

**ANALISIS GASTRONOMI NONA HELIX DI ASSTRO
HIGHLANDS CIATER SEBAGAI DAYA TARIK WISATA
GASTRONOMI BERBASIS PERMAKULTUR**

SKRIPSI

diajukan untuk memenuhi sebagian syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Pariwisata Program Studi Manajemen Industri Katering



oleh:

Ngadiah Safira
2108758

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI KATERING
FAKULTAS PENDIDIKAN ILMU PENGETAHUAN SOSIAL
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA
BANDUNG
2025**

LEMBAR HAK CIPTA

ANALISIS GASTRONOMI NONA HELIX DI ASSTRO HIGHLANDS CIATER SEBAGAI DAYA TARIK WISATA GASTRONOMI BERBASIS PERMAKULTUR

Oleh :
Ngadiah Safira
2108758

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

©Ngadiah Safira
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

**ANALISIS GASTRONOMI NONA HELIX DI ASSTRO HIGHLANDS
CIATER SEBAGAI DAYA TARIK WISATA GASTRONOMI BERBASIS
PERMAKULTUR**

disetujui dan disahkan oleh pembimbing :

Pembimbing I



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

Pembimbing II



Caria Ningsih, M.Si, Ph.D
NIP.9202302199400421201

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 : Ngadiah Safira

NIM 2108758

Program Studi : Manajemen Industri Katering

Fakultas : Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial

Judul Skripsi : Analisis Gastronomi Nona Helix di Asstro Highlands Ciater

sebagai Daya Tarik Wisata Gastronomi Berbasis Permakultur

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, 7 Agustus 2025

Ngadiah Safira
2108758

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT, karena atas rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik. Skripsi yang berjudul Analisis Gastronomi Nona Helix di Asstro Highlands Ciater sebagai Daya Tarik Wisata Gastronomi Berbasis Permakultur. Ini merupakan salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Pariwisata di Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial, Universitas Pendidikan Indonesia.

Skripsi ini bertujuan untuk menganalisis bagaimana persepsi wisatawan terhadap Asstro Highlands Ciater sebagai daya tarik wisata gastronomi yang menerapkan prinsip - prinsip permakultur di Kabupaten Subang. Penelitian ini akan mengeksplorasi faktor-faktor yang mempengaruhi pengalaman wisatawan, serta potensi pengembangan destinasi tersebut dalam konteks wisata yang berkelanjutan dan ramah lingkungan. Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari sempurna dan terdapat banyak hal yang perlu diperbaiki. Oleh karena itu, dengan segala kerendahan hati, penulis menerima setiap kritik dan saran untuk meningkatkan kualitas penelitian ini. Penulis berharap skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi para pembaca dan peneliti lain yang memiliki minat serupa, serta menjadi referensi yang berguna dalam pengembangan wisata gastronomi berbasis permakultur.

Harapan penulis, penelitian ini tidak hanya dapat memberikan wawasan baru mengenai persepsi wisatawan terhadap Asstro Highlands Ciater, tetapi juga berkontribusi pada pengembangan destinasi wisata yang berkelanjutan dan mendukung prinsip - prinsip permakultur di Kabupaten Subang. Semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat dan mendukung pengembangan sektor pariwisata lokal dengan pendekatan yang lebih inovatif dan berkelanjutan.

Bandung, 7 Agustus 2025

Ngadiah Safira
210875

UCAPAN TERIMA KASIH

Segala puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT, yang telah melimpahkan rahmat, hidayah, serta karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Analisis Gastronomi Nona Helix di Asstro Highlands Ciater sebagai Daya Tarik Wisata Gastronomi Berbasis Permakultur”.

Penyelesaian skripsi ini tidak terlepas dari bantuan, bimbingan, dan dukungan dari berbagai pihak yang telah berperan penting dalam proses penyusunannya. Dengan segala tantangan yang dihadapi, penulis dapat melaluinya berkat semangat dan bantuan yang diberikan oleh banyak pihak. Oleh karena itu, penulis merasa sangat bersyukur dan berterima kasih atas segala bantuan dan kesempatan yang diberikan oleh Allah SWT, serta semua pihak yang telah mendukung dalam penyelesaian skripsi ini. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Keluarga di Pangandaran, khususnya Bapak Mad Dalail (Alm), Mamah Rusni, serta yayu Mujenah, yayu Amiroh S.Pd, ang Slamet S.Pd.i dan keponakan Siti Halimah, Fahrizal Nur Sholeh S.Pd., dan Silmi Fauziah yang telah memberikan dukungan materi bagi penulis.
2. Keluarga di Lembang, khususnya Ayah tercinta, Tugiman (Alm), yang selalu mendukung dan mendorong saya hingga mencapai bangku perkuliahan, serta pengasuh Yayasan Al-Kautsar Lembang yang turut memberikan bimbingan dan dukungan.
3. Dr. Dewi Turgarini, S.S., MM.Par, dan Caria Ningsih, M.Si, Ph.D, yang telah dengan tulus memberikan bimbingan dan arahan kepada penulis selama proses penulisan skripsi ini.
4. Dr. Woro Priantini, S.Pd., M.Si., selaku Ketua Program Studi Manajemen Industri Katering, beserta seluruh dosen Program Studi Manajemen Industri Katering, yang telah memberikan dukungan dan bimbingan selama penulis

menempuh pendidikan di program studi ini.

5. NIM 2509160 terima kasih atas dukungan moral, dan memberi semangat.
6. Rishna Shoimah sahabat dari SMP hingga saat ini, yang selalu setia mendengarkan cerita kehidupan, memberikan dukungan, dan menjadi teman terbaik sepanjang perjalanan ini. Terima kasih telah menemani setiap langkah.
7. Bunga Raihan Amelia S.Par selaku kakak tingkat Program Studi MIK Angkatan 2019, yang telah memberikan arahan dan menjadi teman diskusi yang sangat membantu.
8. Anne Nuraini dan Danisti Ritma Linggani sebagai teman seperjuangan yang selalu hadir sebagai pendengar setia, pemberi semangat, dan teman diskusi yang tak ternilai. Dari awal kuliah hingga saat ini, kita telah menghadapi berbagai tantangan, saling mendukung dan menguatkan. Terima kasih telah menemani perjalanan ini.
9. Sofiatulaila S.Par, Nisa Septi Wijayati, Andini Nurul Fatimah, Rahma Aliyah Zakiyah, dan Salma Nur Aqilah sebagai teman seperjuangan yang memberikan dukungan selama perkuliahan, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik.
10. H. Asep Haelusna & Hj. Siti Halimatussa'diyah selaku pemilik Asstro Highlands Ciater, beserta karyawan dan pihak terkait yang telah memberikan bantuan dan dukungan dalam penelitian ini.
11. DISPORA Kabupaten Subang, DKUPP Kabupaten Subang ,HPI Kabupaten Subang, Perhimpunan Hotel dan Restoran Indonesia Kabupaten Subang, Pakar Gastronomi Sunda, Dosen Pariwisata, Dosen Antropology Kuliner dan semua pihak yang telah menjadi narasumber serta bersedia memberikan bantuan dalam pelaksanaan penelitian ini.
12. Seluruh rekan-rekan mahasiswa Program Studi Manajemen Industri Katering Tahun Angkatan 2021 atas dukungan dan kebersamaannya.
13. Terakhir, untuk diri sendiri Ngadiah Safira, terima kasih atas segala usaha

dan perjuangan yang telah dilakukan dalam meraih gelar Sarjana Pariwisata. Proses panjang ini tidaklah mudah, banyak tantangan, rintangan, dan bahkan air mata yang harus dilewati. Namun, dengan semangat dan tekad yang kuat, akhirnya penulis berhasil melewati semua itu. Terima kasih karena telah berani menghadapi segala kesulitan.

Bandung, 7 Agustus 2025

Ngadiah Safira
210875

ANALISIS GASTRONOMI NONA HELIX DI ASSTRO HIGHLANDS CIATER SEBAGAI DAYA TARIK WISATA GASTRONOMI BERBASIS PERMAKULTUR

NGADIAH SAFIRA
2108758

ABSTRAK

Studi ini menganalisis perkembangan Asstro Highlands Ciater sebagai destinasi wisata kuliner berbasis permakultur, menanggapi penekanan global yang semakin meningkat terhadap keberlanjutan dalam industri pariwisata yang dinamis. Meskipun sejumlah studi telah mengeksplorasi pengembangan wisata gastronomi berbasis permakultur, sebagian besar belum menggali secara mendalam persepsi wisatawan terhadap destinasi tersebut, khususnya di Indonesia. Penelitian sebelumnya lebih menyoroti aspek manajerial, teknis, dan lingkungan tanpa mengedepankan pengalaman subjektif wisatawan sebagai indikator keberhasilan destinasi. Selain itu, belum ada kajian serupa yang secara khusus meneliti Asstro Highlands Ciater dengan karakteristik geografis dan sosial-budaya yang berbeda. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk mengisi kesenjangan tersebut. Menggunakan metode studi kasus deskriptif kualitatif, penelitian ini melibatkan berbagai pemangku kepentingan, termasuk manajemen, pemerintah, pekerja, pemasok, ahli, pengamat, organisasi masyarakat, dan media, serta wisatawan sebagai responden. Data dikumpulkan melalui wawancara mendalam, pengamatan langsung, tinjauan dokumen, dan kuesioner. Temuan menunjukkan bahwa Asstro Highlands Ciater secara efektif menerapkan berbagai komponen pariwisata dan sembilan elemen gastronomi, yang menghasilkan persepsi positif yang tinggi dari wisatawan terkait kualitas makanan, suasana, dan nilai edukatif. Keterlibatan pemangku kepentingan Nona Helix, meskipun bervariasi dalam optimasi, secara signifikan mempengaruhi praktik operasional dan pengalaman pengunjung. Disimpulkan bahwa Asstro Highlands Ciater memiliki potensi besar untuk pengembangan pariwisata gastronomi berkelanjutan, yang memerlukan kolaborasi yang lebih baik di antara pemangku kepentingan dan program pendidikan yang terstruktur untuk sepenuhnya mewujudkan konsep permakulturnya yang unik.

Kata kunci: Pariwisata gastronomi, Permakultur, Persepsi wisatawan, *Nona Helix*, Pariwisata berkelanjutan

ANALYSIS OF NONA HELIX GASTRONOMY AT ASSTRO HIGHLANDS CIATER AS A PERMACULTURE BASED GASTRONOMIC TOURISM ATTRACTION

NGADIAH SAFIRA
2108758

ABSTRACT

This study analyzes the development of Asstro Highlands Ciater as a permaculture-based gastronomic tourism attraction, addressing the growing global emphasis on sustainability within the dynamic tourism industry. While previous studies have explored the development of permaculture-based gastronomic tourism, most have not thoroughly examined tourists' perceptions of such destinations, particularly in the Indonesian context. Earlier research has mainly focused on managerial, technical, or environmental aspects without emphasizing the subjective tourist experience as a key indicator of destination success. Furthermore, there is a lack of research specifically analyzing Asstro Highlands Ciater, which possesses unique geographical and socio-cultural characteristics. This study seeks to fill that gap. Employing a qualitative descriptive case study, the research involved diverse stakeholders, including management, government, workers, suppliers, experts, observers, community organizations, and media, alongside tourists as respondents. Data were collected through in-depth interviews, direct observation, document review, and questionnaires. Findings reveal that Asstro Highlands Ciater effectively implements various tourism components and nine gastronomy elements, leading to highly positive tourist perceptions regarding food quality, ambiance, and educational value. The involvement of the Nona Helix stakeholders, though varying in optimization, significantly influences operational practices and visitor experience. It is concluded that Asstro Highlands Ciater possesses substantial potential for sustainable gastronomic tourism development, necessitating enhanced collaboration among stakeholders and structured educational programming to fully realize its unique permaculture concept.

Keywords: *Gastronomy tourism, Permaculture, Tourist perception, Nona Helix, Sustainable tourism*

DAFTAR ISI

LEMBAR HAK CIPTA.....	i
LEMBAR PENGESAHAN.....	ii
LEMBAR PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
UCAPAN TERIMA KASIH.....	v
ABSTRAK.....	viii
<i>ABSTRACT</i>	ix
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xv
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	7
1.3 Tujuan Penelitian.....	7
1.4 Manfaat Penelitian.....	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	9
2.1 Pariwisata.....	9
2.2 Wisatawan.....	11
2.3 Daya Tarik Wisata.....	11
2.3.1 Indikator Daya Tarik Wisata.....	12
2.4 Gastronomi.....	13
2.5 Wisata Gastronomi.....	16
2.6 Gastronomi Berkelanjutan.....	18
2.7 Permakultur.....	19
2.7.1 Definisi Permakultur.....	19
2.7.2 Prinsip Permakultur.....	20
2.7.3 Tahapan Permakultur.....	22

2.8	Persepsi.....	24
2.8.1	Definisi Persepsi.....	24
2.8.2	Aspek-Aspek Terkait Persepsi.....	24
2.9	Nona Helix.....	25
2.10	Kajian Empirik Beberapa Hasil Penelitian Terdahulu.....	26
2.11	Kerangka Penelitian.....	29
BAB III METODE PENELITIAN.....		32
3.1	Desain Penelitian.....	32
3.2	Objek dan Subjek Penelitian.....	32
3.3	Jenis Sumber dan Data.....	33
3.4	Populasi dan Sampel.....	33
3.4.1	Populasi.....	33
3.4.2	Partisipasi.....	34
3.4.3	Teknik Sampling.....	35
3.5	Operasional Instrumen Penelitian.....	37
3.6	Teknik Pengumpulan Data.....	39
3.7	Analisis Data.....	40
3.7.1	Tahapan Persiapan.....	40
3.7.2	Uji Keabsahan Data.....	41
3.7.3	<i>Member Checking</i>	42
3.7.4	Teknik Analisis Data.....	43
BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN.....		45
4.1	Gambaran Umum Lokasi Penelitian.....	45
4.1.1	Gambaran Umum Lokasi Penelitian.....	45
4.1.1.1	Profil Asstro Highlands Ciater.....	45
4.1.1.2	Sejarah Asstro Highlands Ciater.....	48
4.1.2	Daya Tarik Wisata Asstro Highlands Ciater.....	49
4.1.2.1	<i>Attraction</i> (Atraksi).....	49
4.1.2.2	<i>Accessibility</i> (Aksesibilitas).....	50
4.1.2.3	<i>Amenities</i> (fasilitas pendukung).....	51
4.1.2.4	<i>Accommodation</i> (Akomodasi).....	58
4.1.2.5	<i>Activities</i> (aktivitas).....	58

4.1.2.6 <i>Ancillary Service</i> (Layanan Tambahan).....	63
4.2 Karakteristik Responden.....	64
4.3 Pelaksanaan Penelitian.....	68
4.4 Hasil Temuan.....	70
4.5 Hasil Pembahasan.....	173
4.6 Hasil Uji Validitas.....	179
BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....	182
5.1 Simpulan.....	182
5.2 Saran.....	183
DAFTAR PUSTAKA.....	185
LAMPIRAN.....	192

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Data Kunjungan Wisata Kabupaten Subang.....	2
Tabel 1.2 Hasil Pra Penelitian.....	5
Tabel 2.1 Penelitian Terdahulu.....	27
Tabel 2.2 Kerangka Penelitian.....	30
Table 3.1 Kuantitas Partisipasi.....	34
Table 3.2 Kriteria Narasumber Penelitian.....	35
Table 3.3 Operasional Instrumen Penelitian.....	37
Table 3.4 Form Member Checking.....	43
Tabel 4.1 Attrkasi Asstro Highlands Ciater.....	49
Tabel 4.2 Amenitas Asstro Highlands Ciater.....	52
Tabel 4.3 Aktivitas Asstro Highlands Ciater.....	59
Tabel 4.4 Data Nasasumber Penelitian.....	78
Tabel 4.5 Jenis Makanan Asstro Highlands Ciater.....	71
Tabel 4.6 Nama dan Deskripsi Hidangan Asstro Highlands Ciater.....	72
Tabel 4.7 Nama Menu Appatizer dan Menu Soup Asstro Highlands Ciater.....	77
Tabel 4.8 Nama Menu Main Course Asstro Highlands Ciater.....	77
Tabel 4.9 Nama Menu Dessert Asstro Highlands Ciater.....	78
Tabel 4.10 Nama Menu Beverage Asstro Highlands Ciater.....	88
Tabel 4.11 Nama Menu Sambal Asstro Highlands Ciater.....	79
Tabel 4.12 Bahan Baku Hidangan Asstro Highlands Ciater.....	80
Tabel 4.13 Bahan Baku Nasi Liwet Asstro Highalands Ciater.....	81
Tabel 4.14 Bahan Baku Surabi Asstro Highalands Ciater.....	84
Tabel 4.15 Cara Pembuatan Hidangan Asstro Highalands Ciater.....	85
Tabel 4.16 Cara Pembuatan Nasi Liwet Asstro Highlands Ciater.....	87
Tabel 4.17 Alat Memasak Nasi Liwet Asstro Highlands Ciater.....	90
Tabel 4.18 Tangtangan Pembuatan Produk.....	92
Tabel 4.19 Filosofi, Sejarah, Tradisi dan Sosial Asstro Highlands Ciater.....	93
Tabel 4.20 Etika dan Etiket Asstro Highlands Ciater.....	98
Tabel 4. 21 Bahan Baku Asstro Highlands Ciater.....	99
Tabel 4.22 Cara mencicipi.....	103
Tabel 4.23 Menghidangkan.....	104
Tabel 4.24 Nilai Gizi Nasi Liwet.....	106
Tabel 4.25 Nilai Gizi Surabi.....	106
Tabel 4.26 Pengalaman Unik.....	107
Tabel 4.27 Edukasi.....	108
Tabel 4.28 Pengelola.....	109
Tabel 4.29 Pemerintah.....	111
Tabel 4.30 Pekerja.....	119
Tabel 4.31 Pemasok.....	123
Tabel 4.32 Pakar.....	129

Tabel 4.33 Pemerhati.....	141
Tabel 4.34 Lembaga Swadaya Masyarakat.....	147
Tabel 4.35 Media Informasi.....	157
Tabel 4.36 Hasil Kuesioner Mengenai Komponen Gastronomi.....	165
Tabel 4.37 Hasil Kuesioner Mengenai Tahapan Gastronomi.....	168
Tabel 4.38 Hasil Kuesioner Persepsi terhadap Wisata Gastronomi Permakultur.....	170
Tabel 4.39 Hasil Kuesioner Mengenai Daya Tarik Wisata.....	172
Tabel 4.40 Member Checking Komponen Gastronomi.....	179
Tabel 4.41 Member Checking Daya Tarik Wisata.....	180
Tabel 4.42 Member Checking Mengenai Gastronomi Berkelanjutan.....	181

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Komponen Gastronomi Menurut (Turgarini,2018).....	14
Gambar 2.2 Perkembangan Produk Gastronomi Menurut (Turgarini,2018).....	17
Gambar 3.1 (Triangulasi Sumber Sugiyono, 2012).....	42
Gambar 4.1 Gambar Logo Asstro.....	45
Gambar 4.2 Kebun Teh.....	49
Gambar 4.3 Kebun Stroberi.....	49
Gambar 4.4 Proses Pembuatan Teh.....	50
Gambar 4.5 QR. Code Lokasi Asstro Highlands Ciater.....	51
Gambar 4.6 Masjid.....	52
Gambar 4.7 Toilet.....	52
Gambar 4.8 Amphitheater.....	53
Gambar 4.9 Dapur.....	54
Gambar 4.10 Glamping.....	55
Gambar 4.11 Hobbit Glamping.....	55
Gambar 4.12 Camping.....	55
Gambar 4.13 Area Parkir Mobil.....	57
Gambar 4.14 Area Parkir Motor.....	57
Gambar 4.15 Wara Wiri Shuttle.....	58
Gambar 4.16 Flying Fox.....	59
Gambar 4.17 ATV.....	59
Gambar 4.18 Playground.....	60
Gambar 4 19 Mini Zoo.....	60
Gambar 4.20 Berkuda.....	61
Gambar 4.21 Offroad.....	61
Gambar 4.22 Tracking.....	62
Gambar 4.23 Team Building.....	62
Gambar 4.24 Fasilitas Pendukung Asstro Highlands Ciater.....	63
Gambar 4.25 Karakteristik Usia Pengunjung Asstro Highlands Ciater.....	64
Gambar 4.26 Karakteristik Pendidikan Pengunjung Asstro Highlands Ciater.....	65
Gambar 4.27 Karakteristik Jenis Kelamin Pengunjung Asstro Highlands Ciater.....	65
Gambar 4.28 Karakteristik Penghasilan Pengunjung Asstro Highlands Ciater.....	66
Gambar 4.29 Karakteristik Pekerja Pengunjung Asstro Highlands Ciater.....	67
Gambar 4.30 Karakteristik Domisili Pengunjung Asstro Highlands Ciater.....	67
Gambar 4.31 Nasi Liwet.....	72
Gambar 4.32 Ayam Bakar.....	73
Gambar 4.33 Ikan Bakar.....	73
Gambar 4.34 Karedok.....	73
Gambar 4.35 Sambal Stroberi.....	74
Gambar 4.36 Surabi.....	74
Gambar 4.37 Colenak.....	74

Gambar 4.38 Buah Semangka dan Melon.....	75
Gambar 4.39 Jus Stroberi.....	75
Gambar 4.40 Kopi Tarik.....	76
Gambar 4.41 Teh Tarik.....	76
Gambar 4.42 Beras Ayana.....	81
Gambar 4.43 Beras Ketan.....	82
Gambar 4.44 Minyak Kelentik.....	82
Gambar 4.45 Bawang Merah.....	82
Gambar 4.46 Bawang Putih.....	82
Gambar 4.47 Cabe Merah.....	82
Gambar 4.48 Daun Salam.....	83
Gambar 4.49 Sereh.....	83
Gambar 4.50 Daun Kemangi.....	83
Gambar 4.51 Cabe Gendot.....	83
Gambar 4.52 Ikan Teri Kecil.....	83
Gambar 4.53 Tepung Beras Putih.....	84
Gambar 4.54 Kelapa Parut.....	84
Gambar 4.55 Santan Kelapa.....	84
Gambar 4. 56 Infografis Resep dan Cara Pembuatanya Surabi Asstro Highlands Ciater	85
Gambar 4.57 Menyiapkan Beras.....	87
Gambar 4.58 Memasukkan Air dan Rempah - Rempah.....	87
Gambar 4.59 Memasukkan Minyak Kelentik.....	88
Gambar 4.60 Tutup dengan Daun Pisang.....	88
Gambar 4.61 Tuangkan Bawang Daun, dan Ikan teri kecil.....	89
Gambar 4.62 Memasak Nasi Liwet.....	89
Gambar 4.63 Infografis Resep dan Cara Pembuatanya Nasi Liwet Asstro Highlands Ciater.....	90
Gambar 4.64 Tempat Hawu dan Penyimpanan Kayu Bakar.....	92
Gambar 4.65 Infografis Rute Pemasok Asstro Highlands Ciater.....	102
Gambar 4.66 Cara Menghidangkan Nasi Liwet Asstro Highlands Ciater.....	105
Gambar 4.67 Infografis Sembilan Komponen Asstro Highlands Ciater.....	109
Gambar 4.68 Infografis Pembahasan.....	178

DAFTAR PUSTAKA

- Abdussamad, H. Zuchri, and M. S. S. (2021). *Metode Penelitian Kualitatif*.
- Achjar, K. A. H. (2023). *Metode Penelitian Kualitatif: Panduan Praktis untuk Analisis Data Kualitatif dan Studi Kasus*.
- Addin Maulana. (2016). *Pengaruh Kunjungan Wisatawan Mancanegara dan Perjalanan Wisatawan Nusantara Terhadap Penyerapan Tenaga Kerja Sektor Pariwisata Di Indonesia*. 119–144.
- Alfansyur, Andarusni, and M. M. (2020). *Seni Mengelola Data : Penerapan Triangulasi Teknik , Sumber dan Waktu pada Penelitian pendidikan Sosial*. 5(2), 146–150.
- Alonso, M. E. (2020). Consumers’ concerns and perceptions of farm animal welfare. *Animals*, 10(3). <https://doi.org/10.3390/ani10030385>
- Amelia, B. R. (2023). *Rumah Kayu Permaculture Sebagai Destinasi Wisata Gastronomi Permakultur di Cisarua Kabupaten Bandung Barat*.
- Bill Mollison und David Holmgren haben. (1994). *Was ist Permakultur*.
- Caria Ningsih, D. T. (2020). *Pelestarian dan Pengembangan Kampung Nikmat Cigugur Girang sebagai Destinasi Wisata Warisan Budaya Gastronomi Sunda*. 5, 266–276.
- Dedi Junaedi, Qowaid, A. M. R. P. (2020). *Analisis Persepsi Civitas Akademika terhadap Implementasi Perkuliahan E- Learning Selama Pandemi Covid-19*. 2, 114–141. <https://doi.org/10.47467/reslaj.v2i2.144>
- Dian Hartati, A. A. K. (2023). *IDENTITAS KULINER NUSANTARA DALAM KUMPULAN PUISI AKU LIHAT BALI*. 12(1), 24–36.
- Eddyono, F. (2019). *Pengelolaan Destinasi Pariwisata. Uwais Inspirasi Indonesia*. In *Uwais Inspirasi indonesia*.
- Fahmi Muhamad Rizky, C. N. (2024). *Digital Mapping Information System for Gastronomic and Wellness Travel Patterns in the Pangandaran*. 11(November), 231–239.

- Febriani, Elsa Selvia, et al. (2023). *Analisis Data dalam Penelitian Tindakan Kelas*. *I(2)*, 140–153.
- Febriantoko, Jovan, and H. R. (2018). *Evaluasi Potensi Penerimaan Pendapatan Asli Daerah Bidang Pariwisata di Indonesia*. 90921.
- Firmansyah, D. (2022). *Teknik Pengambilan Sampel Umum dalam Metodologi Penelitian : Literature Review General Sampling Techniques in Research Methodology : Literature Review*. *I(2)*, 85–114.
- Fitria, E. A. (2024). *Pertanian Berkelanjutan*. Yayasan Tri Edukasi Ilmiah.
- Handayani, L. T. (2023). *Buku Ajar Implementasi Teknik Analisis Data Kuantitatif (Penelitian Kesehatan)*.
- Hansen, S. (2020). *Investigasi Teknik Wawancara dalam Penelitian Kualitatif Manajemen Konstruksi*. December. <https://doi.org/10.5614/jts.2020.27.3.10>
- Harja, N. A., & Moktar, B. (2024). Pengembangan Wisata Edukasi di Sawah: Menggali Potensi Ekonomi dan Budaya Lokal. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat*, *I(3)*, 91–95. <https://e-journalbattuta.ac.id/index.php/jpm/article/view/30>
- Harsana, M., Rinawati, W., & ... (2023). Inventarisasi makanan tradisional dalam menunjang pengembangan wisata kuliner. *JPPI (Jurnal Penelitian* <https://ipv6.jurnal.iicet.org/index.php/jppi/article/view/1974>
- Hartika, L. D., Dharmajayanti, A. P., Frismayanthi, N. P. N., Wijaya, I. P. Y. A., & Devi, I. G. A. P. P. (2021). Virtual Gastronomy Tour: Sebuah Jalan Keluar Promosi Wisata Kuliner Masa Kini? *Jurnal Psikologi Mandala*, *5(1)*, 1–8. <https://doi.org/10.36002/jpm.v5i1.1624>
- Holmgren, D. (2002). *Permaculture: Principles and Pathways beyond Sustainability*. By David Holmgren.
- Ismunarti, Dwi Haryo, et al. (2020). *Pengujian Reliabilitas Instrumen terhadap Variabel Kontinu Untuk Pengukuran Konsentrasi*. *9(1)*, 1–8. <https://doi.org/10.14710/buloma.v9i1.23924>
- Jabnabillah, F. A. (2023). *Efektivitas Situs Web Pemerintah sebagai Sumber Data*

Sekunder Bahan Ajar Perkuliahan Statistika.

- Khoir, S., Murti, I., & Rahmadanik, D. (2022). Pemberdayaan Eduwisata Kuliner Tauge dan Lontong dalam Mewujudkan Kemandirian Ekonomi Desa Hulaan Kecamatan Menganti Kabupaten Gresik. *PRAJA Observer: Jurnal Penelitian Administrasi Publik*, 2(3), 1–7. <https://aksiologi.org/index.php/praja/article/view/548>
- Kurniansah, R., & Sultan, M. (2018). *Ketersediaan Akomodasi Pariwisata dalam Mendukung Pariwisata Perkotaan (Urban Tourism) sebagai DayaTarik Wisata Kota Mataram Provinsi Nusa Tenggara Timur*. 1(1), 39–44.
- Lenaini, I. (2021). *Teknik Pengambilan Sampel Purposive dan Snowball Sampling*. 6(1), 33–39.
- Mather, G., & Science, V. (2018). *Foundations of Sensation and Perception*. Routledge.
- metodologi penelitian kualitatif, kuantitatif, mix method (mengelola Penelitian Dengan Mendeley dan Nvivo)*. (2022).
- Mochammad Chaerul, S. U. Z. (2020). *Perilaku Membuang Sampah Makanan dan Pengelolaan Sampah Makanan di Berbagai Negara : Review*. 18(3), 455–466. <https://doi.org/10.14710/jil.18.3.455-466>
- Muhammad, F. (2025). Pengaruh Penggunaan Mulsa terhadap Kelembaban Tanah dan Hasil Tanaman. *Circle Archive*, 1(7), 1–10.
- Muttaqien, R. R., & Fitrinty, R. (2024). Potensi Desa Cisambeng Sebagai Daya Tarik Wisata Gastronomi di Kecamatan Palasah Kabupaten Majalengka. *Tourism Scientific Journal*, 9(2), 243–255. <https://doi.org/10.32659/tsj.v9i2.355>
- Nazrina Zuryani. (2020). *Sosio - Agrikultur Bali untuk Gastronomi Berkelanjutan di Indonesia*. 10(23).
- Ningrum, F. C., Turgarini, D., & Bridha, R. L. (2014). *Pelestarian Tradisi Nyeruit sebagai Warisan Gastronomi Kota Bandar Lampung*. 1(November), 85–95.
- Ningsih, C., Turgarini, D., Pratiwi, I. I., & ... (2021). Gastronomy tourism development model on a tourist village. ... *Creative Tourism: Current*

<https://doi.org/10.1201/9781003095484-69>

- Novianti, A. (2023). *Fenomenologi Komunikasi Pelaku Usaha Kuliner Kaldu Kokot sebagai Wisata Gastronomi di Kabupaten Sumenep*. 4(4).
- Oktarina, L. D. (2024). Analisis Pengembangan Destinasi Wisata di Desa Pematang Jering Kabupaten Muaro Jambi. *JOURNAL-RCD (Rural Community Development)*
- Omedetho, E., Awal, M. N., Rahman, A., & Suhaeb, F. W. (2023). *Sosialisasi Permakultur dalam Menunjang Pertanian Berkelanjutan di Desa Bola Bulu Kabupaten Sidenreng Rappang*. 2(1), 109–117.
- Petra, K., & Sarudin, R. (2025). Analisis Persepsi Wisatawan terhadap Minat Berkunjung di Museum Tekstil Jakarta Barat. *JiIP - Jurnal Ilmiah Ilmu Pendidikan*, 8(7), 8744–8751. <https://doi.org/10.54371/jiip.v8i7.9207>
- Putri, J. A., Rahayu, E., Risyanti, Y. D., & ... (2023). Potensi makanan tradisional, sebagai daya tarik wisata kuliner di Kota Salatiga. *Jurnal Manajemen* <https://ejournal.undiksha.ac.id/index.php/JMPP/article/view/54032>
- R Misriah , Vita Dhameria, S. (2022). *Pengaruh Daya Tarik Wisata dan Promosi Media Sosial terhadap Minat Berkunjung Kembali Wisatawan di Waduk Setu Patok Kabupaten Cirebon*. 6(2), 133–147. <https://doi.org/10.26740/jpeka.v6n2.p133-147>
- Rifa, Y. (2023). *Analisis Metodologi Penelitian Kualitatif dalam Pengumpulan Data di Penelitian Ilmiah pada Penyusunan Mini Riset*. 1(1), 31–37.
- Rihani, A. L., Maksum, A., & Nurhasanah, N. (2022). *Studi Literatur: Media Interaktif Inspiring Suite terhadap Hasil Belajar Peserta Didik*. 7.
- Rodrigues, P. B. (2021). *The Prospect of Permaculture as Part of Gastronomic Tourism in New Zealand*.
- Rohim, A., Sari, Y. A., & Tibyani, T. (2019). Convolution Neural Network (CNN) untuk Pengklasifikasian Citra Makanan Tradisional. *Jurnal Pengembangan Teknologi ...*, 2(1), 65–83. <https://j-ptiik.ub.ac.id/index.php/j-ptiik/article/view/5851>

- Saadah, Muftahatus, Yoga Catur Prasetyo, and G. T. R. (2022). *Strategi dalam Keabsahan Data pada Penelitian Kualitatif. 1*, 54–64.
- Samtiya, M. (2020). Plant food anti-nutritional factors and their reduction strategies: an overview. *Food Production Processing and Nutrition*, 2(1). <https://doi.org/10.1186/s43014-020-0020-5>
- Sari, D. P. (2018). *Apakah Ada Peranan Aktivitas Wisata dalam Peningkatan Ekonomi Daerah di Kota Bogor ?* 5(1).
- Shafira Fatma Chaerunissa, T. Y. (2020). *Analisis Komponen Pengembangan Pariwisata Desa Wisata Wonopolo Kota Semarang*.
- Sholikhah, A. (2016). *Statistik Deskriptif dalam Penelitian Kualitatif. 10*(2), 342–362.
- Subagyo, A. (2020). *Aplikasi Metode Riset : Praktek Penelitian Kualitatif, Kuantitatif & Mix Methods* (Issue June).
- Sugiyono. (2011). *Metodologi Penelitian Kuantitatif, kualitatif dan R&D*. Jakarta.
- Sulistiyadi, Y., Eddyono, F., & Entas, D. (2021). *Indikator Perencanaan Pengembangan Pariwisata Berkelanjutan*. books.google.com. <https://books.google.com/books?hl=en%5C&lr=%5C&id=FhQ3EAAAQBAJ%5C&oi=fnd%5C&pg=PP1%5C&dq=pariwisata+berkelanjutan%5C&ots=59V-2nSdi2%5C&sig=KuA-o-FfgDy4ZTYaExBjNyBdupc>
- Sulistyo, A., Nurhaji, A., Yudiandri, T. E., Ernawati, H., & Buchori, A. (2023). Pengembangan Wisata Alam Unggulan dalam Meciptakan Pariwisata Berkelanjutan Di Kabupaten Subang (Studi Kasus: Curug Cileat). *Kepariwisata, Jurnal Ilmiah*, 17(1), 1–17.
- Suroto, A., & Hermawati, D. (2023). *Peran Kuliner Lokal Dalam Mengembangkan Gastronomi Kuliner Berkelanjutan. 4*, 55–67. <https://doi.org/10.36417/jpp.v4i1.621>
- Suwarno, R. N. (2024). Strategi Ketahanan Pangan dari Basis Lokal: Integrasi Prinsip Permakultur dalam Teknologi Pangan yang Berkelanjutan. *Indonesian Journal of Applied Science and Technology*, 5(2), 52–66.

- Tunjungsari, K. R. (2018). *Karakteristik dan Persepsi Wisatawan Mancanegara di Kawasan Sanur dan Canggu*, . 2(2).
- Turgarini. (2018). *Ensiklopedia: Komponen Gastronomi*. Bandung.
- Turgarini. (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*,.
- Turgarini, D. (2018). *Gastronomi Sunda Sebagai Daya Tarik Wisata Kota Bandung*.
- Turgarini, D., Ningsih, C., & Pratiwi, I. I. (2023). *Wisata Gastronomi: "Pedoman, Pengelolaan, dan Pengembangan"*. PT Literasi Nusantara Abadi Grup.
- Turgarini, D., Pratiwi, I. I., & ... (2021). Digitalization activities in gastronomy tourism. ... *Creative Tourism: Current*
<https://doi.org/10.1201/9781003095484-67>
- Turgarini, D., Sari, D. N. E., Mustafa, N. A., & Kusumawati, P. (2023). *The Journal Gastronomy Tourism*. researchgate.net.
https://www.researchgate.net/profile/Pipin-Kusumawati/publication/381461803_Acculturation_of_Islamic_Culture_in_Food_as_a_Gastronomic_Tourism_Attraction_in_Surabaya_Case_Study_of_the_Sundan_Ampel_Area/links/666ebc22b769e76919389b2f/Acculturation-of-Islamic
- Utami, Nindita Fajria, Risris Hari Nugraha, and S. R. P. W. (2024). *Sosietas : Jurnal Pendidikan Sosiologi Gastronomi Urban : Transformasi Kuliner Viral menjadi Objek*. 14(November), 139–150.
- Warikar, E. L., Suhartawan, B., Nuriah, Y., & Cenderawasih, U. (2023). *Pendampingan Pemanfaat Perkarangan*. 4(2), 62–68.
- Waruwu, M. (2023). *Pendekatan Penelitian Pendidikan : Metode Penelitian Kualitatif , Metode Penelitian Kuantitatif dan Metode Penelitian Kombinasi (Mixed Method)* (Vol. 7).
- Widyawan, I., Bakti, I., Dadang, M., Munajat, E., & Novianti, E. (2024). *Pengembangan Potensi Atraksi Wisata Gastronomi Berkelanjutan Berbasis Masyarakat Lokal di Kampung Lembur Sawah, Kota Bogor*. 297–314.

- Wiwin Yuliani. (2018). *Metode Penelitian Deskriptif Kualitatif dalam Perpektif Bimbingan dan Konseling*. 2(2), 83–91. <https://doi.org/10.22460/q.v1i1p1-10.497>
- Yozi Ardiansyah, R. (2021). *Daya Tarik, Citra Destinasi, dan Fasilitas Pengaruhnya terhadap Minat Berkunjung Ulang pada Objek Wisata Wahana Surya Bengkulu Tengah*. 129–137.