

**STRATEGI PENGEMBANGAN WISATA GASTRONOMI PRODUK
NANAS DI KABUPATEN SUBANG**



SKRIPSI

Diajukan untuk memenuhi sebagian syarat memperoleh gelar
Sarjana Pariwisata

Disusun Oleh
Erina Dwi Mareta
2105826

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

2025

LEMBAR HAK CIPTA
STRATEGI PENGEMBANGAN WISATA GASTRONOMI PRODUK
NANAS DI KABUPATEN SUBANG

Oleh :

Erina Dwi Maretta

2105826

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

©Erina Dwi Maretta

Universitas Pendidikan Indonesia

2025

Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

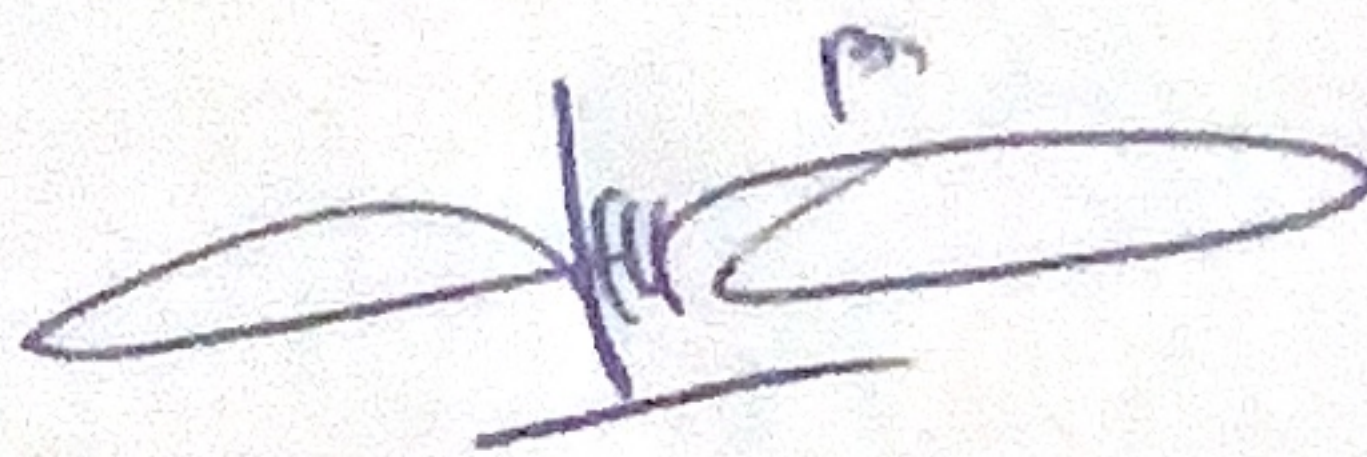
Skripsi ini tidak boleh diperbanyak seluruhnya atau sebagian,

LEMBAR PENGESAHAN

ERINA DWI MARETTA

**STRATEGI PENGEMBANGAN WISATA GASTRONOMI PRODUK
NANAS DI KABUPATEN SUBANG**

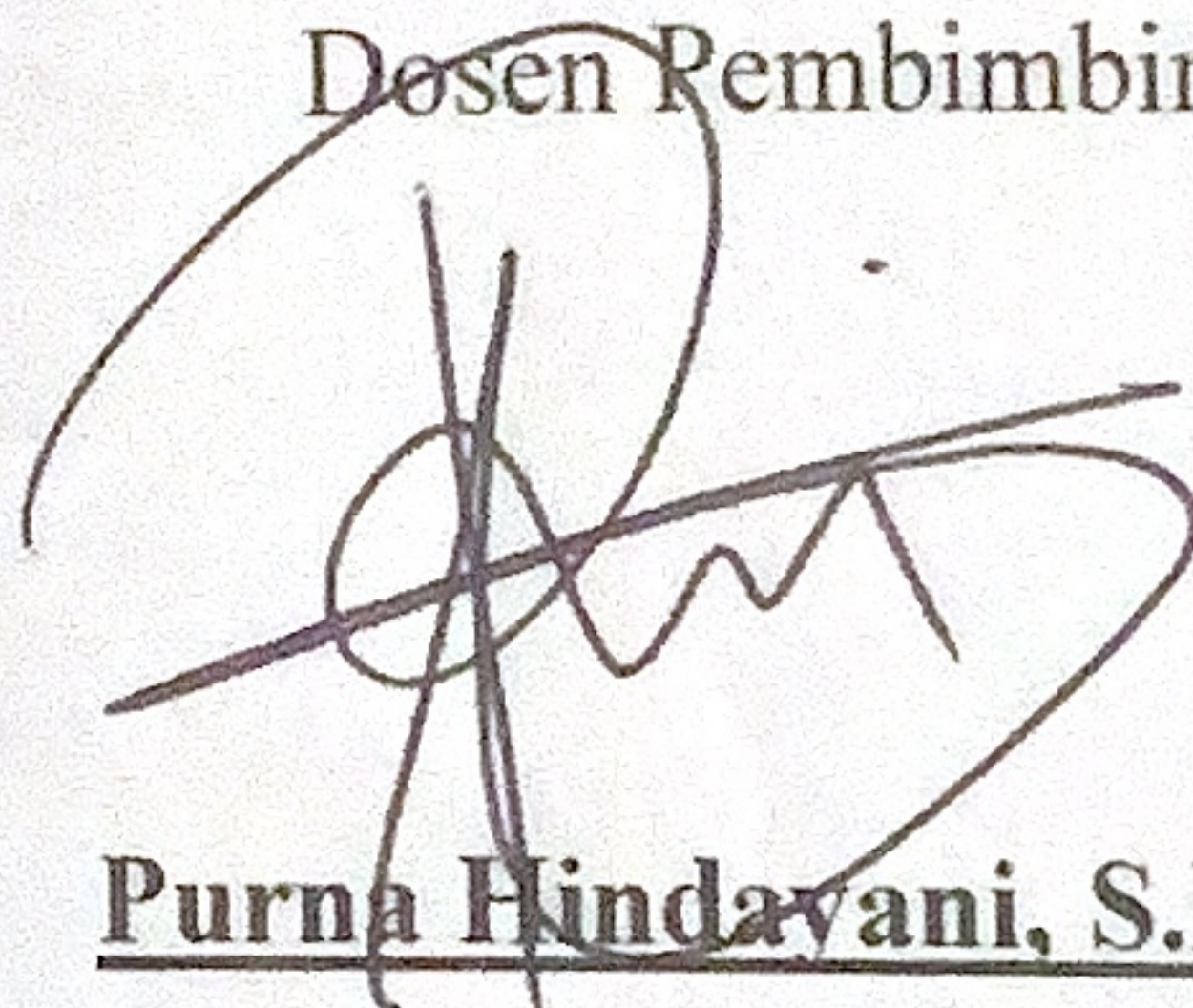
disetujui dan disahkan oleh pembimbing:
Dosen Pembimbing 1



Caria Ningsih, M.Si, Ph.D

NIP. 19800131.300812.1.002

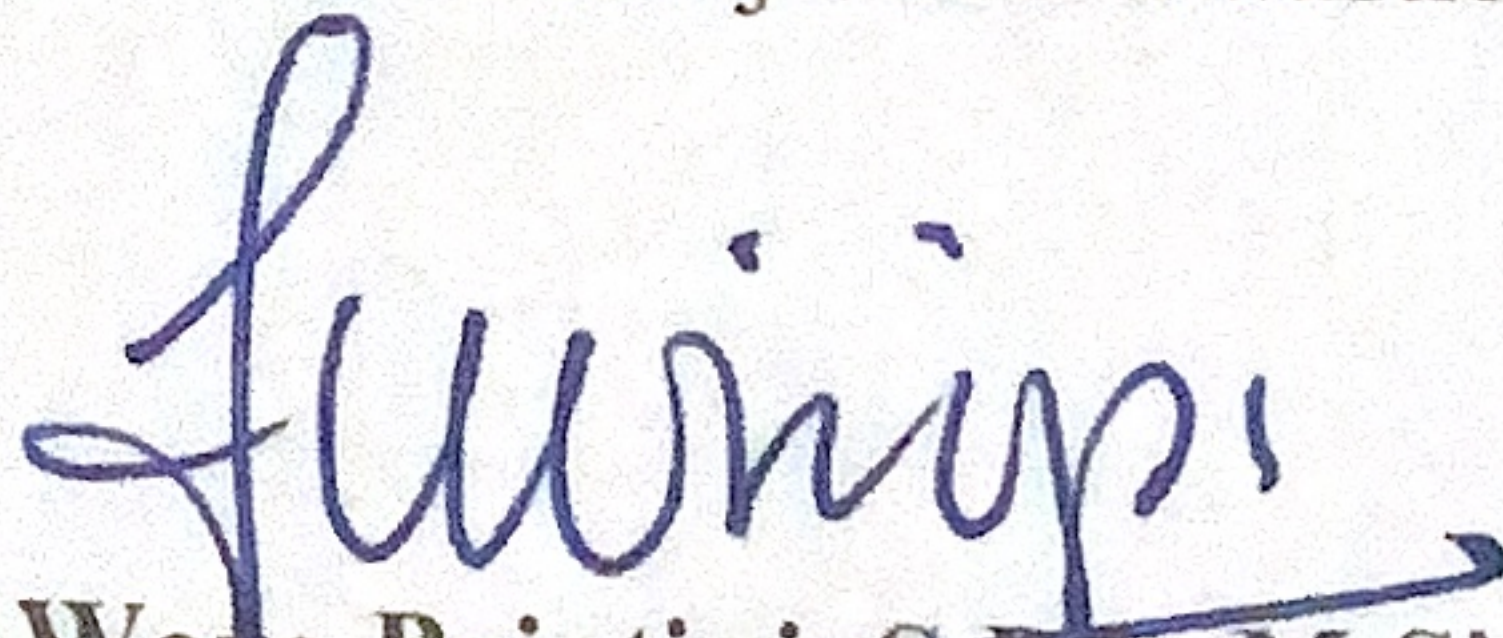
Dosen Pembimbing 2



Purna Hindayani, S.Pi., M.T

NIP. 929299419890212202

Mengetahui,
Ketua Program Studi Manajemen Industri Katering



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

NIP.19710309.201012.2.001

LEMBAR PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Erina Dwi Maretta

NIM : 2105826

Program Studi : Manajemen Industri karetin

Judul Karria : Strategi Pengembangan Wisata Gastronomi Produk Nanas

Di Jalancagak Kabupaten Subang

Dengan ini menyatakan bahwa karya tulis ini merupakan hasil karya 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 saksi sesuai peraturan yang berlaku di Universitas Pendidikan Indonesia.

Bandung, 31 Juli 2025



Erina Dwi Maretta

PRAKARTA

Assalamualaikum warahmatullah hiwabarakatuh,

Ucapan dan rasa syukur penulis layangkan ke hadirat Ilahi Robbi, yang telah berkenan menguatkan penulisan untuk membuat Skripsi yang berjudul “Strategi Pengembangan Wisata Gastronomi Di Kabupaten Subang“. Adapun penulisan skripsi ini bertujuan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar sarjana Pariwisata Program Studi Manajemen Industri Katering Universitas Pendidikan Indonesia.

Peneliti berharap semoga selaga motivasi, dukungan, semangat, doa, bimbingan,serta bantuan yang telah diberikan dapat menjadi ilmu yang bermanfaat bagi peneliti di masa sekarang, maupun di masa yang akan datang.

Tiada gading yang tak retak, tiada gelombang tanpa ombak, segala kesalahan merupakan kelemahan dan kekurangan peneliti. Peneliti menyadari masih banyak kekurangan dalam menyusun skripsi ini. Oleh karena itu, Peneliti berharap kepada pembaca untuk memberikan kritikan dan saran yang bersifat membangun. Semoga skripsi ini dapat menjadi manfaat dan memberikan inspirasi dalam dunia pekerjaan di masa yang akan datang.

Akhir kata, semoga penulisan laporan ini dapat bermanfaat bagi peneliti dan bagi perkembangan ilmu Teknologi di masa yang akan datang.

Wasalamualaikum warahmatullahi wabarakatuh

Bandung, 31 Juli 2025



Erina Dwi Maretti

NIM. 2105826

UCAPAN TERIMAKASIH

Penelitian menyadari bahwa Skripsi ini dapat terwujud berkat bantuan dan dorongan dari berbagai pihak. Maka pada kesempatan ini peneliti sampaikan terima kasih yang sebesar- besarnya atas segala bantuan yang peneliti terima baik secara moril maupun materil, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini kepada :

1. Allah Subhanahu wa ta'ala, atas karunia-Nya yang peneliti rasakan selama melakukan penelitian, hingga peneliti selesai melakukan penyusunan skripsi.
2. Prof. Dr. H. M. Solehuddin, M.Pd., M.A, selaku Rektor Universitas Pendidikan Indonesia.
3. Prof. Dr. Cecep Darmawan, S.H., S.I.P., S.A.P., S.Pd., M.Si., M.H., CPM. selaku Dekan Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial.
4. Dr. Woro Priatini, S.Pd, M.Si., selaku ketua Program Studi Manajemen Industri Katering.
5. Caria Ningsih, M.Si.Ph.D. selaku dosen pembimbing pertama dan Purna Hindayani, Spi., MT. Selaku dosen Pembimbing kedua, yang senantiasa membimbing dan mendukung saya dalam pengerjaan skripsi.
6. Seluruh dosen pengajar di Program Studi Manajemen Industri Katering yang telah memberikan ilmu pengetahuan yang bermanfaat kepada penulis selama masa studi.
7. Kedua orang tua yang selalu memberikan dukungan serta mendoakan keberhasilan dan kelancaran peneliti dalam melaksanakan penelitian
8. Kedua orang tua dan keluarga yang selalu memberikan dukungan serta mendoakan keberhasilan dan kelancaran peneliti dalam melaksanakan penelitian.
9. Teman-teman seperjuangan MIK angkatan 2021 yang telah berjuang bersama.
10. Dinda, Rina, Shalwa, Ages, Davina, dan Jahfal yang telah memberikan dukungan moral dan fisik yang sangat berarti bagi saya.
11. Beje, Indah, Aul, Manur, Dimel, Zharfa selalu membantu penulis dalam kesulitan dan membuat penulis semangat mengerjakan

12. Mpik, Isyee, Cacay yang telah memberikan dukungan penuh kepada penulis untuk menyelesaikan penelitian ini.

.

Semua pihak yang tak bisa peneliti sebutkan satu persatu, tetapi telah bersedia membantu penulis dalam menyusun skripsi.

ABSTRAK

Kabupaten Subang sebagai penghasil nanas terbesar di Jawa Barat, dan memiliki potensi wisata kuliner yang belum dikembangkan secara optimal. Penurunan jumlah kunjungan wisatawan di Kabupaten Subang memerlukan strategi pengembangan berbasis produk lokal untuk meningkatkan daya tarik wisata. dalam permasalahannya yaitu bagaimana identifikasi makanan dan minuman yang berpotensi menjadi daya tarik kuliner berbasis nanas di JalanCagak Kab. Bagaimana strategi pengembangan wisata Kuliner di JalanCagak Kab.Subang dengan menggunakan analisis SWOT. Tujuannya Untuk mengidentifikasi makanan dan minuman yang berpotensi menjadi daya tarik kuliner berbasis nanas di JalanCagak Kab. Subang, dan mengetahui strategi yang dapat dilakukan untuk mengembangkan daya tarik wisata kuliner berbasis nanas. Metode yang digunakan adalah kualitatif deskriptif dengan teknik pengumpulan data melalui wawancara dan kuesioner. Analisis SWOT diterapkan untuk mengidentifikasikan faktor internal dan eksternal yang mempengaruhi pengembangan daya tarik wisata. Sedangkan Matriks IE digunakan untuk menentukan posisi strategis pelaku usaha. Hasil penelitian menunjukkan Produk Olahan Nanas berada pada kuadran V dalam matriks IE, dengan total skor IFAS 3,22 dan EFAS 2,85, yang mengidentifikasikan strategi bertahan dan dijaga. Analisis SWOT menempatkan Produk Olahan Nanas pada kuadran I mendukung strategi Agresif menunjukkan kekuatan internal. Untk mengatasi hal ini, direkomendasikan beberapa stratehi yaitu, Meningkatkan penjualan dan eksposur produk dengan memanfaatkan lokasi strategis dan harga yang terjangkau, Memanfaatkan kolaborasi dengan komunitas lintas generasi, dan membangun loyalitas jangka panjang, dan Memanfaatkan branding produk berkualitas SOP untuk membangun citra produk higienis dan terpercaya.

Kata Kunci : Strategi, Wisata Gastronomi, Daya Tarik, Analisis SWOT,
Pengembangan Pariwisata

ABSTRACT

Subang Regency, as the largest producer of pineapples in West Java, holds great potential for gastronomic tourism that has not yet been optimally developed. The decline in the number of tourist visits to Subang Regency requires a local product-based development strategy to enhance tourism attractiveness. The main issue addressed is how to identify food and beverage products that have the potential to become pineapple-based gastronomic attractions in Jalan Cagak, Subang Regency, through a gastronomic component analysis, as well as how to formulate strategies for developing gastronomic tourism in Jalan Cagak, Subang Regency, using SWOT analysis.

The objectives are to identify potential pineapple-based food and beverage products as gastronomic attractions in Jalan Cagak, Subang Regency, and to determine strategies that can be implemented to develop these attractions. The research method employed is descriptive qualitative, with data collected through interviews and questionnaires. SWOT analysis was applied to identify internal and external factors influencing the development of gastronomic tourism attractions, while the IE Matrix was used to determine the strategic position of business actors.

The findings show that pineapple-processed products are positioned in Quadrant V of the IE Matrix, with a total IFAS score of 3.22 and an EFAS score of 2.85, indicating a “hold and maintain” strategy. Meanwhile, SWOT analysis places pineapple-processed products in Quadrant I, supporting an aggressive strategy that highlights internal strengths. To address this, several strategies are recommended: increasing product sales and exposure by leveraging strategic locations and affordable pricing; utilizing cross-generational community collaborations to build long-term loyalty; and strengthening product branding with SOP-based quality standards to establish a hygienic and trustworthy product image.

Keywords : *Strategy, Gastronomic Tourism, Tourist Attraction, SWOT Analysis, Tourism Development*

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN.....	iii
LEMBAR PERNYATAAN.....	iv
PRAKARTA.....	v
UCAPAN TERIMA KASIH.....	vi
ABSTRAK.....	viii
ABSTRACT.....	ix
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	6
1.3 Tujuan Penelitian.....	6
1.4 Manfaat Penelitian.....	6
BAB II KAJIAN TEORI DAN KERANGKA BERPIKIR.....	8
2.1 Kajian Teori.....	8
2.1.1 Pengertian Pariwisata.....	8
2.1.2 Wisatawan.....	9
2.1.3 Jenis Wisata.....	9
2.1.4 Daya Tarik Wisata.....	10
2.1.5 Makanan Tradisional.....	12
2.1.6 Wisata Gastronomi.....	12
2.1.7 Gastronomi.....	13
2.1.8 Pengembangan Produk.....	14
2.1.9 Inovasi dan Modifikasi Produk.....	15
2.1.10 Strategi pengembangan berbasis Analisa SWOT.....	16

2.2 Penelitian Terdahulu.....	17
2.3 Kerangka Pemikiran.....	22
BAB III OBJEK DAN METODE PENELITIAN.....	23
3.1 Desain Penelitian.....	23
3.2 Metode Penelitian.....	23
3.2.1 Objek dan Subjek Penelitian, Teknik Sampling.....	24
3.2.2 Oprasionalisasi Instumen Penelitian.....	25
3.3 Pengumpulan Data.....	33
3.4 Wawancara.....	33
3.5 Observasi.....	33
3.6 Dokumentasi.....	33
3.7 Studi Literatur.....	34
3.8 Kuesioner.....	34
3.9 Instrumen Penelitian.....	34
3.10 Triangulasi.....	34
3.11 Member Check.....	35
3.12 Analisis Data.....	36
3.13 Reduksi Data (Data Reduction).....	36
3.14 Penyediaan Data (Data Display).....	36
3.15 Kesimpulan Vervikasi Gambar (<i>Conclusion Drawing Verificatin</i>).....	37
BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN.....	38
4.1 Profil Lokasi Penelitian.....	38
4.1.1 Gambaran Umum Lokasi Penelitian.....	38
4.1.2 Gambaran Umum Partisipan Penelitian.....	40
4.2 Temuan Penelitian.....	47
4.2.1 Identifikasi Produk Olahan Nanas berdasarkan analisis Komponen Gastronomi.....	47
4.2.2 Persebaran Produk Olahan Nanas di JalanCagak Kabupaten Subang untuk mendukung Daya Tarik Wisata Gastronomi Di JalanCagak Kabupaten Subang.....	67

4.3 Strategi Pengembangan Wisata Gastronomi Produk Olahan Nanas...	80
4.3.1 Analisis Strategi Produk Olahan Nanas.....	98
4.3.2 Analisis Matrik IFAS (Internal Factor Analysis Summary) & EFAS (External Factor Analysis Summary).....	108
4.3.3 Analisis Matriks IE.....	113
4.3.4 Analisis Matriks SWOT.....	114
4.3.5 Positioning Kuadran SWOT.....	119
4.2 Pembahasan.....	120
4.4.1 Gambaran Produk Olahan sebagai Potensi Pengembangan Wisata Gastronomi.....	120
4.4.2 Potensi Produk Olahan Nanas Alam Sari sebagai Wisata Gastronomi.....	122
4.4.3 Strategi Pengembangan Wisata Gastronomi Di JalanCagak Kabupaten Subang.....	124
4.4.4 Pola Perjalanan / Rute Wisata Kabupaten Subang.....	125
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	128
5.1 Kesimpulan.....	128
5.2 Saran.....	129
DAFTAR PUSTAKA.....	130
LAMPIRAN.....	136

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Penelitian Terdahulu	17
Tabel 3. 1 Subjek Penelitian	25
Tabel 3. 2 Oprasionalisasi Instrumen Penelitian	25
Tabel 4. 1 Pelaksanaan Penelitian	41
Tabel 4. 2 Member Checking Analisis SWOT	42
Tabel 4. 3 Data Filosofi, Sejarah, Tradis dan Sosial Olahan Produk Nanas	48
Tabel 4. 4 Data Temuan Indikator memasak	53
Tabel 4. 5 Data Temuan Indikator Bahan Baku	54
Tabel 4. 6 Data Temuan Indikator Mencicipi	56
Tabel 4. 7 Data Temuan Indikator Menghidangkan	59
Tabel 4. 8 Data Temuan Indikator Mempelajari, Meneliti dan Menulis	62
Tabel 4. 9 Data Temuan Indikator Pengetahuan Gizi	64
Tabel 4. 10 Data Temuan Indikator Etika dan Etiket	65
Tabel 4. 11 Data Temuan Indikator Aktraksi	67
Tabel 4. 12 Data Temuan Indikator Aksesibilitas	70
Tabel 4.13 Data Temuan Indikator Amenities.....	72
Tabel 4. 14 Sarana dan Prasarana yang Sudah Ada	72
Tabel 4. 15 Data Temuan Indikator Akomodasi	75
Tabel 4. 16 Data Temuan Indikator Kelembagan (Ancilary)	76
Tabel 4. 17 Data Temuan Indikator Aktivitas (Activity)	77
Tabel 4. 18 Data Produk Olahan Nanas Alam Sari	78
Tabel 4. 19 Data Hasil Wawancara Pelaku Usaha	81
Tabel 4. 20 Data Hasil Wawancara Pegawai Poduk Olahan Nanas	85
Tabel 4. 21 Data Hasil Wawancara Pemerintah	88
Tabel 4. 22 Data Hasil Wawancara Media Informasi	92
Tabel 4. 23 Hasil Wawancara Akademisi	94
Tabel 4. 24 Data Hasil Kuesioner	97
Tabel 4. 25 Data Hasil Kuesioner	97
Tabel 4. 26 Data Hasil Kuesioner	98

Tabel 4. 27 Pertanyaan Kuesioner Faktor Internal	99
Tabel 4. 28 Pertanyaan Kuesioner Faktor Ekternal	99
Tabel 4. 28 Data Hasil Kuesioner Dan Pembagian Bobot Dari Faktor Internal	100
Tabel 4. 29 Data Hasil Kuesioner Dan Pembagian Rating Faktor Internal	101
Tabel 4. 30 Hasil Kuesioner Dan Pembagian Bobot Dari Faktor Ekternal	102
Tabel 4. 31 Data Hasil Kuesioner Dan Pemberian Rating Dari Faktor Ekternal	102
Tabel 4. 32 Data Hasil Perhitungan Bobot Faktor Internal	103
Tabel 4. 33 Data Hasil Perhitungan Bobot Faktor Ekternal	105
Tabel 4. 34 Data Hasil Perhitungan Rating Faktor Internal	106
Tabel 4. 35 Data Hasil Perhitungan Rating Faktor Ekternal	107
Tabel 4. 36 Matriks IFAS (Internal Factor Analysis Summary)	109
Tabel 4. 37 Matriks EFAS (External Factor Analysis Summary)	111
Tabel 4. 38 Matriks SWOT Produk Olahan Nanas	115

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Jumlah Wisatawan Kabupaten Subang tahun 2013-2024	2
Gambar 1. 2 Peta Wilayah Kac. Jalancagak	3
Gambar 1. 3 Buah Nanas Si Madu Subang	4
Gambar 2. 1 Komponen Gastronomi	14
Gambar 2. 2 Kerangka Pemikiran	22
Gambar 3. 1 Triangulasi Teknik Pengumpulan Data	35
Gambar 3. 2 Tabel Member Checking	36
Gambar 4. 1 Peta kab. Subang	38
Gambar 4. 2 Data Hasil Kuesioner	44
Gambar 4. 3 Data Hasil Kuesioner	44
Gambar 4. 4 Data Hasil Kuesioner	45
Gambar 4. 5 Data Hasil Kuesioner	46
Gambar 4. 6 Data Hasil Kuesioner	47

Gambar 4. 7 Produk Alam Sari	61
Gambar 4. 8 Produk Khotimah Food	61
Gambar 4. 9 Hasil Kuesioner Kesan Unik Responden	63
Gambar 4. 10 Aksesibilitas	71
Gambar 4. 11 Parkiran	73
Gambar 4. 12 Aula	73
Gambar 4. 13 Ruang Produksi	74
Gambar 4. 14 Toko	74
Gambar 4. 15 Toilet	74
Gambar 4. 16 Hasil Kuesioner Makanan Khas Subang	79
Gambar 4. 17 Hasil Kuesioner Kualitas Terjamin	79
Gambar 4. 18 Hasil Kuesioner Produk Terjangkau	80
Gambar 4. 19 Matriks IE	114
Gambar 4. 20 Kuadran SWOT Produk Olahan Nanas	119
Gambar 4. 21 Pola Perjalanan/ Rute Wisata	125

DAFTAR PUSTAKA

- Suwantoro. G., (1997) Dasar-dasar Pariwisata Penerbit Andi Yogyakarta.
- A.J., Muljadi, Kepariwisata dan Perjalanan, Jakarta: PT Raja Grafindo Persada, 2012.
- Rudi Biantoro, S. M. (2014). Pengaruh Pariwisata Terhadap Karakteristik Sosial Ekonomi Masyarakat pada Kawasan Objek Wisata Candi Borobudur Kabupaten Magelang. Teknik PWK (Perencanaan Wilayah Kota), 3(4), 1038– 1047.
- Hadiwijoyo S. Suryo. (2012). Perencanaan Pariwisata Berbasis Masyarakat. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Anisa Hidayani, Aspan, Nur Fitri Yana, (2018). PERAN TOUR AGENCY ORANG UTAN JOURNEY DALAMPENINGKATAN KUNJUNGAN WISATAWAN DI TAMAN NASIONAL TANJUNG PUTING KABUPATEN KOTAWARINGIN BARAT, *Vol 7, No 1 (2018)*
- Muh. Agung Achmad Gani, (2020). Analisis Kepuasan Wisatawan Terhadap Objek Wisata Bahari Di Kota Makassar, Jurnal Of Managemen Science (JMS), *VOL. 1 NO. 2 (2020)*
[HTTPS://DOI.ORG/10.33096/JMS.V1I2.293](https://doi.org/10.33096/JMS.V1I2.293)
- Eri Besra, 2012. Potensi Wisata Kuliner Dalam Mendukung Pariwisata Di Kota Padang, Jurnal Riset Akuntansi Dan Bisnis, *Vol 12, No 1 (2012)* > [BESRADOI: https://doi.org/10.30596/jrab.v12i1.402](https://doi.org/10.30596/jrab.v12i1.402)
- Pendit, Nyoman S., 1994. Ilmu Pariwisata. Jakarta : Pradnya Paramita
- Suwantoro Gamal, 1997. Dasar-Dasar Pariwisata. Andi Publishing
- M. Harsana, M. Triwidayanti, 2020. Potensi Makanan Tradisional Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner di D.I Yogyakarta, *Vol 15, No 1 (2020)* > [Harsana](#).
- Turgarini, D. (2018). Gastronomi Sunda Sebagai Atraksi Wisata Di KOTA BANDUNG (Doctoral dissertation, Universitas Gadjah Mada).
- Hajiman, Ningsih, Turgarini, 2021. Persepsi Wisatawan Terhadap Tradisi Makan Berulang Sebagai Wisata Gastronomi Di Belitung Timur, Jurnal Industri

Pariwisata, Vol 4, No 1 (2021) > Hajiman
DOI:<https://doi.org/10.36441/pariwisata.v4i1.414>

- Turgarini, Dewi. 2014. Kekuatan Makanan
- Firmani, Turgarini, Putra, 2018. Pelestarian Kudapan Kalua Kulit Jeruk Sebagai Warisan Gatronomi Sunda di Ciwidey Jawa Barat, The Journal Gastronomi Tourism, Volume 5 Nomor 2
- Fields, 2003; Sormaz, Akmes, Gunes, & Aras, 2016; Mayasari, 2018:55-64
- Turgarini, Dewi. 2018. "Gastronomi Sunda Sebagai Daya Tarik Wisata di Kota Bandung."
- Ningrum, Turgarini, Bridha. 2014, Pelestarian Tradisional Nyeruit Sebagai Warisan Gastronomi Kota Bandar Lampung, Tehe Jurnal Gastroonomy Tourism, Volume 1 Nomor 2.
- Novit Ardy, Yuliasri Yuliasri, 2020. Strategi Pengembangan atraksi Pengolahan Rendang (Marandang) sebagai Daya Tarik Wisata Gastronomi Di Kampung Rendang Kota Payakumbuh. Vol 23, No 2 (2020). <https://doi.org/10.47896/je.v23i2.216>
- Fadillah, 2023. Foodscape Sebagai Daya Tarik Wisata gastronomi Di Kampung Buricak Burinong Susun Cisema Kawasan Waduk Jatigede kabupaten Sumedang.
- 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>.
- Ramadhan, Priatini, Indriasari. (2017). Potensi Sayur sebagai Daya Tarik Wisata Warisan Gatronomi Betawi di DKI jakarta, The Jurnal Gatronomy Tourism, Volume 4 Nomor 2.
- Nurhayati, Endang. Mulyana. Ekowati. 2013. Inventarisasi makanan tradisional serta alteralternativeembangannya. UNY : Yogyakarta.
- Tjiptono, Fandy. . Strategi Pemasaran Edisi Ketiga. Bandung: ANDI 2008
- Buchari, Alma. Manajemen Pemasaran dan Pemasaran Jasa Bandung: Alfabeta 2008
- Budi, I. S., Octavia, A., & Sari, N. (2019). Pengaruh inovasi produk , harga dan kualitas produk terhadap

keputusan pembelian sepeda Motor Honda Beat di Kota Jambi. 7(2), 59–72.

Arnold, Nainggolan, Damanik. 2002. Analisi Kelayakan Usaha dan Strategi Pengembangan Industri Kecil Tempe di Kelurahan Setia Negara Kecamatan Siantar Sitalasari. *Jurnal Ekonomi Pembangunan*, Vol. 2 No. 1 (2020): [Ekuilnomi Vol 2\(1\) Nov 2020](#) DOI : <https://doi.org/10.36985/5z5xsy24>

I Made Hendrayana, 2022. Strategi pengembangan pengolahan kopi arabika sebagai daya tarik wisata gastronomi di desa catur, kintamani, bali, *Jurnal Kepariwisata* Vol. 21 No. 1 (2022): *Jurnal Kepariwisata* DOI: <https://doi.org/10.52352/jpar.v21i1.736>

Muhammad Zulfan, Ngatemin, Muhammad Rizal Sitepu, 2023. Sinergi Potensi Kuliner Lokal dalam Pengembangan Desa Wisata Pematang Johor, Sumatra Utama, *Jurnal Gastronomi Indonesia* Vol. 11 No.1 2023

Syaeful Bakhri, Abdul Aziz, Umami Khulsun, 2019. Analisis SWOT untuk Strategi Pengembangan *Home Indstry* Kue Gapit Sampurna Jaya Kabupaten Cirebon, *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* VOL. 1 No. 1 2019.

Asep Parantika, 22. Pelestarian Dan Pengembangan makanan Khas kampung Ciharas Mulyaharja Sebagai Destinasi Wisata Kota Bogor, *Jurnal Of Tourism And Economic*. Vol. 5 No. 1 (2022): Edisi 9 Jun 2022 DOI: <https://doi.org/10.36594/jtec/j42sn190>

Indria Wisyawan, Iriana Bakti, Mas Dadang Enjat Munajat, Evi Novianti, 2024. Pengembangan Potensi Atraksi Wisata Gastronomi Berkelanjutan Berbasis Masyarakat Lokal di Kampung Lembur Sawah, Kota Bogor. *Jurnal Seni Budaya*, VOL. 34 NO. 3 (2024): *KREATIVITAS, SENI KONTEMPORER, DAN PARIWISATABERKELANJUTAN* DOI: <https://doi.org/10.26742/panggung.v34i3.3555>

Nadhia Hayyu Hemasdika, Nuning Setyowati, Setyowati, Strategi Pengembangan Industri Keripik Tempe di Desa karang Tengah Prandon Kecamatan Ngawi Kabupaten Ngawi, *AGRISTA* Vol. 5 NO. 3 2017

Caria Ningsih, Dewi Turgarini, 2020. Pelestarian dan Pengembangan Kampung

Nikmat Cigugurgirang Sebagai Destinasi Wisata Warisan Budaya Gastronomi Sunda.

Tourism Scientifie Journal, VOL. 5 NO. 2 (2020): VOL 5 NO 2 JUNI 2020 / DOI: <https://doi.org/10.32659/tsj.v5i2.97>.

Antonio Putra Suarsana, Ni Made Tirtawati, Luh Nyoman Tri Lilasari, 2023.

Pengembangan Potensi Wisata Gastronomi Di Desa Wisata Penarungan Kabupaten Badung, VOL. 1 NO. 2 (2023): JOURNAL OF APPLIED SCIENCEIN TOURISM DESTINATION / DOI: <https://doi.org/10.52352/jastd.v1i2.1210>

Vidhia Agmareina Hirto, 2023. Strategi pengembangan cengkeh afo gamalama spices (cgas) sebagai destinasi wisata gastronomi, Jurnal Pariwisata Indonesia Vol. 19 No.2 Tahun 2023 DOI : <https://doi.org/10.53691/jpi.v19i2.399>

Moleong, & J. L. (2016). Metodologi Penelitian Kualitatif (35th ed.). Remaja Rosdakarya. Sugiyono, (2017): Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D. Bandung: Alfabeta Sugiyono, 2010. Metode Penelitian Pendidikan, Bandung: Alfabeta.

Moleong, L. J. 2014. Metodologi Penelitian Kualitatif Edisi Revisi. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya Offset.

Umar, Husein 2005, Metode Penelitian Untuk Skripsi dan Tesis Bisnis, Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada.

Wirartha, I Made 2006. Metodologi Penetilian Sosial Ekonomi. Yogyakarta: C.V. Andi Offset.

Arikunto, Suharsimi. (2006). Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek, Cetakan Ketiga belas. Jakarta: PT. Rineka Cipta.

Nurchahyo, Bagus, and Riskayanto Riskayanto. 2018. "Analisis dampak penciptaan brand image dan aktifitas word of mouth (WOM) pada penguatan keputusan pembelian produk fashion."." Jurnal Nusantara Aplikasi Manajemen Bisnis 3.1 14-29.

Moleong, J. L. (2010). Metodologi Penelitian Kualitatif. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.

Siregar, S. (2013). Metode Penelitian Kuantitatif. Jakarta: Kencana Prenada

Media Group.

Sugiyono. (2013). Metode penelitian kuantitatif, kualitatif dan R&D. Bandung: Alfabeta CV.

Purwanto. (2018). Teknik penyusunan instrumen uji validitas dan reliabilitas penelitian ekonomi syariah (1nd ed.). Magelang: Staial Press.

Sugiyono. 2006. Metodologi Penelitian Pendidikan (Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif dan R&D). Bandung: Alfabeta.

Sugiyono. (2015). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung: Alfabeta
 Saleh, S. (2017). ANALISIS DATA KUALITATIF. In H. Upu (Ed.), Pustaka Ramadhan. Muhadjir, Noeng. 1998. Metodologi Penelitian Kualitatif Pendekatan Positivistik, Rasionalistik, Phenomenologik, dan Realisme Metaphisik Telaah Studi Teks dan Penelitian Agama.

Ahmad Rijali, 2018. Analisis Data Kualitatif, Vol. 17 No. 33 (2018) DOI: <https://doi.org/10.18592/alhadharah.v17i33.2374>

Ika Lenaini. Teknik Pengambilan Sampling Dan Snowball Sampling, Vol 6, No 1 (2021),

Sugiyono, 2013, Metode Penelitian Bisnis. Bandung: Alfabeta.

Bhudiharty, S. (2019). Analisis Potensi Daya Tarik Wisata Gastronomi Di Kawasan Petak Sembilan Glodok, Jakarta Barat. Jurnal Industri Pariwisata, 1(2), 106 113. <https://doi.org/10.36441/pariwisata.v1i2.20>

Astuti, (2016). Daya Tarik Morotai Sebagai Destinasi Wisata Sejarah Dan Bahari. Jurnal Kepariwisata Indonesia. 11(1), 28-29

Tomiani, (2011). Tingkat Daya Tarik Objek Wisata Pantai Di Wilayah Karst Kabupaten Gunung Kidul. Universitas Indonesia: Depok

Cooper dkk (2000), Analisis Potensi Wisata Kampung Sayur Organik Ngemplak Sutan Mojosongo Berdasarkan Komponen Pariwisata 6a. Universitas Sebelas Maret

Brown, and Stange. (2015). Tourism destination management. Washington University

Zahlul N (2022), Pemetaan Komponen Pariwisata (6A) Untuk Perencanaan Pengembangan Pariwisata (Studi Kasus: Gampong Naga Uambang,

Kecamatan Lhoknga, Kabupaten Aceh Besar). URNAL ILMIAH MAHASISWA ARSITEKTUR DAN PERENCANAAN VOLUME 6, No.4, November 2022, hal 118-124

Taqwani, D. M. (2012). Analisis Kebudayaan Gastronomi dan Tindak Tutur Dalam Kajian Pragmatik Pada Film Ratatouille. Universitas Pendidikan Indonesia.