

**PERAN *EVENT* NYAWANG BULAN SEBAGAI UPAYA PELESTARIAN WISATA
GASTRONOMI DI KASEPUHAN BUNISARI KABUPATEN BANDUNG.**

SKRIPSI

Diajukan untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Memperoleh Gelar Sarjana
Pariwisata Program Studi Manajemen Industri Katering



Disusun Oleh :

Poetry Irena Rizkyawati

NIM 2109631

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

2025

LEMBAR HAK CIPTA

PERAN *EVENT* NYAWANG BULAN SEBAGAI UPAYA PELESTARIAN WISATA GASTRONOMI DI KASEPUHAN BUNISARI KABUPATEN BANDUNG.

Oleh
Poetry Irena Rizkyawati
2109631

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

© Poetry Irena Rizkyawati
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 ijin dari penulis

LEMBAR PENGESAHAN

Poetry Irena Rizkyawati

NIM. 2109631

**PERAN *EVENT* NYAWANG BULAN SEBAGAI UPAYA PELESTARIAN WISATA
GASTRONOMI DI KASEPUHAN BUNISARI KABUPATEN BANDUNG.**

Skripsi ini disetujui dan disahkan oleh :

Pembimbing I

Pembimbing II



Dr. Dewi Turgarini, SS., MM.Par
NIP. 19700320.2008.12.2.001



Ilmiati Tsaniah, S.Par., MM.Par
NIP.9202302199421201

Mengetahui,

Ketua Program Studi Manajemen Industri Katering



Dr. Woro Priatini S.Pd., M,Si
NIP. 1971309.201012.2001

PERAN *EVENT* NYAWANG BULAN SEBAGAI UPAYA PELESTARIAN WISATA GASTRONOMI DI KASEPUHAN BUNISARI KABUPATEN BANDUNG.

Poetry Irena Rizkyawati

2109631

ABSTRAK

Pariwisata berperan penting dalam menjaga identitas lokal dan mendorong keterlibatan masyarakat dalam pelestarian budaya. Salah satu manifestasinya adalah *event* Nyawang Bulan di Desa Girimekar, Kecamatan Cilengkrang, Kabupaten Bandung yang dilaksanakan di Kasepuhan Bunisari. *Event* ini memadukan nilai-nilai budaya lokal dan wisata gastronomi khas Sunda dengan nuansa tradisional dan beragam. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi *event* tersebut termasuk ke dalam *event* gastronomi melalui komponen gastronomi pada hidangannya, menganalisis upaya pelestarian yang dilakukan melalui *event* tersebut hingga inventarisasi hidangan tradisional dalam *event* Nyawang Bulan. Metode yang digunakan adalah deskriptif kualitatif dengan teknik pengumpulan data berupa wawancara mendalam, observasi, studi literatur, dan dokumentasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa *event* Nyawang Bulan dikenal sebagai *event* gastronomi karena memiliki beragam sajian khas sunda melalui berbagai komponen yang didapat, upaya pelestarian dilakukan melalui tindakan nya dalam bentuk digitalisasi pembuatan artikel berita, pengembangan dan pemanfaatan media sosial *Instagram*, serta inventarisasi menunjukkan makanan tradisional khas sunda dalam *event* tersebut memiliki jumlah sebesar 49 jenis makanan, 4 jenis minuman, dan 4 variasi sambal yang disajikan di *event* Nyawang Bulan tersebut. Kesimpulannya, *event* Nyawang Bulan memiliki peran sebagai bentuk pelestarian wisata gastronomi di wilayah Kasepuhan Bunisari menghadirkan *event* kebudayaan dan kuliner yang edukatif dan informatif.

Kata Kunci : *event*, gastronomi, inventarisasi, pelestarian.

***THE ROLE OF NYAWANG BULAN EVENT AS AN EFFORT TO PRESERVE
GASTRONOMIC TOURISM IN KASEPUHAN BUNISARI, BANDUNG REGENCY.***

Poetry Irena Rizkyawati

2109631

ABSTRACT

Tourism plays an important role in preserving local identity and encouraging community involvement in cultural preservation. One manifestation of this is the Nyawang Bulan event in Girimekar Village, Cilengkrang District, Bandung Regency, which is held at Kasepuhan Bunisari. This event combines local cultural values and Sundanese gastronomic tourism with traditional and diverse nuances. This study aims to identify the event as a gastronomic event through the gastronomic components of its dishes, analyse the preservation efforts carried out through the event, and inventory the traditional dishes in the Nyawang Bulan event. The method used is qualitative descriptive with data collection techniques in the form of in-depth interviews, observation, literature study, and documentation. The results of the study show that the Nyawang Bulan event is known as a gastronomic event because it offers a variety of Sundanese specialities through various components obtained, Preservation efforts are carried out through actions in the form of digitising news articles, developing and utilising Instagram social media, and inventorying shows that traditional Sundanese foods at the event include 49 types of food, 4 types of drinks, and 4 variations of sambal served at the Nyawang Bulan event. In conclusion, the Nyawang Bulan event plays a role in preserving gastronomic tourism in the Kasepuhan Bunisari area by presenting an educational and informative cultural and culinary event.

Keyword : event, gastronomic, inventory, preservation.

KATA PENGANTAR

Puji dan Syukur saya panjatkan atas kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Proposal Penelitian yang merupakan tugas akhir mata kuliah Metode Penelitian, sekaligus tahap awal dalam penyusunan penelitian ini yang berjudul “Peran Media Sosial Sebagai Upaya Pelestarian *Event* Gastronomi Nyawang Bulan Di Kasepuhan Bunisari Kabupaten Bandung.” dengan tepat waktu.

Adapun maksud dan tujuan penulis dalam memilih judul tersebut karena melihat fenomena digitalisasi penggunaan media sosial sebagai akses sarana informasi, promosi dan pengetahuan untuk segala kemudahan khususnya dalam mengakses informasi terkait suatu destinasi wisata gastronomi. Penelitian ini juga bertujuan untuk menganalisis serta mengidentifikasi terkait peran media sosial, upaya pelestarian *event* Gastronomi di Nyawang Bulan di kasepuhan Bunisari Kabupaten Bandung.

Pada hakikatnya kesempurnaan hanya milik Tuhan dan kita manusia hanya sebagai manusia biasa maka dari itu penulisan Penelitian ini tidak sepenuhnya sempurna, untuk itu penulis berharap kritik dan saran yang bersifat membangun guna perbaikan penyusunan penelitian di masa yang akan datang, tak lupa ucapan terimakasih penulis tujukan kepada pihak yang telah terlibat dalam penyusunan Proposal Penelitian ini. Ilmu, arahan serta bimbingan para dosen telah menjadikannya kemudahan dalam pembuatan Penelitian ini serta para pihak yang tak bisa penulis sebutkan satu persatu.

Bandung, Agustus 2025

Penulis

UCAPAN TERIMAKASIH

Alhamdulillahirabbil'alamin. Sujud syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah Swt, Tuhan semesta Alam, yang senantiasa menyayangi, menolong, memberikan yang terbaik bagi penulis melalui petunuk-petunjuk-Nya, sehingga penulis selalu diberikan kekuatan, kesabaran, kemudahan, dan keikhlasan dalam menyusun skripsi ini. Kepada Nabi Muhammad Saw, yang selalu mencintai dan mendo'akan seluruh umatnya, dan dengan segenap ras terima kasih, rasa cinta dan hormat penulis, dengan segala kerendahan hati penulis menghaturkan banyak terima kasih dan penghargaan setinggi-tingginya kepada:

1. Allah SWT atas rahmat dan perlindungan-Nya yang diberikan kepada penulis sehingga skripsi ini bisa terselesaikan dengan baik, kekuatan, kemudahan, kelancaran dan segala hal baik yang diberikan pada hamba.
2. Nabi Muhammad SAW karena dengan syafaatnya penulis bisa dimudahkan dalam menyelesaikan skripsi ini.
3. Prof. Dr. Didi Sukyadi, M.A. selaku Rektor Universitas Pendidikan Indonesia
4. 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.
5. Dr. Woro Priatini S.Pd., M,Si selaku Ketua Program Studi Manajemen Industri Katering yang memberikan dedikasi nya untuk turut serta membersamai mahasiswanya.
6. Dr. Dewi Turgarini, SS., MM.Par selaku Dosen Pembimbing Satu penulis, atas bimbingannya, kemudahan dalam proses pengerjaan skripsi, serta selalu meluangkan waktu dan pikiran untuk penulis sehingga dapat menyelesaikan skripsi ini dengan tepat waktu.
7. Ilmiati Tsaniah, S.Par., MM.Par selaku Dosen Pembimbing Dua penulis, atas bimbingannya yang selalu memberikan kemudahan dalam proses bimbingan, memberi motivasi dan selalu memberikan waktu untuk penulis serta hal – hal baik yang telah ibu berikan kepada penulis.

8. Seluruh Dosen – dosen dan Tendik Progam Studi Manajemen Industri Katering yang telah memberikan ilmu yang berharga dan waktu yang menyenangkan untuk penulis selama mengampu mata perkuliahan. Staff FPIPS UPI yang telah membantu penulis selama masa perkuliahan hingga akhir sebagai mahasiswa.
9. Ayah Evan dan Ibu Sofia sebagai ayah dan ibu tercinta yang selalu memberikan rasa cinta nya kepada penulis untuk tetap berjuang dan mendedikasikan pendidikan bagi wanita itu sangat penting, memberikan rasa sayang nya kepada penulis untuk tetap berjuang, bertahan dan terimakasih atas dukungan finansial agar penulis dapat menyelesaikan studi ini.
10. Adik yang penulis sayangi yaitu Putra dan Keanu yang memberikan semangat hiburan dan canda tawa. Serta seluruh keluarga penulis yang senantiasa memberikan nasihat dan doa – doa baik yang menyertai penulis.
11. Kepada Pak edi, Bu edi, Aditya dan para pelaku usaha di Nyawang Bulan yang telah senantiasa meluangkan waktu untuk penulis dalam proses menyelesaikan penelitian ini dan segala hal baik yang selalu warga Bunisari berikan kepada penulis.
12. Seluruh Narasumber yang telah bersedia penulis wawancarai sehingga penelitian ini dapat diselesaikan dengan segala kemudahannya.
13. Azra, Taufik, Adit, Andini, Risti, Ragil, Aurel yang sangat membantu dalam dukungan serta partisipasi bagi penulis untuk menyelesaikan segala kesuh kesah dalam penelitian ini. Adapun Isti, Rifa, Tiara yang senantiasa membersamai penulis semasa perkuliahan canda tawa, sedih duka telah kita lewati bersama kurang lebih empat tahun banyak sekali kelompok yang telah kita lalui di jurusan ini.
14. Kepada teman angkatan 21 saga adisahya terutama yang senantiasa ada untuk menjawab segala kebingungan penulis dan keluh kesah serta ketidakpelitan ilmu kalian sangat berguna untuk penulis sehat selalu untuk kalian.
15. Kakak Tingkat tercinta Syahla, Alexandra, Negel, Satria, Daffa, Ita dan lainnya yang penulis repotkan atas penelitian ini atas pertanyaan yang penulis dirasa cukup membingungkan.

16. Jude Bellingham sebagai pesepak bola favorit penulis, senyuman dan gol ke dalam gawang lawan membuat penulis bahagia. Harry Potter dan Ghibli Studio sebagai support system ketika penulis mengalami kejenuhan.
17. Alam semesta khususnya area hijau baik kebun, air terjun dan gunung yang memberikan semangat kepada penulis ketika sedang mengalami fase kejenuhan dan sedikit bosan dengan reliku kehidupan yang menjadikan wadah untuk membuat penulis tenang.
18. Laptop Lenovo slim 3i yang menjadi alasan skripsi ini dapat terselesaikan, tanpa mu apakah daya skripsi ini bisa terbuat, maaf bila terkadang penulis kasar padamu atas kendala yang terjadi. Namun dibalik itu anda memberikan banyak kemudahan.
19. Fauzzi Dwi Utomo sebagai partner penulis yang selalu memberikan dukungan dalam segala hal, effort yang luar biasa, senantiasa membantu dalam kesusahan penulis, meringankan beban penulis dan menjadi pundak untuk penulis untuk tetap kuat dan bertahan dibalik segala rintangan dalam penyusunan skripsi ini.
20. Kepada diri sendiri yang telah bertahan dan kuat sejauh ini dalam menghadapi segala rintangan dalam kehidupan salah satu nya untuk menyelesaikan Studi ini. Sesungguhnya saya bangga atas perkembangan dan kemajuan Poetry Irena Rizkyawati karena saya mampu melewati segala hal yang telah saya lalui.

Penulis panjatkan puji dan syukur kepada Allah SWT, dan medoakan semoga yang telah membantu dalam penulisan dan penyusunan skripsi ini mendapatkan imbalan yang sebaik-baiknya. Aamiin

Bandung, Agustus 2025

Penulis

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	iii
UCAPAN TERIMAKASIH	iv
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Penelitian.....	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan Penelitian.....	5
1.4 Manfaat Penelitian.....	6
BAB II KAJIAN PUSTAKA	7
2.1 Tinjauan Teori.....	7
2.1.1 Pariwisata	7
2.1.3 Event Wisata Gastronomi.....	7
2.1.2 Wisata Gastronomi	10
2.1.4 Komponen Gastronomi	11
2.1.5 Makanan Tradisional.....	13
2.1.6 Upaya Pelestarian.....	13
2.1.7 Konsep Nona Helix	14
2.2 Penelitian Empiris	16
2.3 Kerangka Pemikiran	19
BAB III METODE PENELITIAN.....	23
3.1 Desain Penelitian	23
3.2 Objek dan Subjek Penelitian.....	23
3.3 Populasi Sample dan Teknik Sampling	24
3.4 Partisipan Penelitian	26
3.4.1 Tempat Penelitian	26
3.5 Pengumpulan Data.....	27
3.5.1 Operasional Instrumen Penelitian.....	27
3.5.2 Jenis dan Sumber Data	29
3.5.3 Teknik Pengumpulan Data.....	30
3.5.4 Hasil Pengujian Validitas – Triangulasi Data & Member Checking	31
3.5.5 Teknik Analisis Data.....	33
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	36
4.1 Gambaran Umum Lokasi Penelitian.....	36
4.1.1 Kasepuhan Bunisari	36
4.1.2 Kondisi Geografis	40
4.1.3 Potensi Daya Tarik di Cilengkrang.....	42
4.2 Gambaran Umum Narasumber dan Wisatawan	44

4.2.1 Data Narasumber dan Karakteristik Partisipan Wisatawan	46
4.3 Temuan Dan Bahasan	52
4.3.1 Identifikasi <i>Event</i> Gastronomi	52
4.3.2 Identifikasi dan Inventarisasi Sajian Tradisional Dalam <i>Event</i> Nyawang Bulan.....	75
4.3.3 Identifikasi Komponen Gastronomi pada Sajian Nyawang Bulan Bunisari.....	78
4.3.4 Identifikasi Upaya Pelestarian Pada Pelaksanaan <i>Event</i> Nyawang Bulan di Kasepuhan Bunisari.....	152
4.4 Hasil Uji Validitas.....	163
4.5 Pembahasan Hasil Penelitian.....	165
4.5.1 <i>Event</i> Nyawang Bulan di Kasepuhan Bunisari Sebagai <i>Event</i> Gastronomi	165
4.5.2 Inventarisasi Sajian di <i>Event</i> Nyawang Bulan.....	166
4.5.3 Komponen Gastronomi Pada Sajian Khas <i>Event</i> Nyawang Bulan	167
4.5.3 Analisis Tindakan Pelestarian Dalam Pelaksanaan <i>Event</i> Nyawang Bulan.....	170
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	172
5.1 Simpulan.....	172
5.2 Saran.....	174
DAFTAR PUSTAKA	175
LAMPIRAN	181

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Komponen Gastronomi	11
Gambar 2. 2 Kerangka Pemikiran	20
Gambar 3. 1 Triangulasi Data	32
Gambar 3. 2 Komponen Analisis	34
Gambar 4. 1 Pasar Buhun.....	38
Gambar 4. 2 Pantun Pitutur Sepuh.....	38
Gambar 4. 3 Penampilan Angklung	38
Gambar 4. 4 Kaulinan Barudak.....	39
Gambar 4. 5 Tari tradisional Sunda.....	39
Gambar 4. 6 Peta Wilayah Kec. Cilengkrang	40
Gambar 4. 7 Nyawang Bulan.....	42
Gambar 4. 8 Arabican Palasari Hills	42
Gambar 4. 9 Adu Domba Cilengkrang.....	43
Gambar 4. 10 Curug Cilengkrang	43
Gambar 4. 11 Palasari view.....	43
Gambar 4. 12 Tanggapan Responden Berdasarkan Jenis Kelamin.....	48
Gambar 4. 13 Tanggapan Responden Berdasarkan Usia	49
Gambar 4. 14 Tanggapan Responden Berdasarkan Asal Daerah	49
Gambar 4. 15 Tanggapan Responden Berdasarkan Jenjang pendidikan.....	50
Gambar 4. 16 Tanggapan Responden Berdasarkan Jenis Pekerjaan.....	51
Gambar 4. 17 Tanggapan Responden Berdasarkan Jenis Pekerjaan.....	51
Gambar 4. 18 Penyajian Kemasan Bahan Alami	54
Gambar 4. 19 Lantunan Pantun oleh Seseputh Bunisari	59
Gambar 4. 20 Hawu Sebagai Alat Tradisional	62
Gambar 4. 21 Dekorasi Saung dan Pakaian adat	64
Gambar 4. 22 Pengunjung Event Nyawang Bulan.....	67
Gambar 4. 23 Pelayanan Wisata Ramah Anak.....	70
Gambar 4. 24 Cara Memasak dan Resep Pais Lauk	83
Gambar 4. 25 Bahan Baku Utama Pais Lauk.....	85
Gambar 4. 26 Cara Menghidangkan Pais Lauk di Event Nyawang Bulan	88
Gambar 4. 27 Informasi Nilai Gizi Pais Lauk /100gr	90
Gambar 4. 28 Proses Memasak Tutug Oncom dan Resep	99
Gambar 4. 29 Bahan Baku Nasi tutug Oncom	101
Gambar 4. 30 Cara Menghidangkan Nasi Tutug Oncom.....	104
Gambar 4. 31 Informasi Nilai Gizi /100gr Nasi Tutug Oncom.....	106
Gambar 4. 32 Pembuatan Bangkerok.....	115
Gambar 4. 33 Bahan Baku Bangkerok.....	117
Gambar 4. 34 cara menghidangkan Bangkerok	119
Gambar 4. 35 Informasi Nilai Gizi Nasi Ketan Bangkerok /100gr.....	121
Gambar 4. 36 Perbedaan Wedang Uwuh Khas Jawa Tengah dan Wedang Cengkeh Khas Bunisari	127

Gambar 4. 37 Proses Memasak Sajian "Wedang Cengkeh" dan Resep Khas Kasepuhan Bunisari / 40 Porsi Gelas	131
Gambar 4. 39 Bahan Baku Pembuatan Wedang Cengkeh Khas Kasepuhan Bunisari.....	135
Gambar 4. 38 Pohon Kayu Manis dan Pohon Cengkih di Kasepuhan Bunisari .	135
Gambar 4. 40 Peta Jalur Pemasok pada event Nyawang Bulan.....	136
Gambar 4. 41 Pengunjung Mencicipi wedang cengkeh.....	139
Gambar 4. 42 Menghidangkan Wedang Cengkeh Sumber : Penulis, 2025	141
Gambar 4. 43 Informasi Nilai Gizi per /100gr Wedang Cengkeh.....	144
Gambar 4. 44 Pembuat Wedang Cengkeh Antar Generasi.....	146
Gambar 4. 45 Pengalaman Unik Pengunjung	149
Gambar 4. 46 Form Reservasi sebagai Pengembangan Digital	159
Gambar 4. 47 Tampilan Pemanfaatan Media Sosial	162

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Kunjungan Wisatawan Kab. Bandung 2021-2023	2
Tabel 1. 2 Pra- Penelitian 30 Responden	4
Tabel 2. 1 Penelitian Empiris	17
Tabel 3. 1 Tabel Kriteria Narasumber	25
Tabel 3. 2 Partisipan Narasumber	26
Tabel 3. 3 Operiasional Instrumen Variabel	27
Tabel 3. 4 Member Checking	33
Tabel 4. 1 Ragam Aktivitas event Nyawang Bulan.....	38
Tabel 4. 2 Luas Wilayah Desa Kecamatan Cilengkrang	41
Tabel 4. 3 Potensi Daya Tarik Wisata di Cilengkrang.....	42
Tabel 4. 4 Data Narasumber	46
Tabel 4. 5 Hasil Wawancara Mengenai Uniquenes	52
Tabel 4. 6 Hasil Wawancara Mengenai Symbolis	56
Tabel 4. 7 Hasil Wawancara Mengenai Authentic	60
Tabel 4. 8 Hasil Wawancara Mengenai Theming.....	63
Tabel 4. 9 Hasil Wawancara Mengenai Festive Spirit.....	65
Tabel 4. 10 Hasil Wawancara Mengenai Hospitallity	68
Tabel 4. 11 Data Hasil Responden Mengenai Uniqueness.....	71
Tabel 4. 12 Data Hasil Responden Mengenai Symbolis	72
Tabel 4. 13 Data Hasil Responden Mengenai Authentic.....	73
Tabel 4. 14 Data Hasil Responden Mengenai Theming.....	73
Tabel 4. 15 Data Hasil Responden Mengenai Festive Spirit.....	74
Tabel 4. 16 Data Hasil Responden Mengenai Hospitality	74
Tabel 4. 17 Tabel Hasil Wawancara Mengenai Sajian di <i>Event</i> Nyawang Bulan .	75
Tabel 4. 18 Tabel Identifikasi dan Inventarisasi Sajian Tradisional di <i>Event</i> Nyawang Bulan	76
Tabel 4. 19 Hasil Wawancara Mengenai Filosofi, Sejarah dan Sosial pada Pais Lauk.....	79
Tabel 4. 20 Hasil Wawancara Mengenai Memasak/Kuliner Pada Pais Lauk di Event Gastronomi Nyawang Bulan.....	81
Tabel 4. 21 Alat Masak Pembuatan Pais Lauk	82
Tabel 4. 22 Hasil Wawancara Mengenai Bahan Baku pada Pais Lauk di Event Gastronomi Nyawang Bulan	84
Tabel 4. 23 Hasil Wawancara Mengenai Cara Mencicipi	86
Tabel 4. 24 Hasil Wawancara Mengenai Cara Menghidangkan Pais Lauk di Event Gastronomi Nyawang Bulan	87
Tabel 4. 25 Hasil Wawancara Mengenai Manfaat Gizi pada Pais Lauk	89
Tabel 4. 26 Hasil Wawancara Mengenai Mempelajari, Meneliti dan	91
Tabel 4. 27 Hasil Wawancara Mengenai Pengalaman Unik pada Pais Lauk	92
Tabel 4. 28 Pengalaman Wisatawan Mencoba Pais Lauk	92
Tabel 4. 29 Hasil Wawancara Mengenai Etika dan Etiket pada Pais Lauk.....	93

Tabel 4. 30 Hasil Wawancara mengenai Filosofi, Sejarah dan Sosial pada Nasi Tutug Oncom.....	95
Tabel 4. 31 Hasil Wawancara Mengenai Memasak/Kuliner pada Nasi Tutug Oncom	97
Tabel 4. 32 Alat Memasak Tutug Oncom.....	98
Tabel 4. 33 Hasil Wawancara Mengenai Bahan Baku pada Nasi Tutug Oncom	100
Tabel 4. 34 Hasil Wawancara Mengenai Bahan Baku pada Nasi Tutug Oncom	102
Tabel 4. 35 Hasil Wawancara Mengenai Penghidangan pada Nasi Tutug Oncom	103
Tabel 4. 36 Hasil Wawancara Mengenai Manfaat Gizi pada Nasi Tutug Oncom	105
Tabel 4. 37 Hasil Wawancara Mengenai Mempelajari, Meneliti, dan Menulis Pada Nasi Tutug Oncom	107
Tabel 4. 38 Hasil Wawancara Mengenai Pengalaman Unik	108
Tabel 4. 39 Menu Kudapan Pilihan Wisatawan	108
Tabel 4. 40 Hasil Wawancara Mengenai Etika dan Etiket pada Nasi Tutug Oncom	109
Tabel 4. 41 Hasil Wawancara Mengenai Filosofi, Sejarah dan Sosial pada Bangkerok	111
Tabel 4. 42 Hasil Wawancara Mengenai Memasak/Kuliner pada Bangkerok	112
Tabel 4. 43 Alat dalam Proses Pembuatan dan Penghidangan Bangkerok	113
Tabel 4. 44 Hasil Wawancara Mengenai Bahan Baku pada Bangkerok	116
Tabel 4. 45 Hasil Wawancara Mengenai Cara Mencicipi Bangkerok.....	118
Tabel 4. 46 Hasil Wawancara Mengenai Cara Menghidangkan Bangkerok.....	118
Tabel 4. 47 Hasil Wawancara Mengenai Manfaat Gizi pada Bangkerok.....	120
Tabel 4. 48 Hasil Wawancara Mengenai Mempelajari, Meneliti, dan Menulis ..	121
Tabel 4. 49 Hasil Wawancara Mengenai Pengalaman Unik	122
Tabel 4. 50 Hasil Wawancara Mengenai Etika dan Etiket Pada Bangkerok.....	123
Tabel 4. 51 Hasil Wawancara Mengenai Filosofi, Sejarah dan Sosial	125
Tabel 4. 52 Hasil Wawancara Mengenai Cara Memasak Pada Sajian “Wedang Cengkeh” khas Kasepuhan Bunisari	129
Tabel 4. 53 Tabel Penggunaan Bahan Baku	131
Tabel 4. 54 Alat Tradisional Proses Pembuatan Sajian “Wedang Cengkeh” khas Kasepuhan Bunisari.....	132
Tabel 4. 55 Hasil Wawancara Mengenai Bahan Baku Pada Sajian “Wedang Cengkeh” khas Kasepuhan Bunisari	133
Tabel 4. 56 Hasil Wawancara Mengenai Cara Mencicipi Pada Sajian “Wedang Cengkeh” khas Kasepuhan Bunisari	137
Tabel 4. 57 Hasil Responden Pengunjung Mencicipi Minuman Khas Bunisari	138
Tabel 4. 58 Hasil Wawancara Mengenai Cara Menghidangkan Pada Sajian “Wedang Cengkeh” khas Kasepuhan Bunisari	139
Tabel 4. 59 Hasil Wawancara Mengenai Manfaat Gizi.....	142
Tabel 4. 60 Hasil Wawancara Mengenai Mempelajari, Meneliti dan Menulis Pada Sajian “Wedang Cengkeh” khas Kasepuhan Bunisari	145

Tabel 4. 61 Hasil Wawancara Mengenai Pengalaman Unik Pada Sajian “Wedang Cengkeh” khas Kasepuhan Bunisari	147
Tabel 4. 62 Responden Pengunjung Mengenai Pengalaman Unik	148
Tabel 4. 63 Hasil Wawancara Mengenai Etika dan Etiket Pada Sajian “Wedang Cengkeh” khas Kasepuhan Bunisari	150
Tabel 4. 64 Responden Mengenai Etika dan Etiket	151
Tabel 4. 65 Hasil Wawancara Mengenai Upaya Pelestarian dalam Perlindungan pada Sajian Khas Kasepuhan Bunisari.....	153
Tabel 4. 66 Publikasi Artikel Jurnal oleh Media Informasi	154
Tabel 4. 67 Hasil Wawancara Mengenai Upaya Pelestarian dalam Pengembangan pada Event Nyawang Bulan di Kasepuhan Bunisari.....	156
Tabel 4. 68 Hasil Wawancara Mengenai Upaya Pelestarian dalam Pemanfaatan pada Event Nyawang Bulan di Kasepuhan Bunisari.....	160
Tabel 4. 69 Member Checking Indikator Event Gastronomi	163
Tabel 4. 70 Member Checking Indikator Komponen Gastronomi pada Sajian Khas Kasepuhan Bunisari.....	164
Tabel 4. 71 Member Checking Indikator Upaya Pelestarian	165

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Instrumen Wawancara	181
Lampiran 2. Kuesioner Wisatawan	187
Lampiran 3. Surat Izin Penelitian.....	193
Lampiran 4. Surat Permohonan Narasumber	194
Lampiran 5. Dokumentasi Narasumber	198
Lampiran 6. Lembar Bimbingan	204
Lampiran 7. Surat Keputusan Dosen Pembimbing Skripsi.....	208
Lampiran 8. Curriculum Vitae.....	211

DAFTAR PUSTAKA

- Adhitiowasis, A., Malihah, E., & Andari, R. (2022). *Metode Pengajaran Gastronomi Bagi Masyarakat Desa Wisata*. 6(2).
<https://doi.org/10.19184/JTC.V6I2.31300>
- Anggareta, S. F., Octaviany, V., & Achmad, S. H. (2020). Efektivitas Media Sosial Sebagai Media Promosi Wisata Kuliner Cibadak Culinary Night Dan Sudirman Street Bandung 2019. *Eproceedings Of Applied Science*, 6(1), 411–418.
- Ardiwidjaja. (2018a). Arkeowisata : Mengembangkan Daya Tarik Pelestarian Warisan Budaya. *Deepublish*.
- Ardiwidjaja, R. (2018b). Rural Tourism: Culture Preservation And Improving Village Community Welfare. *Jurnal Sosio Informa*, 4(3), 473–487.
- Aria, M. F., & Hidayanti, W. (2024). *Analisis Potensi Pariwisata Kuliner Di Kota Bandung*. 3.
- Ariffah, C. W. N. (2018). Aktivitas Antioksidatif Dan Mutu Sensoris (Cymbopogon Citratus) Dan Ektrak Daun Stevia (Stevia Rebaudiana). *Bogor*, 1–119.
- Asep Parantika, & Gaby Jenica. (2022). Pelestarian Dan Pengembangan Makanan Khas Kampung Ciharahas Mulyaharja Sebagai Destinasi Wisata Kota Bogor. *Journal Of Tourism And Economic*, 5(1), 63–76.
<https://doi.org/10.36594/Jtec/J42sn190>
- Assyakurrohim, D., Ikhrum, D., Sirodj, R. A., & Afgani, M. W. (2022). Case Study Method In Qualitative Research. *Jurnal Pendidikan Sains Dan Komputer*, 3(01), 1–9.
- Bakarudin. (2009). *Perkembangan Permasalahan Kepariwisataaan*. UNP Press.
- Cardoso, M. Dos S. (2014). *Gastronomic Events As Creative Tourism Experiences: The National Gastronomy Festival, Santarém*.
<https://core.ac.uk/reader/148828390>
- Caria Ningsih, & Dewi Turgarini. (2020). Preservation And Development Of Kampung Nikmat As Tourist Destination For Sunda Gastronomy Cultural Heritage. *Tourism Scientific Journal*, 5 Nomor 2, 266–276.
- Dahri, A. T., Syarif, H. U., Ali, M. Y., Ibrahim, A., & Sompia, A. (2025). *Pemanfaatan Limbah Bambu Ramah Lingkungan Bernilai Ekonomis Pada Industri Kerajinan Rumah Tangga*. 25(April), 121–135.
- Daniel Pandu Mau, Titin Lestarningsih, & Yesarela Pandu Mau. (2022). Kuliner Tradisional Sebagai Daya Tarik Wisata Surabaya. *The Sages Journal*, 1(01), 27–34. <https://doi.org/10.61195/Sages.V1i1.5>

- 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>
- Dwantara, Y. F., Susanto, P., & Angelina, S. (2022). Pepes Sebagai Identitas Kuliner Khas Desa Walahar Kab. Karawang Jabar. *Jurnal Pesona Hospitality*, 15(1), 34–50.
- Emilda. (2018). Efek Senyawa Bioaktif Kayu Manis *Cinnamomum Burmanii* Nees. *Journal FARMASI*, 5(1), 246–252.
- Ety Setiawati¹), W. N. & A. K. (2021). Pengembangan Kawasan Pertanian Sebagai Daya Tarik Wisata Gastronomi Pada Era New Normal Di Desa Randobawailir Kabupaten Kuningan. *Gastronomic*, 2(6), 1821–1832. <https://doi.org/10.5040/9781350426498.00000004>
- FAIZAH, S. L. N. (2016). *Perancangan Pusat Kesenian Sunda Di Kabupaten Bandung (Tema: Reinterpreting Tradition)*. 4(June), 2016.
- Getz. (2008a). Event Tourism: Definition, Evolution, And Research”. *Journal Tourism Management*, 29, 403–428.
- Getz. (2008b). *Event Tourism: Definition, Evolution, And Research*”. *Journal Tourism Management*, Vol. 29, Pp. 403–428. 29, 403–428.
- Hakim, I. N., & Hamidah, S. (2022). Peran Kuliner Tradisional Dalam Mendukung Pemajuan Kebudayaan Di Destinasi Pariwisata Prioritas Yogyakarta. *Mozaik Humaniora*, 21(2), 193–208. <https://doi.org/10.20473/Mozaik.V21i2.29444>
- Hardani, S.Pd., M. S., Nur Hikmatul Auliya, G. C. B., Helmina Andriani, M. S., Roushandy Asri Fardani, S.Si., M. P., Jumari Ustiawaty, S.Si., M. S., Evi Fatmi Utami, M.Farm., A., Dhika Juliana Sukmana, S.Si., M. S., & Ria Rahmatul Istiqomah, M. I. K. (2020). *Metode Penelitian Kualitatif Dan Kuantitatif*. CV. Pustaka Ilmu.
- Hardiansyah, W. (2021). *Pepes Sebagai Identitas Kuliner Khas Desa Walahar*. Hasil Wawancara Penulis.
- Hartini, A., Fusnika, & Doro, M. (2021). Upaya Pelestarian Kearifan Lokal Tradisi Nyamaru Suku Dayak Ntuka Sebagai Wujud Cinta Budaya Di Mungguk Ganis Kecamatan Nanga Mahap Kabupaten Sekadu. *JURNAL PEKAN: Jurnal Pendidikan Kewarganegaraan*, 6(2), 164–176.
- Hasan, M. (2023). Merancang Penelitian Kualitatif Dasar/Deskriptif Dan Studi Kasus. In *Al-Ubudiyah: Jurnal Pendidikan Dan Studi Islam* (Vol. 2, Issue 1). Tahta Media Grup. <https://doi.org/10.55623/Au.V2i1.18>
- Hasibuan, S., Rodliyah, I., Thalhah, S. Z., Ratnaningsih, P. W., & E, A. A. M. S. (2022). Media Penelitian Kualitatif. In *Jurnal EQUILIBRIUM* (Vol. 5, Issue January). <http://belajarpsikologi.com/metode-penelitian-kualitatif/>

- Herlianti, E. V., & Sanjaya, R. B. (2022). Dampak Positif Pariwisata Terhadap Budaya, Ekonomi, Dan Lingkungan Di Kasepuhan Cipta Mulya. *Kritis*, 31(2), 132–149. <https://doi.org/10.24246/Kritis.V31i2p132-149>
- Hidayat, T., & Riyanti, A. (2021). *Sunda Culinary As A Gastronomic Tourism Attraction In West Java*. 1(Ntf 2019), 159–165. <https://doi.org/10.5220/0010215601590165>
- Ibrahimsyah Magribi Sultani, Z., Syafira Anastasia, M., & Ridha Pratama Yuliswa, R. (2019). *Cita Rasa Kuliner Lokal Bir Pletok Sebagai Identitas Budaya Betawi Di Jakarta (1970-2000 An)*. January 2020, 140–161. <http://www.tribunnews.com/Travel/2016/03/19/Bir-Pletok-Khas-Betawi-Dalam-Berbagai->
- Ishak, D., Maolani, D. Y., Chotim, E. R., & Sari, A. L. (2018). Kebijakan Bandung Transit Area (Bta) Untuk Peningkatan Kunjungan Wisata. *Temali : Jurnal Pembangunan Sosial*, 1(1), 33–57. <https://doi.org/10.15575/Jt.V1i1.2413>
- Jamaludin, A. (2024). *Collaborative Governance Dalam Melestarikan Budaya Nyawang*. 1, 134–139.
- Karenina Rusli, A., Setiawan, A., Surjarehardja, C., & Cantika Soraya, E. (2024). Ungkapan Cita Rasa Nasi Tutug Oncom Di Era Global. *Journal Of International Multidisciplinary Research*, 2(11), 125–131. <https://doi.org/10.62504/Jimr970>
- Khansa, F., Shakty, N., & Anggreini, R. A. (2023). *Wedang Uwuh : Tinjauan Komprehensif Tentang Potensi Antioksidan Dan Efek Kesehatan Untuk Meningkatkan Metabolisme Diabetes Wedang Uwuh : A Comprehensive Review Of Potential Antioxidants And Health Effects For Improving Diabetes Metabolism Abstrak*. 24–35.
- Kitiah, Y. M., Wardaya, S., & Nopianti, H. (2024). *Kuliner Tradisional Pendap Dalam Pusaran Kuliner Kekinian*. 607–618.
- Krisna Silaen, E. S., Nugroho, J. T., Mukti, A., & Fachrie, M. (2024). Sustainable Tourism Pada Destinasi Wisata Borobudur (Candi Borobudur), Kabupaten Magelang. *Journal Of Governance And Public Administration*, 1(3), 220–234. <https://doi.org/10.59407/Jogapa.V1i3.752>
- Kuhnlein, H. V., & Receveur, O. (1996). *Dietary Change And Traditional Food Systems Of Indigenous Peoples*. 16(1), 417–442. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.1146/annurev.nu.16.070196.002221>

- Lenaini, I. (2021). Teknik Pengambilan Sampel Purposive Dan Snowball Sampling. *HISTORIS: Jurnal Kajian, Penelitian & Pengembangan Pendidikan Sejarah*, 6(1), 33–39.
[Http://Journal.Ummat.Ac.Id/Index.Php/Historis](http://Journal.Ummat.Ac.Id/Index.Php/Historis)
- Magdalena, I., Khofifah, A., & Auliyah, F. (2023). Cendikia Pendidikan. *Cendekia Pendidikan*, 2(5), 10–20.
[Https://Ejournal.Warunayama.Org/Index.Php/Sindorocendikiapendidikan/Article/View/769](https://Ejournal.Warunayama.Org/Index.Php/Sindorocendikiapendidikan/Article/View/769)
- Mahardika, M. D. G. (2021). Pendidikan Sejarah Indonesia. *Jurnal Pendidikan Sejarah Indonesia*, 4(1), 67–70.
- Maryadi, R., & Herliani, S. (2018). Perancangan Sistem Informasi Promosi Event (Studi Kasus : Kota Bandung). *Konferensi Nasional Sistem Informasi 2018*, 1404–1409.
[Http://Jurnal.Atmaluhur.Ac.Id/Index.Php/Knsi2018/Article/Viewfile/546/471](http://Jurnal.Atmaluhur.Ac.Id/Index.Php/Knsi2018/Article/Viewfile/546/471)
- Mulyani, S., & Wisma, R. W. (2016). Analisis Proksimat Dan Sifat Organoleptik “Oncom Merah Alternatif” Dan “Oncom Hitam Alternatif.” *JKPK (Jurnal Kimia Dan Pendidikan Kimia)*, 1(1), 41.
[Https://Doi.Org/10.20961/Jkpk.V1i1.39428](https://doi.org/10.20961/jkpk.v1i1.39428)
- Murdijati-Gardjito, Umar Santoso, E. H. (2024). *Ragam Minuman Khas Indonesia*.
[Https://Books.Google.Co.Id/Books?Hl=En&Lr=&Id=Ojqteqaaqbaj&Oi=Fnd&Pg=PP1&Dq=Asal+Wedang+Dari+Mana&Ots=-L6mpupa3j&Sig=Bgyrxye950vmgznwe64we353quq&Redir_Esc=Y#V=One page&Q=Asal Wedang Dari Mana&F=False](https://books.google.co.id/books?hl=en&lr=&id=Ojqteqaaqbaj&oi=fnd&pg=PP1&dq=Asal+Wedang+Dari+Mana&ots=-L6mpupa3j&sig=Bgyrxye950vmgznwe64we353quq&redir_esc=y#v=onepage&q=Asal+Wedang+Dari+Mana&f=false)
- Ni Ketut Sunarsih. (2022). Kajian Kimia Wedang Uwuh. *Jurnal Yoga Dan Kesehatan*, 5(1), 1–13.
- Ningrum, F. C., Turgarini, D., & Bridha, R. L. (2014). Pelestarian Tradisi Nyeruit Sebagai Warisan Gastronomi Kota Bandar Lampung. *The Journal Gastronomy Tourism*, 1(2), 85–95.
[Https://Doi.Org/10.17509/Gastur.V1i2.40575](https://doi.org/10.17509/Gastur.V1i2.40575)
- Nugroho, S. P. (2023). Wisata Gastronomi Makanan Tradisional Yogyakarta Melalui Storynomic. *Media Wisata*, 21(2), 340–359.
[Https://Doi.Org/10.36276/Mws.V21i2.524](https://doi.org/10.36276/Mws.V21i2.524)
- Nurjannah, N., Arman, A., Masri, F. A., Rahmawati, R., Nirmalasari, N., Martisa, E., Nuru, S., Saerudin, N. H., Hasan, H., & Saerudin, S. (2024). Pengenalan Etika Makan Lintas Budaya Melalui Pelatihan Table Manner Pada Mahasiswa Di Universitas Halu Oleo. *Darma Diksani: Jurnal Pengabdian Ilmu Pendidikan, Sosial, Dan Humaniora*, 4(1), 1–9.
[Https://Doi.Org/10.29303/Darmadiksani.V4i1.4489](https://doi.org/10.29303/Darmadiksani.V4i1.4489)

- Pinke-Sziva, I., Smith, M., Csapody, B., & Szakály, O. (2025). Gastronomy As A Special Interest Tourism Product In Budapest. *Worldwide Hospitality And Tourism Themes*, July. <https://doi.org/10.1108/WHATT-01-2025-0031>
- Putu, N., Nadya, W., Bellinda, B., Sri, P., Jaya, A., & Nasional, U. P. (2024). *Pengaruh Isu Overtourism Terhadap Sustainable Tourism Yang Ada Di Bali*.
- Rahma, A. A., Nurlaela, R. S., Meilani, A., Saryono, Z. P., & Pajrin, A. D. (2024). Ikan Sebagai Sumber Protein Dan Gizi Berkualitas Tinggi Bagi Kesehatan Tubuh Manusia. *Karimah Tauhid*, 3(3), 3132–3142. <https://doi.org/10.30997/Karimahtauhid.V3i3.12341>
- Rahmawati. (2018). *Kebudayaan Kuliner Jawa Barat: Antara Tradisi Dan Modernitas*.
- Ramadhianto, A. (2017). Uji Bioaktivitas Crude Buah Jeruk Nipis (Citrus Aurantifolia) Terhadap Bakteri Escherichia Coli Secara In Vitro. *Skripsi*, 6.
- Saras, T. (2023). *Wedang Uwuh: Tradisi Minum Herbal Khas Jawa Tengah*.
- Sarwono. (2005). *Membuat Tempe Dan Oncom*. Penebar Swadaya.
- Simanjuntak, D. F., Dh, A. F., & Irawan, A. (2018). Pengaruh Event Pariwisata Terhadap Keputusan Berkunjung (Survei Pada Wisatawan Domestik Yang Berkunjung Ke Event Pariwisata Di Kabupaten Banyuwangi). *Jurnal Administrasi Bisnis*, 61(3), 144–153. [Administrasibisnis.Studentjournal.Ub.Ac.Id%0A153](https://doi.org/10.24090/administrasibisnis.studentjournal.ub.ac.id%0A153)
- Sirajuddin Saleh. (2017). Analisis Data Kualitatif. In *Pustaka Ramadhan* (Vol. 1). Penerbit Pustaka Ramadhan.
- Siyoto. (2015). *Dasar Metodologi Penelitian*.
- Solunoglu, A., & Orgun, E. (2024). Gastronomy Festivals In The Development Of Event Tourism And The Current Situation In Turkey. *Worldwide Hospitality And Tourism Themes*. <https://doi.org/10.1108/WHATT-06-2024-0136>
- Sugiarti, D. P., Mahagangga, I. G. A. O., Romer, K. S., & Paramitha, K. K. A. (2022). Potensi Wisata Edukasi Berbasis Wisata Ramah Anak Di Daya Tarik Wisata Desa Coklat Bali Tabanan. *Jurnal Destinasi Pariwisata*, 10(2), 275. <https://doi.org/10.24843/Jdepar.2022.V10.I02.P14>
- Sugiyono. (2009). *Metode Penelitian Kuantitatif Dan Kualitatif*. CV Alfabeta.
- Sulianta, F. (2021). *Aneka Resep Wedang Rempah Unik Dan Berkhasiat*. Rapha Publishing.
- Sunggono, B. (2003). *Metode Penelitian Hukum*.

- Suranny, L. E. (2017). Peralatan Dapur Tradisional Sebagai Warisan Kekayaan Budaya Bangsa Indonesia (Traditional Of Kitchen Equipment As Cultural Heritage Richness Of Indonesia Nation). *Jurnal Penelitian Arkeologi Papua Dan Papua Barat*, 7(1), 47–62. <https://doi.org/10.24832/Papua.V7i1.37>
- Syahrizal, H., & Jailani, M. S. (2023). Jenis-Jenis Penelitian Dalam Penelitian Kuantitatif Dan Kualitatif. *Jurnal QOSIM: Jurnal Pendidikan, Sosial & Humaniora*, 1(1), 13–23. <https://doi.org/10.61104/Jq.V1i1.49>
- Tania, S. P., Zachary, R. R., & Nurmasari, E. Z. (2023). *Socialization And Training On Making Wedang Uwuh To Improve The Immune System In Banyumudal Village Sosialisasi Dan Pelatihan Pembuatan Wedang Uwuh Untuk Meningkatkan Sistem Imun Di Desa Banyumudal*. 104–109.
- Tovmasyan, G. ., (2019). *Exploring The Role Of Gastronomy In Tourism. Socioeconomic Challenges*, 3(3), 30–39. [https://doi.org/10.21272/Sec.3\(3\).30-39.2019](https://doi.org/10.21272/Sec.3(3).30-39.2019)
- Tulungen, F. (2019). *Cengkeh Dan Manfaatnya Bagi Kesehatan Manusia Melalui Pendekatan Competitive Intelligence*. <https://doi.org/10.55724/Jbiofartrop.V2i2.128>
- Turgarini, D. (2018a). Gastronomi Sunda Sebagai Daya Tarik Wisata Kota Bandung. *Disertasi*. <https://etd.repository.ugm.ac.id/>
- Turgarini, D. (2018b). Gastronomi Sunda Sebagai Daya Tarik Wisata Kota Bandung. *Universitas Gajah Mada*.
- Turgarini, D. (2021). The Salapan Cinyusu (Nona Helix) As A “Creativepreneurship” Support Model For Gastronomy Tourism In Bandung City. *In Promoting Creative Tourism: Current Issues In Tourism Research*, 4(62), 429–437. <https://doi.org/10.1201/978100309548>
- Turyani, I., Suharini, E., & Atmaja, H. T. (2024). Norma Dan Nilai Adat Istiadat Dalam Kehidupan Sehari-Hari Di Masyarakat. *SOSIAL: Jurnal Ilmiah Pendidikan IPS*, 2(2), 234–243.
- Ulya. (2013). Ritus Dalam Keberagaman Islam: Relevansi Ritus Dalam Kehidupan Masa Kini. *Fikrah*, 1(1), 195–206.
- V. Wiratna Sujarweni. (2014). Metodologi Penelitian. *PT. Rineka Cipta, Cet.XII)An Praktek*, (Jakarta : PT. Rineka Cipta, Cet.XII), 107.