

**Pelestarian Makanan Tradisional dalam Upacara Hajat Laut
Pantai Pangandaran Sebagai Wisata Gastronomi**



SKRIPSI

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

Oleh:

Danisti Ritma Linggani

NIM 2106788

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

2025

LEMBAR HAK CIPTA

**PELESTARIAN MAKANAN TRADISIONAL DALAM UPACARA HAJAT
LAUT PANTAI PANGANDARAN SEBAGAI WISATA GASTRONOMI**

Oleh :
©Danisti Ritma Linggani
2106788

Skripsi ini diajukan untuk memenuhi sebagai syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Pariwisata Program Studi Manajemen Industri Katering

Danisti Ritma Linggani
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 penulis

LEMBAR PENGESAHAN

**PELESTARIAN MAKANAN TRADISIONAL DALAM UPACARA HAJAT
LAUT PANTAI PANGANDARAN SEBAGAI WISATA GASTRONOMI**

disetujui dan disahkan oleh pembimbing :

Pembimbing I



Dr. Dewi Turgarini, S.S., MM.Par
NIP. 1970032008122001

Pembimbing II



Risya Ladiya Bridha, S.Par., MM.Par
NIP. 920200819920929201

Mengetahui :

Ketua Program Studi Manajemen Industri Katering



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

LEMBAR PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Danisti Ritma Linggani

NIM : 2106788

Program Studi : Manajemen Industri Katering

Judul Skripsi : Pelestarian Makanan Tradisional dalam Upacara Hajat Laut Pantai
Pangandaran sebagai 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 di kemudian hari ditemukan pelanggaran terhadap etika akademik atau unsur plagiarisme, saya bersedia menerima sanksi sesuai peraturan yang berlaku di Universitas Pendidikan Indonesia.

Bandung, Agustus 2025

Danisti Ritma Linggani
2106788

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT atas limpahan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan karya ini yang berjudul “Pelestarian Makanan Tradisional dalam Upacara Hajat Laut Pantai Pangandaran sebagai Wisata Gastronomi” dengan lancar.

Skripsi ini disusun sebagai bentuk kepedulian terhadap pentingnya pelestarian budaya lokal, khususnya dalam upacara hajat laut yang memiliki nilai tradisi, spiritualitas, sosial, serta potensi pengembangan wisata budaya dan gastronomi. Melalui penelitian ini, penulis ingin menggambarkan bagaimana pelestarian makanan tradisional dalam upacara hajat laut Pantai Pangandaran sebagai wisata gastronomi menggunakan identifikasi inventarisasi, komponen gastronomi, pelestarian, dan peran *Nona Helix/Salapan Cinyusu*.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih memiliki banyak kekurangan. Oleh karena itu, penulis menerima kritik dan saran yang membangun agar penulis dapat memperbaiki dan menjadi lebih baik lagi ke depannya. Penulis berharap skripsi ini dapat bermanfaat terutama bagi para pembaca dan peneliti berikutnya dengan topik yang serupa sebagai referensi.

Bandung, Agustus 2025

Danisti Ritma Linggani

UCAPAN TERIMA KASIH

Alhamdulillah, Puji syukur kehadiran Allah SWT atas Rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik. Penulis menyadari bahwa tanpa bantuan dan dukungan dari berbagai pihak, karya ini tidak akan terselesaikan dengan baik. Oleh karena itu, penulis menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Allah SWT yang selalu mengaruniakan dan meridhoi langkah penulis untuk menyelesaikan skripsi.
2. Dr. Woro Priatini, S.Pd., M.Si selaku ketua Program Studi Manajemen Industri Katering.
3. Dr. Dewi Turgarini, S.S., MM.Par selaku Dosen Pembimbing 1 yang membantu dan selalu membimbing penulis dalam menyelesaikan skripsi sampai bisa selesai.
4. Risya Ladiya Bridha, S.Par., MM.Par selaku Dosen Pembimbing 2 yang selalu sabar membimbing dan membantu penulis dalam menyelesaikan skripsi ini sampai dengan selesai.
5. Seluruh dosen Program Studi Manajemen Industri Katering yang telah memberikan ilmu, arahan, dan bimbingan selama masa studi penulis.
6. Ibu saya tercinta Almh Dra. Neneng Sri Mulyani yang telah melahirkan penulis, mendidik penulis menjadi wanita kuat, menjadi motivasi penulis dalam menyelesaikan perkuliahan, memberikan dukungan selama hidup, kasih sayang yang tak terhingga, dan selalu mendoakan penulis selama hidup. Terimakasih sudah bersama penulis selama 21 tahun, walaupun pada akhirnya penulis harus berjuang tertatih sendiri tanpa ibu temani lagi.
7. Bapak saya Dadang Suherman, S.Pd., M.Pd. yang selalu memberikan dukungan, kasih sayang, selalu bersama dalam suka maupun duka, doa yang tak terhingga demi kelancaran penulis selama menyusun skripsi, dan mencukupi semua keinginan serta kebutuhan penulis sampai saat ini. Terimakasih sudah mengantarkan penulis sampai saat ini.
8. Kakak saya Danar Zidni Ilma, S.T., Dimas Arif Mulya, A.Md., dan Mega Nanda Rizkia, S.Kep., yang telah membantu, *support*, teman cerita, dan mendoakan penulis dalam menyusun skripsi.
9. Masyarakat Pangandaran yang menjadi narasumber dan membantu penulis dalam mencari data lapangan untuk kebutuhan peneliti.
10. Ponakan saya Devanka Taqi Rasya yang selalu menghibur penulis dan menjadi teman penulis disaat penulis membutuhkan teman main.
11. Sepupu saya Intan Nursulistri selalu memberi semangat, mendengarkan curhatan penulis, mendoakan penulis dan selalu membantu penulis dalam hal apapun.
12. Sahabat saya Elvira Deya Putri dan Nala Yulianti yang selalu memberikan *support*, meluangkan waktu untuk bermain, menghibur, dan selalu mendengarkan keluh kesah penulis. Shafa Maharani sebagai sahabat di bangku perkuliahan yang selalu memberikan *support*, meluangkan waktu untuk mendengarkan keluh kesah penulis, dan selalu menghibur penulis.

13. Andini Nurul Fatimah, Ngadiyah Safira, Anne Nuraini, Nisa Septiani. Sofiatulaila, Salma Nur Aqilah selaku teman seperjuangan yang memberikan dukungan terhadap penulis di bangku perkuliahan sehingga penulis bisa menyelenggarakan skripsi ini dengan baik.
14. Seluruh teman penulis mahasiswa Angkatan 2021 mahasiswa manajemen industri katering.
15. Terakhir kepada diri sendiri terimakasih sudah mau bertahan sampai sejauh ini, bisa menyelesaikan skripsi dengan banyaknya drama kehidupan, bisa mengendalikan diri sendiri disaat mood tidak baik-baik saja, bisa bangkit dan tegar dalam menghadapi kehidupan ini.

ABSTRAK

Upacara hajat laut memiliki makanan khas atau makanan tradisional. Upacara hajat laut merupakan tradisi tahunan masyarakat Pangandaran yang dilakukan di bulan Muharam. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji pelestarian makanan tradisional dalam upacara hajat laut di Pantai Pangandaran sebagai wisata gastronomi. Makanan tradisional yang menjadi ciri khasnya adalah pindang gunung. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode etnografi untuk menginventarisasi makanan tradisional, mengidentifikasi komponen gastronomi, menganalisis peran Nona Helix atau Salapan Cinyusu dalam pelestarian makanan tradisional, serta mengkaji upaya pelestarian makanan tradisional dalam upacara tersebut. Hasil penelitian menunjukkan bahwa makanan tradisional dalam upacara hajat laut bukan hanya sajian simbolik, tetapi juga berfungsi sebagai media pelestarian budaya sekaligus memiliki potensi ekonomi wisata. Penelitian ini menyimpulkan bahwa pelestarian makanan tradisional dalam upacara hajat laut berpotensi besar untuk dikembangkan sebagai wisata gastronomi berbasis budaya lokal.

Kata Kunci : upacara hajat laut, makanan tradisional, gastronomi, pelestarian, Pangandaran

ABSTRAC

The sea ceremony has special or traditional foods. The sea ceremony is an annual tradition of the Pangandaran community that is held in the month of Muharam. This study aims to examine the preservation of traditional foods in the sea ceremony at Pangandaran Beach as a form of gastronomic tourism. The traditional food that characterizes this ceremony is pindang gunung. This study uses a qualitative approach with ethnographic methods to inventory traditional foods, identify gastronomic components, analyze the role of Nona Helix or Salapan Cinyusu in the preservation of traditional foods, and examine efforts to preserve traditional foods in the ceremony. The results of the study show that traditional foods in the sea ceremony are not only symbolic dishes, but also function as a medium for cultural preservation and have economic potential for tourism. This study concludes that the preservation of traditional foods in the sea ceremony has great potential to be developed as a cultural-based gastronomic tourism.

Keyword : hajat laut ceremony, traditional food, gastronomy, preservation, Pangandaran

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR HAK CIPTA	ii
LEMBAR PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME	iv
ABSTRAK	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
BAB PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	6
1.3 Tujuan Penelitian	6
1.4 Manfaat Penelitian	7
1.4.1 Manfaat Teoritis.....	7
1.4.2 Manfaat Praktis.....	7
BAB II TINJAUAN TEORI	8
2.1 Pariwisata.....	8
2.2 Kebudayaan	11
2.3 Gastronomi	12
2.4 Daya Tarik Wisata	15
2.5 Teori Salapan Cinyusu (Nona Helix)	16
2.6 Palestarian.....	17
2.7 Makanan Tradisional	18
2.8 Inventarisasi	20
2.9 Upacara Adat	21
2.10 Penelitian Terdahulu.....	23
2.11 Kerangka Berpikir	27
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	29
3.1 Desain Penelitian	29
3.2 Situasi sosial	29
3.3 Partisipasi, Tempat Penelitian, dan Teknik Sampling	30
3.4 Jenis dan Sumber Data.....	32
3.5 Operasionalisasi Instrumen Penelitian	32
3.6 Teknik Pengumpulan Data	34
3.7 Persiapan Penelitian dan Pengumpulan Data.....	35
3.8 Uji Keabsahan Data	36
3.9 Teknik Analisis Data	38
3.9.1 Reduksi Data.....	38
3.9.2 Penyajian Data.....	38
3.9.3 Verifikasi Kesimpulan.....	38
BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN PENELITIAN	40
4.1 Profil Lokasi Penelitian	40
4.1.1 Gambaran Umum Lokasi Penelitian.....	40
4.1.2 Gambaran Umum Partisipan Penelitian.....	49

4.2 Temuan Penelitian.....	56
4.2.1 Inventarisasi	56
4.2.2 Komponen Gastronomi.....	67
4.2.3 Nona Helix/Salapan Cinyusu.....	103
4.2.4 Pelestarian	114
4.3 Data Kuesioner	127
4.3.1 Komponen Gastronomi.....	127
4.3.2 Pelestarian	130
4.4 Pembahasan	131
4.5 Member Checking.	189
BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....	143
5.1 Kesimpulan	143
5.2 Saran	144
DAFTAR PUSTAKA	146
LAMPIRAN	149

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Hasil Pra-Penelitian	5
Tabel 2.1 Penelitian Terdahulu	23
Tabel 3. 1 Kuantitas Partisipan	30
Tabel 3.2 Operasional Instrumen Penelitian	33
Tabel 3. 3. Member Checking	37
Tabel 4. 1 Jumlah Daya Tarik Wisata Kabupaten Pangandaran	41
Tabel 4. 2 Jumlah Rumah Makan/Restoran Kabupaten Pangandaran	42
Tabel 4. 3 Lokasi Pelaksanaan Tradisi Pesisir Kabupaten Pangandaran	47
Tabel 4. 4 Gambaran Umum Partisipan Penelitian	49
Tabel 4. 9 Hasil Wawancara Mengenai Pengumpulan Data	57
Tabel 4. 10 Hasil Wawancara Mengenai Mencatat	60
Tabel 4. 11 Hasil Wawancara Mengenai Dokumentasi	61
Tabel 4. 12 Dokumentasi Upacara Hajat laut dan Makanan Tradisional	63
Tabel 4. 13 Hasil Wawancara Mengenai Menganalisis	65
Tabel 4. 14 Hasil Wawancara Mengenai Memasak	68
Tabel 4. 15 Alat Pembuatan Makanan Tradisional	70
Tabel 4. 16 Cara Pembuatan Pindang Gunung	72
Tabel 4. 17 Cara Pembuatan Tumpeng	73
Tabel 4. 18 Hasil Wawancara Mengenai Bahan Baku	76
Tabel 4. 19 Bahan Baku	78
Tabel 4. 20 Hasil Wawancara Mengenai Mencicipi	82
Tabel 4. 21 Hasil Wawancara Mengenai Menghidangkan	84
Tabel 4. 22 Alat dalam Penyajian	85
Tabel 4. 23 Hasil Wawancara Mengenai Mempelajari, Meneliti, Menulis Makanan	87
Tabel 4. 24 Gizi Pindang Gunung	90
Tabel 4. 25 Gizi Tumpeng Khas Pangandaran	91
Tabel 4. 26 Hasil Wawancara Mengenai Filosofi, Sejarah, Tradisi dan Sosial	92
Tabel 4. 27 Hasil Wawancara Mengenai Etika dan Etiket	97
Tabel 4. 28 Pengalaman Unik	100
Tabel 4. 29 Hasil Wawancara dari Pengusaha	103
Tabel 4. 30 Hasil Wawancara dari Pemerintah	104
Tabel 4. 31 Hasil Wawancara dari Pekerja	106
Tabel 4. 32 Hasil Wawancara dari Pemasok	107
Tabel 4. 33 Hasil Wawancara dari Pemerhati	108
Tabel 4. 34 Hasil Wawancara dari NGO	109
Tabel 4. 35 Hasil Wawancara dari Media Informasi	110
Tabel 4. 36 Media Informasi Upacara Hajat Laut	111
Tabel 4. 37 Hasil Wawancara dari Para Pakar	112
Tabel 4. 38 Hasil Wawancara Mengenai Pelindungan	114
Tabel 4. 39 Hasil Wawancara Mengenai Pengembangan	118
Tabel 4. 40 Hasil Wawancara Mengenai Pemanfaatan	122
Tabel 4. 41 Hasil Kuesioner Mengenai Komponen Gastronomi	127
Tabel 4. 42 Hasil Kuesioner Mengenai Pelestarian	130
Tabel 4. 43 Member Checking Inventarisasi	139
Tabel 4. 44 Member Checking Komponen Gastronomi	140

Tabel 4. 45 Member Checking Pelestarian.....	141
--	-----

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Diagram Data Wisatawan Jawa Barat.....	3
Gambar 1. 2 Diagram data Wisatawan Nusantara di Pangandaran	4
Gambar 2. 1 Komponen-komponen Gastronomi	13
Gambar 2. 2 Perkembangan Produk Gastronomi	15
Gambar 2. 3 Kerangka Pemikiran	28
Gambar 3. 1. Situasi Sosial	30
Gambar 4. 1 Logo Kabupaten Pangandaran.....	40
Gambar 4. 2 Aquarium Indonesia Pangandaran	43
Gambar 4. 3 Green Canyon.....	44
Gambar 4. 4 Citumang	45
Gambar 4. 5 Ciwayang	45
Gambar 4. 6 Gerbang Utama Pangandaran	46
Gambar 4. 7 Peta Kabupaten Pangandaran	48
Gambar 4. 8 Karakteristik Berdasarkan Usia	52
Gambar 4. 9 Karakteristik Berdasarkan Pendidikan Terakhir.....	53
Gambar 4. 10 Karakteristik Berdasarkan Jenis Kelamin.....	54
Gambar 4. 11 Karakteristik Berdasarkan Penghasilan	54
Gambar 4. 12 Karakteristik Berdasarkan Pekerjaan.....	55
Gambar 4. 13 Karakteristik Berdasarkan Domisili.....	56
Gambar 4. 17 Makanan dalam Dongdang.....	59
Gambar 4. 18 Makanan dalam Tradisi <i>Cucurak</i>	59
Gambar 4. 19 Rangkaian Upacara Hajat Laut.....	65
Gambar 4. 20 Resep Pindang Gunung dan Tumpeng	76
Gambar 4. 21 Rute Pemasok Restoran	81
Gambar 4. 22 Cara Mencicipi	83
Gambar 4. 23 Brosur <i>Event</i> Upacara Hajat Laut	136
Gambar 4. 24 Susunan <i>Event</i> Upacara Hajat Laut	138

DAFTAR PUSTAKA

- Anggito, A., & Setiawan, J. (2018). *Metode Penelitian Kualitatif* (1st ed). CV jejak (jejak Publisher)
- AntónClave, S., & Knafo, R. (2012). *Gastronomy tourism and globalization*. Paris: Universitat Rovirai Virgili- Tarragona, Université Paris 1.
- Ardiwidjaja, R. (2018). *Arkeowisata: Mengembangkan daya Tarik pelestarian warisan budaya*. Deepublish.
- Alifa, Y., Nabilla, A. S. and Pratiwi, W. D. (2024) 'Peran Salapan Cinyusu dalam Pelestarian Budaya Pangan Nabati Sunda dan Dampaknya terhadap Gastro-Tourism Salapan Cinyusu ' s Role in Preserving Sundanese Food Culture and Its Impact on Gastro-Tourism', 13, pp. 400–421.
- Asep Parantika and Gaby Jenica (2022) 'Pelestarian Dan Pengembangan Makanan Khas Kampung Ciharahas Mulyaharja Sebagai Destinasi Wisata Kota Bogor', *Journal Of Tourism And Economic*, 5(1), pp. 63–76. doi: 10.36594/jtec/j42sn190.
- Asrulla *et al.* (2023) 'Populasi dan Sampling (Kuantitatif), Serta Pemilihan Informan Kunci (Kualitatif) dalam Pendekatan Praktis', *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 7(3), pp. 26320–26332.
- Audira, I. N., Firmansyah, R. and Permana, T. (2023) 'Memeriahkan Hajat Laut Para Nelayan Pesisir Pantai Pangandaran', *Jurnal Dinamika Sosial Budaya*, 25(2), p. 250. doi: 10.26623/jdsb.v25i4.7658.
- Bridha, R. L., Priatini, W. and Hamdani, Z. I. (2023) 'Pengembangan Fussion Food pada Kue Talam Ebi sebagai Modifikasi Makanan Tradisional', *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 11(2), pp. 139–146. doi: 10.52352/jgi.v11i2.1169.
- Budiardjo, A. S. and Mada, U. G. (2021) 'Penyajian Data Penelitian Kualitatif dan Triangulasi Sumber', (August), pp. 0–7.
- Dewi, N. K. R. K. (2020) 'Analisa Yuridis Konflik Norma Dalam Undang-Undang Kepariwisata dan Undang-Undang Ketenagakerjaan Terkait Diskriminasi Rekrutmen Pekerja Pada Perusahaan Di Bidang Pariwisata', pp. 1–7.
- Embon, D. (2019) 'Sistem Simbol Dalam Upacara Adat Toraja Rambu Solo : Kajian Semiotik', *Jurnal Bahasa dan Sastra*, 4(7), pp. 1–10.
- Fatimatuz Zahra Disma, Nur Widiyanto, dan P. K. (2025) 'Wisata Gastronomi Berbasis Budaya Lokal Sebagai Upaya Pengembangan Makanan Tradisional', 6(1).
- Geograf (2023) *Pengertian Jawa Barat: Definisi dan Penjelasan Lengkap Menurut Ahli*, <https://geograf.id/jelaskan/pengertian-jawa-barat/>.
- Grubor, B. *et al.* (2022) 'Traditional and Authentic Food of Ethnic Groups of Vojvodina (Northern Serbia)—Preservation and Potential for Tourism Development', *Sustainability (Switzerland)*, 14(3). doi: 10.3390/su14031805.
- Hartanto, H. and Mataram, U. W. (2024) 'Judicial Analysis Of The Protection And Preservation Traditional Culture', (June).
- Kartikasari, L. W. *et al.* (2024) 'Sistem Kepercayaan Dalam Upacara Petik Laut', 20(2), pp. 240–247.
- Manek, S. and Rato, Y. I. (2024) 'Preservation of Traditional Food Jagung Bose as a Gastronomic Tourism Attraction in Timor Island, East Nusa Tenggara', *The Journal Gastronomy Tourism*, 11(1), pp. 116–123. doi: 10.17509/gastur.v11i1.71554.
- Marsudijono, D. (2024) *Provinsi Jawa Barat dalam Angka 2024*.
- Mekarisce, A. A. (2023) 'Teknik Pemeriksaan Keabsahan Data pada Penelitian Kualitatif di Bidang Kesehatan Masyarakat Teknik Pemeriksaan Keabsahan Data pada Penelitian Kualitatif di Bidang Kesehatan Masyarakat Arnild Augina Mekarisce Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat Fakultas', (September 2020). doi:

10.52022/jikm.v12i3.102.

Nadra, N. (2023) 'Variations of Food in Traditional Muslim Ceremonies in Minangkabau Isolect, Indonesia', pp. 219–224.

Ningrum, F. C., Turgarini, D. and Bridha, R. L. (2014) 'Pelestarian Tradisi Nyeruit Sebagai Warisan Gastronomi Kota Bandar Lampung', 1(November), pp. 85–95.

Nugraha, R. N. and Fikri Virgiawan (2015) 'Upaya Pelestarian Kota Pusaka Kawasan Klampok, Kecamatan Purworejo Klampok, Kabupaten Banjarnegara', *Ruang*, 1(3), pp. 131–140.

Nuraini, A., Khadijah, U. L. S. and Radiah, S. (2023) 'Tradisi “ Hajat Laut ” merupakan salah satu kearifan lokal yang ada di Kabupaten Pangandaran . Hajat laut yaitu sebuah tradisi yang dilaksanakan secara turun temurun untuk mengungkapkan rasa syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas diberikannya', 10(1).

Nurhayati, E. *et al.* (2016) 'Inventarisasi Makanan Tradisional Jawa Unsur Sesaji Di Pasar-Pasar Tradisional Kabupaten Bantul', *Jurnal Penelitian Humaniora*, 19(2). doi: 10.21831/hum.v19i2.8039.

Purnamasari, E. and Mentari, G. (2024) 'Pelestarian Budaya dan Filosofi Makanan Bengkulu melalui Pameran Seni Badendang Tradisional makanan tradisional , Kemendikbudristek RI Bidang Kebudayaan bekerja sama Pagelaran Makanan Tradisional dalam Seni Badendang di Kota Bengkulu . Lokal Ketahanan Pan', 13, pp. 50–63.

Rizky, F. M. *et al.* (2024) 'Digital Mapping Information System for Gastronomic and Wellness Travel Patterns in the Pangandaran', 11(November), pp. 231–239.

Sahliani, Julian Wahyu, Winoto, Y. (2021) 'Tradisi Upacara Adat Ngarot Dalam Perspektif Manajemen Pengetahuan', (October), p. 87.

Santi, P. and Abdillah, F. (2019) *Wisata kuliner*.

Saputri, E. I. and Hartanto, P. (2015) 'Sistem informasi pengelolaan inventaris berbasis client-server pada Pt. Cahaya Gemilang Semarang', p. 6.

Soemanto, R. B. (2010) 'Pengertian Pariwisata, Sosiologi, dan Ruang Lingkup Sosiologi Pariwisata', *Sosiologi Pariwisata*, pp. 1–32.

Statistik, B. P. (2024) 'Perkembangan Pariwisata April 2024', *Badan Pusat Statistik (BPS)*, (42), pp. 1–20.

Suparman, S. *et al.* (2023) *Potensi Pariwisata Budaya di Negeri*. Palu : Edu Publisher.

Suryanti, A. (2017) 'di Pantai Cilacap Ani Suryanti Perencanaan dan Pengelolaan Sumber Daya Kelautan Program Magister Manajemen Sumber Daya Pantai Universitas Diponegoro', *Jurnal Kajian Kebudayaan*, 3(2), pp. 1–8.

Turgarini, D. (2018) 'Gastronomi Sunda sebagai Daya Tarik Wisata Kota Bandung'.

Turgarini, D. *et al.* (2023) *wisata gastronomi*. Bandung: pt. literasi nusantara abadi grup.

Wardhana, A. (2024) *Wawancara, Kuesioner, dan Observasi*.

Warisan, P., Takbenda, B. and Jawa, I. (2023) 'Inventarisasi Kuliner Khas Jawa Tengah sebagai Upaya Pelestarian Warisan Budaya Takbenda Ikon Jawa Tengah', *Harmoni*, 7, pp. 44–49.

Waruwu, M. (2023) 'Pendekatan Penelitian Pendidikan: Metode Penelitian Kualitatif, Metode Penelitian Kuantitatif dan Metode Penelitian Kombinasi (Mixed Method)', *Jurnal Pendidikan Tambusai*.

Wibawati, D. and Rabhawat, A. (2021) 'Upaya Indonesia Dalam Mempromosikan Wisata Kuliner sebagai Warisan Budaya Dunia', 66(8), pp. 465–471. doi: 10.51620/0869-2084-2021-66-8-465-471.

Wijaya, H. (2015) 'Analisis Data Kualitatif Model Spradley (Etnografi) Hengki', *Jakarta: Salemba Humanika*, (March), pp. 283–284. Available at: <https://core.ac.uk/download/pdf/287061605.pdf>.

Yuliardi, I. S., Susanti, A. D. and Saraswati, R. S. (2021) 'Identifikasi Kelayakan Obejek Wisata Alam', 1(2), pp. 36–54.