahwa pengembangan *foodscape* Desa Neglasari dapat mendukung daya tarik wisata gastronomi apabila diiringi dengan strategi promosi digital, pengemasan paket wisata terintegrasi, serta pelestarian kuliner tradisional guna meningkatkan keberlanjutan pariwisata sekaligus kesejahteraan masyarakat setempat. **Rekomendasi:** penguatan promosi digital, paket wisata terintegrasi, serta pelestarian kuliner tradisional untuk mendukung keberlanjutan dan kesejahteraan masyarakat.

Kata kunci : Daya Tarik Wisata, *Foodscape*, Gastronomi, *Nona Helix*

THE POTENTIAL OF THE FOODSCAPE OF NEGLASARI VILLAGE IN TASIKMALAYA REGENCY AS A SUPPORT FOR GASTRONOMIC TOURISM ATTRACTION

PIPIN LAFIFAH

2108698

ABSTRACT

Background of the study: Neglasari Village in Tasikmalaya Regency has a wealth of local food and traditional dishes that have not been optimally utilized in tourism development. There is a lack of foodscape studies at the village level, even though rural areas have culinary potential and local traditions that are valuable as attractions for gastronomic tourism. **Objective:** To identify tourist attractions, analyze foodscape potential, and examine the role of the nona helix in supporting the development of tourist villages. **Method:** This study used a qualitative descriptive approach through observation, interviews, and documentation studies involving 100 informants from nine components of the nona helix. **Results:** The study shows that Neglasari Village has strong natural, cultural, and culinary tourism attractions, with four signature dishes as the village's culinary identity. The foodscape potential is reflected in the unique geography, rural atmosphere, authentic flavors, and cultural value, while the collaboration of the nona helix plays an important role in promotion, business capacity, and the culinary supply chain. **Conclusion:** This study confirms that the development of Neglasari Village's foodscape can support the appeal of gastronomic tourism when accompanied by digital promotion strategies, integrated tour packages, and the preservation of traditional cuisine to enhance tourism sustainability and the welfare of the local community. **Recommendations:** Strengthen digital promotion, integrated tour packages, and the preservation of traditional cuisine to support sustainability and community welfare.

Keywords: *Foodscape, Tourism Attraction, Gastronomy, Nona Helix*

DAFTAR ISI

LEMBAR HAK CIPTA	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
LEMBAR PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR.....	v
UCAPAN TERIMA KASIH	vi
ABSTRAK	viii
<i>ABSTRACT</i>	ix
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
DAFTAR PUSTAKA	xvi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	5
1.4 Manfaat Penelitian	5
1.5 Sistematika Penelitian	6
BAB II LANDASAN TEORI	8
2.1 Kajian Teori.....	8
2.1.1. Pariwisata	8
2.1.2. Pariwisata Berkelanjutan.....	9
2.1.3. Daya Tarik Wisata	10
2.1.4. Gastronomi.....	11
2.1.5. <i>Foodscape</i>	13
2.1.6. <i>Nona Helix</i> / Salapan Cinyusu	15
2.1.7. Pemetaan	16
2.2 Penelitian Terdahulu.....	18
2.3 Kerangka Penelitian	26
BAB III METODE PENELITIAN.....	28
3.1 Desain Penelitian.....	28
3.2 Metode Penelitian.....	28
3.3 Partisipan Penelitian.....	29
3.4 Operasionalisasi Instrumen Penelitian	31
3.5 Jenis dan Sumber Data	34
3.6 Teknik Pengumpulan Data	34

3.7	Hasil Pengujian Validitas – <i>Member Checking</i>	36
3.8	Analisis Data	36
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....		38
4.1	Profil Desa Neglasari	38
4.2	Karakteristik Informan	39
4.3	Analisis Daya Tarik Wisata di Desa Neglasari.....	49
4.4	Identifikasi Komponen Gastronomi	64
4.5	Identifikasi <i>Foodscape</i> di Desa Neglasari.....	104
4.6	Peran <i>Nona Helix</i> dalam Pengembangan Wisata	109
4.7	Pemetaan Potensi Wisata Gastronomi di Desa Neglasari	122
4.8	Member Checking	124
BAB V SIMPULAN DAN SARAN		128
5.1	Simpulan	128
5.2	Saran.....	129
LAMPIRAN.....		131

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Jumlah Kunjungan Wisatawan ke Kab. Tasikmalaya	1
Tabel 2. 1 Penelitian Terdahulu	18
Tabel 3. 1 Partisipan / Narasumber Penelitian	29
Tabel 3. 2 Operasionalisasi Instrumen Penelitian	31
Tabel 3. 3 Member Checking	36
Tabel 4. 1 Daftar Narasumber	40
Tabel 4. 2 Data Temuan Atraksi	49
Tabel 4. 3 Data Temuan Fasilitas	52
Tabel 4. 4 Data Temuan Aksesibilitas	53
Tabel 4. 5 Data Temuan Pelayanan Tambahan	55
Tabel 4. 6 Data Temuan Akomodasi	57
Tabel 4. 7 Data Temuan Aktivitas	58
Tabel 4. 8 Filosofi, Sejarah dan Tradisi Nasi Tumpeng Khas Kampung Naga.....	65
Tabel 4. 9 Memasak Nasi Tumpeng Khas Kampung Naga	67
Tabel 4. 10 Bahan Baku Nasi Tumpeng Khas Kampung Naga	69
Tabel 4. 11 Mencicipi Nasi Tumpeng Khas Kampung Naga	70
Tabel 4. 12 Menghidangkan Nasi Tumpeng Khas Kampung Naga	71
Tabel 4. 13 Meneliti dan Menulis Nasi Tumpeng Khas Kampung Naga.....	73
Tabel 4. 14 Pengalaman Unik Nasi Tumpeng Khas Kampung Naga	74
Tabel 4. 15 Pengetahuan Gizi Nasi Tumpeng Khas Kampung Naga.....	75
Tabel 4. 16 Etika dan Etiket Nasi Tumpeng Khas Kampung Naga	75
Tabel 4. 17 Filosofi, Sejarah dan Tradisi Angeun Gembrung	77
Tabel 4. 18 Memasak Angeun Gembrung.....	79
Tabel 4. 19 Bahan Baku Angeun Gembrung.....	80
Tabel 4. 20 Mencicipi Angeun Gembrung	81
Tabel 4. 21 Menghidangkan Angeun Gembrung	82
Tabel 4. 22 Meneliti dan Menulis Angeun Gembrung	83
Tabel 4. 23 Pengalaman Unik Angeun Gembrung	84
Tabel 4. 24 Pengetahuan Gizi Angeun Gembrung	84
Tabel 4. 25 Etika dan Etiket Angeun Gembrung.....	85
Tabel 4. 26 Filosofi, Sejarah dan Tradisi Pindang Lauk	87
Tabel 4. 27 Memasak Pindang Lauk	89
Tabel 4. 28 Bahan Baku Pindang Lauk	89
Tabel 4. 29 Mencicipi Pindang Lauk	91
Tabel 4. 30 Menghidangkan Pindang Lauk.....	92
Tabel 4. 31 Meneliti dan Menulis Pindang Lauk	92
Tabel 4. 32 Pengalaman Unik Pindang Lauk	93
Tabel 4. 33 Pengetahuan Gizi Pindang Lauk	94
Tabel 4. 34 Etika dan etiket Pindang Lauk	95
Tabel 4. 35 Filosofi, sejarah dan Tradisi Wajit Angleng	96
Tabel 4. 36 Memasak Wajit Angleng	98
Tabel 4. 37 Bahan Baku Wajit Angleng	99
Tabel 4. 38 Mencicipi Wajit Angleng.....	100
Tabel 4. 39 Menghidangkan Wajit Angleng	101

Tabel 4. 40 Meneliti dan Menulis Wajit Angleng	102
Tabel 4. 41 Pengalaman Unik Wajit Angleng	102
Tabel 4. 42 pengetahuan Gizi Wajit Angleng	103
Tabel 4. 43 Etika dan Etiket Wajit Angleng	104
Tabel 4. 44 Data Temuan Indikator Pelaku Usaha	110
Tabel 4. 45 Data Temuan Indikator Pekerja	111
Tabel 4. 46 Data Temuan Indikator Pemasok	112
Tabel 4. 47 Data Temuan Indikator Pemerintah	113
Tabel 4. 48 Data Temuan Indikator Pemerhati	114
Tabel 4. 49 Data Temuan Indikator LSM / NGO	116
Tabel 4. 50 Data Temuan Indikator Pakar	118
Tabel 4. 51 Data Temuan Indikator Media Informasi	120
Tabel 4. 52 Koordinat Lokasi Potensi Wisata Gastronomi di Desa Neglasari	122
Tabel 4. 53 Member Checking Komponen Daya Tarik Wisata	124
Tabel 4. 54 Member Checking Komponen Gastronomi	125
Tabel 4. 55 Member Checking Komponen Foodscape	126

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Mata Pencarian Penduduk Kecamatan Salawu	3
Gambar 1. 2 Peta Wilayah Desa Neglasari	3
Gambar 2. 1 Komponen Gastronomi	12
Gambar 2. 2 Tahapan Produk Gastronomi	13
Gambar 2. 3 Komponen Nona Helix/ Salapan Cinyusu	15
Gambar 2. 4 Kerangka Penelitian	26
Gambar 4. 1 Peta Wilayah Desa Neglasari	38
Gambar 4. 2 Karakteristik Berdasarkan Jenis Kelamin	41
Gambar 4. 3 Karakteristik Berdasarkan Usia.....	42
Gambar 4. 4 Karakteristik Berdasarkan Pendidikan Terakhir.....	42
Gambar 4. 5 Karakteristik Berdasarkan Pekerjaan	43
Gambar 4. 6 Karakteristik Berdasarkan Penghasilan.....	44
Gambar 4. 7 Karakteristik Berdasarkan Domisili	45
Gambar 4. 8 Karakteristik Berdasarkan Alasan Berkunjung	45
Gambar 4. 9 Karakteristik Berdasarkan Sumber Informasi	46
Gambar 4. 10 Karakteristik Berdasarkan Transportasi yang Digunakan.....	47
Gambar 4. 11 Karakteristik Berdasarkan Destinasi yang Pernah Dikunjungi	48
Gambar 4. 12 Karakteristik Berdasarkan Makanan Khas yang Diketahui	48
Gambar 4. 13 Kampung Naga.....	60
Gambar 4. 14 Kampung Pramuka Pasir Kincir.....	61
Gambar 4. 15 Toko Kerajinan Panglawungan	62
Gambar 4. 16 Warung Nasi Nagasari.....	63
Gambar 4. 17 RM Simpang Palay	63
Gambar 4. 18 Wajit Angleng Bu Anah.....	64
Gambar 4. 19 Nasi Tumpeng Khas Kampung Naga	65
Gambar 4. 20 Persebaran Bahan Baku Nasi Tumpeng Khas Kampung Naga.....	70
Gambar 4. 21 Angeun Gembrung	77
Gambar 4. 22 Persebaran Bahan Baku Angeun Gembrung	81
Gambar 4. 23 Pindang Lauk.....	87
Gambar 4. 24 Persebaran Bahan Baku Pindang Lauk	90
Gambar 4. 25 Wajit Angleng Bu Anah.....	96
Gambar 4. 26 Persebaran Bahan Baku Wajit Angleng Bu Anah	100
Gambar 4. 27 Keadaan Lokasi Fisik.....	105
Gambar 4. 28 Keunikan Geografis Hidangan di Desa Neglasari.....	105
Gambar 4. 29 Atmosfer / Suasana di Desa Neglasari	106
Gambar 4. 30 Penilaian Hidangan di Desa Neglasari	107
Gambar 4. 31 Sosial Kultur Hidangan di Desa Neglasari.....	107
Gambar 4. 32 Intensitas Mencicipi Hidangan.....	108
Gambar 4. 33 Pengalaman Puncak dari Mencicipi Hidangan.....	109
Gambar 4. 34 Peta Potensi Wisata Gastronomi di Desa Neglasari	123

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. SK Pembimbing.....	131
Lampiran 2. Instrumen Penelitian Wawancara	134
Lampiran 3. Kuesioner.....	148
Lampiran 4. Surat Pernyataan Narasumber	153
Lampiran 5. Dokumentasi Narasumber	156
Lampiran 6. Lembar Bimbingan	158

DAFTAR PUSTAKA

- Ani, D. (2024, February 26). Hajat Sasih [Instagram post]. https://www.instagram.com/p/anahzn71HvH02/?img_index=4&igsh=MXMxaGFwdGM0aGNnNQ==
- Arystiana, P. D. (2021). Identifikasi Accessibility Pada Objek Wisata Di Desa Sambangan Sebagai Desa Wisata. *Jurnal BOSAPARIS: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 12(2), 52-59.
- Bachsin, R. (2023). Sayur Gembrung [Video]. YouTube. https://youtu.be/jVPus_RzawA?si=0Zt7qiEw4EfYSO9l
- Bhudiharty, S., Ratnasari, K., & Waluyo, S. D. (2019). Analisis Potensi Daya Tarik Wisata Gastronomi di Kawasan Petak Sembilan Glodok, Jakarta Barat. *Jurnal Industri Pariwisata*, 1(2), 106-113.
- Björk, P., & Kauppinen-Räsänen, H. (2016). Food tourism: A new perspective on the role of food in tourism. *Tourism Management Perspectives*, 20, 1-3.
- Björk, P., & Kauppinen-Räsänen, H. (2019). Destination foodscape: A stage for travelers' food experience. *Tourism Management*, 71(466-475), ISSN 0261-5177. <https://doi.org/10.1016/j.tourman.2018.11.005>.
- Boccagni, P., & Schrooten, M. (2018). Participant observation in migration studies: An overview and some emerging issues. *Qualitative research in European migration studies*, 209-225.
- Butler, R.W., 1980. The Concept of Tourism Area Cycle of Evolution: Implications for the Management of resources, XXIV. ed. Canadian Geographer: University of Western Ontario
- Chaerunissa, S. F., & Yuniningsih, T. (2020). Analisis Komponen Pengembangan Pariwisata Desa Wisata Wonolopo Kota Semarang. *Journal Of Public Policy And Management Review*, 9(4), 159-175.
- 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.
- Dewantara, Y. F. (2018). Gastronomi tumpeng dalam budaya selamat masyarakat jawa. *Jurnal Pesona Hospitality*, 11(1 Mei).
- Dewantara, Y., Nurbaeti, N., & Gunawijaya, J. (2023). Ritual gastronomy and cultural identity formation in Kampung Naga: An ethnographic investigation of the role of culinary in religious rituals and cultural practices. *Gema Wiralodra*, 14(3), 1447-1459.
- Dixit, S. K., & Prayag, G. (2022). Gastronomic tourism experiences and experiential marketing. *Tourism Recreation Research*, 47(3), 217-220.
- Du Cros, H., & McKercher, B. (2020). *Cultural tourism*. Routledge.
- Fauzi, R., Zainy, A., Nasution, H. N., Nasution, F. H., & Simanjuntak, F. A. (2023). Perancangan Aplikasi Pariwisata Berbasis Android Di Kota Padang Sidempuan. *Jurnal Education and Development*, 11(1), 437-442.

- Fauziah, R. N. F., & Febriana, C. (2023). Arboretum The Gallery of Sukapura: Sebuah Usaha untuk Mewujudkan Pembangunan Berkelanjutan. *Journal of Social and Policy Issues*, 68-71.
- Gartiwa, D. (2025, 30 Mei). Manisnya Tradisi Garut: Angleng dan Wajit, Dua Camilan yang Memikat Hati dan Lidah. [garut60.pikiran-rakyat.com](https://garut60.pikiran-rakyat.com/news/pr-3859373625/manisnya-tradisi-garut-angleng-dan-wajit-dua-camilan-yang-memikat-hati-dan-lidah?page=all)
<https://garut60.pikiran-rakyat.com/news/pr-3859373625/manisnya-tradisi-garut-angleng-dan-wajit-dua-camilan-yang-memikat-hati-dan-lidah?page=all>
- Hadi, S. (2014). *Metode Penelitian*. Yogyakarta: Andi.
- Hadiwijoyo, Surya Sakti. (2012). Perencanaan Pariwisata Perdesaan Berbasis Masyarakat (Sebuah Pendekatan Konsep). Yogyakarta : Graha Ilmu
- Hall, C. M., & Gössling, S. (2016). From food tourism and regional development to food, tourism and regional development: Themes and issues in contemporary *foodscapes*. In *Food tourism and regional development* (pp. 2-58). Routledge.
- Hassani, H. (2017). Research methods in computer science: The challenges and issues. *arXiv preprint arXiv:1703.04080*.
- Hawkes, C. (2006). Food and globalization: The role of food in the global economy. *Globalization and Health*, 2(1), 1-10.
- Herlita, E. S., Darmastuti, R., & Kristiyani, D. N. (2021). City Branding Kota Solo Melalui Sayur Lodeh. *Jurnal Jurnalisa*, 7(1).
- Hermawan, H. (2016). Dampak pengembangan Desa Wisata Nglanggeran terhadap ekonomi masyarakat lokal. *Jurnal pariwisata*, 3(2), 105-117.
- Ismayanti, I. (2010). Pengantar pariwisata. *PT Gramedia Widisarana*.
- Iswari, H. T., Sumardi, S., & Giyartini, R. (2021). Studi Literatur: Peta sebagai Media Pembelajaran Keragaman Budaya Indonesia. *PEDADIDAKTIKA: Jurnal Ilmiah Pendidikan Guru Sekolah Dasar*, 8(2), 265-275.
- Izzulhaq, F., Alvianna, S., Windhyastiti, I., & Ratnaningsih, C. S. (2023). Peran Sentuhan Gastronomi pada Hidangan Kuliner Nasi Tiwul Khas Trenggalek. *Jurnal TESLA: Perhotelan-Destinas Wisata-Perjalanan Wisata*, 3(1), 49-55.
- Kahfi, A., & Sarjan, M. (2020). Implementasi Peta Digital untuk Smart Village (Studi Kasus Desa Tammangalle, Polewali Mandar). *Jurnal Ilmiah Ilmu Komputer Fakultas Ilmu Komputer Universitas Al Asyariah Mandar*, 6(1), 13-18.
- Kanom, K., Darmawan, R. N., & Nurhalimah, N. (2020). Sosialisasi penerapan sapta pesona dalam perencanaan dan pengembangan destinasi pariwisata berkelanjutan di Lider Desa Sumberarum Kecamatan Songgon Kabupaten Banyuwangi. *Cendekia: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 24-32.
- Kastolani, W. (2016). Pengembangan wisata terpadu berdasarkan daya tarik kawasan konservasi di Kecamatan Cimenyan. *Jurnal Geografi Gea*, 8(1), 51-59.
- Krisnawati, I. (2021). Program Pengembangan Desa Wisata Sebagai Wujud Kebijakan Pemerintah Dalam Rangka Pemulihan Ekonomi Pasca Covid

- dan Implementasinya. *Transparansi: Jurnal Ilmiah Ilmu Administrasi*, 4(2), 211-221.
- Kumaji, R. A., Hakim, L., & Pangestuti, E. (2021). Ecolodge Sebagai Sarana Akomodasi Pariwisata Berkelanjutan. *Profit: Jurnal Adminsitirasi Bisnis*, 15(1), 27-42.
- Kurniawati, A. (2024, 05 Desember). Cerita Di Balik Manisnya Wajit Khas Tasikmalaya. *emmanus.com*. <https://emmanus.com/cerita-di-balik-manisnya-wajit-khas-tasikmalaya/>
- Lail, J. (2015). Peta Digital Dusun Sentono. *AJIE (Asian Journal of Innovation and Entrepreneurship)*, 4(01), 50-53.
- Mawarahardja, S. (2020, 22 Agustus). Wajit Ketan [Instagram Post]. https://www.instagram.com/p/CELjUGHJb_8/?igsh=bXFxeTJ0aXF1NGFh
- Mayastuti, A. S., dkk., (2023, April). Makna Filosofis dalam Tradisi Dhawuhan di Desa Warujanggan Kabupaten Magetan. In *Interdisciplinary and Multidisciplinary Studies: Conference Series* (Vol. 1, No. 1, pp. 1-10).
- Mikkelsen, B. E. (2011). *Foodscape Studies-A powerful tool to improve our understanding of the impact of food environments on behaviour. Perspectives in public health*, 131(5), 206.
- Moleong, L. J. (2007). Metodologi penelitian kualitatif edisi revisi.
- Mumtaz, A. T., & Karmilah, M. (2021). Digitalisasi wisata di desa wisata. *Jurnal Kajian Ruang*, 1(1).
- Neuman, W. L., Nardi, P. M., Berg, B. L., Jackson, W., Varberg, N., Robson, K., & Turner, L. A. (2011). *Research methods in communication*. Pearson (2011), London, UK. DOI.
- Nugraha, V. A., Medina, F. D., & Malihah, E. (2024). Mapping the Components of the Lebakmuncang Village Tourism Website as an Electronic Promotion Media (E-Tourism): Pemetaan Komponen Website Desa Wisata Lebakmuncang Sebagai Media Promosi Elektronik (E-Tourism). *Jurnal Ilmiah Hospitality Management*, 14(2), 273-294.
- Pasuhuk, Lefrand & Mandagi, Deske W.. (2025). Key Drivers of Sustainable Tourism Destination Attractiveness. 6. 2644-2660. 10.37385/msej.v6i3.7695.
- Pelly, D. A., & M. B.Wiyono.(2019). Participatory Mapping of Village Potential with Geotagging Data (Case Study: Wedomartani Village, Sleman, Yogyakarta). *BHUMI: Jurnal Agraria dan Pertanahan*, 5(3).
- Pitana, I Gede dan Surya Diarta, I Ketut (2009). Pengantar Ilmu Pariwisata. Yogyakarta. Andi
- Pramana, C., et al. (2022). The Role of Tourist Attractions in Building Destination Image and Tourist Satisfaction. *Journal of Tourism Management Research*.
- Prasetyo, T., & Medhiatika, N. L. M. V. (2020). Gastronomi kuliner peranakan non-halal di Glodok, Jakarta. *Jurnal Industri Pariwisata*, 3(1), 36-45.

- Prima, L. (2022). *Foodscape* pada Kawasan Heritage: Studi Kasus: Kawasan Sekanak Kota Palembang. *ATRIUM: Jurnal Arsitektur*, 8(1), 43-53.
- Prima, L., Lusetyowati, T., & Adiyanto, J. (2024). Developing of Village's Heritage Tourism Planning Through Integrated of *Foodscape* and Landscape Architecture at Lahat Regency. *Sinektika: Jurnal Arsitektur*.
- Putri, N. T., Yenisa, P., Lentina, U., & Pramasha, R. R. (2024). Potensi Sumber Daya Alam dalam Mengembangkan Sektor Pariwisata di Provinsi Lampung. *Indonesian Journal of Social and Humanities*, 2(2), 12-28.
- Rahayu, A., Romadhoni, I. F., Suwardiah, D., & Pangesthi, L. T. (2022). A PEMETAAN MAKANAN TRADISIONAL SEBAGAI POTENSI WISATA KULINER DI KABUPATEN TUBAN, JAWA TIMUR: PEMETAAN MAKANAN TRADISIONAL SEBAGAI POTENSI WISATA KULINER DI KABUPATEN TUBAN, JAWA TIMUR. *Jurnal Tata Boga*, 11(1), 5-5.
- Rathinam, F., S. Khatua, Z. Siddiqui, M. Malik, P. Duggal, S. Watson, & X. Vollenweider.(2021). Using Big Data for Evaluating Development Outcomes: A systematic map.Campbell Systematic Reviews,17(3), e1149.
- Richards, G., & Palmer, R. (2019). *Food and tourism: A global perspective*. Routledge.
- Rudy, D. G., & Mayasari, I. D. A. D. (2019). Prinsip-Prinsip Kepariwisata dan Hak Prioritas Masyarakat dalam Pengelolaan Pariwisata berdasarkan Undang-Undang Nomor 10 Tahun 2009 Tentang Kepariwisata. *Kertha Wicaksana*, 13(2), 73-84.
- Salsabila, N. N., dkk., (2024). Tumpeng Sêga Punar: Eksplorasi Simbolik Kuliner dalam Perayaan Tradisional Jawa terhadap Kesadaran Gizi Seimbang Masyarakat. In *Prosiding Seminar Kesehatan Nasional Sexophone*.
- Sari, D. K., Sutopo, S., & Supriyadi, S. (2020). Pengaruh Pupuk Lengkap Berpelepasan Hara Lambat (Slow Release Fertilizer) terhadap Pertumbuhan Vegetatif Tanaman Jeruk Siam (*Citrus nobilis* var. *microcarpa* Lour). *Agrovigor: Jurnal Agroekoteknologi*, 13(1), 33-42.
- Sari, R. J., Widhyadanta, I. G. D. S. A., & Dewi, N. L. G. S. (2022). Kajian posisi kawasan desa wisata Pelaga berdasarkan tourist area life cycle. *Jurnal Ilmiah Hospitality*, 11(1), 203-210.
- Setyawati, R. (2024). Review of culinary tourism development policy in Indonesia. *Journal of Rural Tourism*, 1(1), 31-36.
- Sofyan, A. M., & Noor, A. A. (2016, July). Perancangan Konten Aplikasi Travel Guide Berbasis Android Menggunakan Identifikasi Komponen Pariwisata 6 (Enam) A. In *Prosiding Industrial Research Workshop and National Seminar* (Vol. 7, pp. 161-165).
- SSari, R. A., & Supriyadi, S. (2020). Pengembangan wisata kuliner berbasis potensi lokal di Kabupaten Tasikmalaya. *Jurnal Pariwisata*, 12(1), 45-58.
- Sugiono. (2020). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Alfabeta.

- Supriyadi, D., & Komara, E. (2020). Studi terhadap kepuasan wisatawan dilihat dari manajemen pelayanan pariwisata dan kebijakan adaptasi kebiasaan baru (AKB) di Kabupaten Pangandaran. *Service Management Triangle: Jurnal Manajemen Jasa*, 2(2), 100-116.
- Suranny, L. E. (2021). Pengembangan potensi desa wisata dalam rangka peningkatan ekonomi perdesaan di Kabupaten Wonogiri. *Jurnal Litbang Sukowati: Media Penelitian Dan Pengembangan*, 5(1), 49-62.
- Turgarini, Dewi. (2018). *Gastronomi Sunda Sebagai Daya Tarik Wisata Kota Bandung*. Universitas Gajah Mada.
- Turgarini, D. (2020). Bandung city as a sundanese gastronomy *foodscape*. *Digital Press Social Sciences and Humanities*, 4, 1-11.
- Turgarini, D. (2021). The Salapan Cinyusu (Nona Helix) as a “creativepreneurship” support model for gastronomy tourism in Bandung city. *Promoting Creative Tourism: Current Issues in Tourism Research*, 429–437. <https://doi.org/10.1201/9781003095484-62>
- Utami, D.P., dkk., 2019. Perubahan Karakteristik Ikan Nilem Pada Berbagai Pengolahan Suhu Tinggi. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, 10(1): 39-45.
- Vonthron, S., Perrin, C., & Souldard, C. T. (2020). Foodscape: A scoping review and a research agenda for food security-related studies. *PloS one*, 15(5), e0233218. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0233218>
- Widiati, I. A. P., & Permatasari, I. (2022). Strategi Pengembangan Pariwisata Berkelanjutan (Sustainable Tourism Development) Berbasis Lingkungan Pada Fasilitas Penunjang Pariwisata di Kabupaten Badung. *Kertha Wicaksana*, 16(1), 35-44.
- Winarno, M. E. (2013). *Metodologi penelitian dalam pendidikan jasmani*. Um press.
- Yuniawatika, Y., Sasmito, D. A., Pratisia, T., Sembiring, D. M., & Ananda, M. (2022). Pemanfaatan Citra USGS dan Google Earth untuk Pembuatan Peta Tematik Desa Jambesari Kecamatan Poncokusumo Kabupaten Malang. *Aksiologi: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(4), 530-539.
- Yusuf, K., Ekayani, I. A. P. H., & Marsiti, C. I. R. (2024). Potensi Objek Wisata Desa Pengembur Kecamatan Pujut Kabupaten Lombok Tengah Sebagai Desa Wisata. *Jurnal BOSAPARIS: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 15(1).
- Yoeti, Oka A. (2008). *Perencanaan dan Pengembangan pariwisata*. Jakarta: Pradnya Paramit.
- Zhang, P., Wang, J., & Li, R. (2023). Tourism-type ontology framework for tourism-type classification, naming, and knowledge organization. *Heliyon*, 9(4), e15192. <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2023.e15192>
- Zein, M., & Faizah, N. (2020). Makanan Tumpeng dalam Tradisi Bancakan. *Qurthuba: The Journal of History and Islamic Civilization*, 3(2), 190-209.