

**PENGEMBANGAN BAHAN AJAR PERENCANAAN PAKET WISATA
GASTRONOMI SEBAGAI SUMBER BELAJAR SISWA KELAS XI ULW
DI SMK PARIWISATA TELKOM BANDUNG**

SKRIPSI

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat mengikuti sidang skripsi
Program Studi Pendidikan Pariwisata



Disusun Oleh:

Rifa Hadiyanti

2102625

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN PARIWISATA
FAKULTAS PENDIDIKAN ILMU PENGETAHUAN SOSIAL
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA**

2025

HALAMAN PERNYATAAN HAK CIPTA

**PENGEMBANGAN BAHAN AJAR PERENCANAAN PAKET WISATA
GASTRONOMI SEBAGAI SUMBER BELAJAR SISWA KELAS XI ULW
DI SMK PARIWISATA TELKOM BANDUNG**

Oleh:

Rifa Hadiyanti

NIM 2102625

Sebuah skripsi yang diajukan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar
Sarjana Pendidikan pada Program Studi Pendidikan Pariwisata Fakultas
Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial

© Rifa Hadiyanti 2025

Universitas Pendidikan Indonesia

November 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.

HALAMAN PENGESAHAN

RIFA HADIYANTI

**PENGEMBANGAN BAHAN AJAR PAKET WISATA GASTRONOMI
SEBAGAI SUMBER BELAJAR SISWA KELAS XI ULW
DI SMK PARIWISATA TELKOM BANDUNG**

Disetujui dan disahkan oleh pembimbing:

Pembimbing I



Dr. Dewi Turgarini, S.S., M.M. Par.

NIP. 197003202008122001

Pembimbing II



Shandra Rama Panji Wulung, S.Par., MP.Par.

NIP. 920190219870829101

Mengetahui,

Ketua Program Studi Pendidikan Pariwisata



Dr. Rini Andari, S.Pd., SE.Par., MM

NIP. 198109162008122002.

Tanggung Jawab Yuridis

Ada Pada Penulis,



Rifa Hadiyanti

NIM 2102625

PERNYATAAN TENTANG KEASLIAN SKRIPSI DAN BEBAS PLAGIARISME

Dengan ini Saya menyatakan bahwa skripsi dengan judul **Pengembangan Bahan Ajar Perencanaan Paket Wisata Gastronomi Sebagai Sumber Belajar Siswa Kelas XI di SMK Pariwisata Telkom Bandung** ini beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya Saya sendiri. Saya tidak melakukan penjiplakan atau pengutipan dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika ilmu yang berlaku dalam masyarakat keilmuan.

Atas pernyataan ini, saya siap menanggung risiko atau sanksi apabila dikemudian hari ditemukan adanya pelanggaran etika keilmuan atau ada hakim dari pihak lain terhadap keaslian karya Saya ini.

Bandung, 24 November 2025
Pembuat Pernyataan.


(.....Rista Hardiyanti.....)
NIM. 2102625

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa karena atas rahmat dan karunia-Nya, penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Pengembangan Bahan Ajar Perencanaan Paket Wisata Gastronomi sebagai Sumber Belajar Siswa Kelas XI SMK Pariwisata Telkom Bandung”.

Penelitian ini dikembangkan dengan tujuan untuk memberikan sumber belajar yang efektif dan relevan berupa bahan ajar bagi siswa kelas XI SMK Pariwisata, khususnya dalam memahami dan mengembangkan perencanaan paket wisata gastronomi. Melalui pengembangan bahan ajar ini, diharapkan siswa dapat memperoleh pengetahuan dan keterampilan yang memadai dalam dunia pariwisata, sehingga dapat mendukung peningkatan kualitas pendidikan dan kesiapan menghadapi dunia kerja di bidang pariwisata.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan skripsi ini terdapat banyak kekurangan dan keterbatasan. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terima kasih kepada berbagai pihak yang telah memberikan dukungan, bimbingan, dan bantuan, khususnya kepada dosen pembimbing, keluarga, serta semua pihak yang telah membantu dalam proses penelitian dan penulisan ini.

Akhir kata, penulis berharap skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi pengembangan bahan ajar wisata gastronomi dan pembelajaran di SMK Pariwisata Telkom Bandung bagi pembaca yang memerlukan referensi dalam pengembangan materi pembelajaran pariwisata.

Bandung, November 2025

Rifa Hadiyanti

UCAPAN TERIMAKASIH

Segala puji dan Syukur kehadiran Allah SWT yang telah memberikan Rahmat, taufik, dan Hidayah-Nya yang telah memberikan pengetahuan, pengalaman, pertolongan, kekuatan, ketabahan, dan kesempatan kepada peneliti sehingga skripsi ini tepat pada waktunya dapat terselesaikan dengan baik. Penulis menyadari bahwa penulisan skripsi ini banyak melibatkan Tuhan dan orang-orang yang sangat berjasa bagi penulis. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis menyampaikan rasa hormat serta ucapan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Allah SWT yang telah memberikan segala limpahan Rahmat dan Hidayah-Nya sehingga penulisan skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik.
2. Bapak Prof. Dr. H, Didi Sukyadi, M.A, selaku Rektor Universitas Pendidikan Indonesia.
3. Bapak Dr. Agus Mulyana, M.Hum., selaku Dekan Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial Universitas Pendidikan Indonesia,
4. Ibu Dr. Rini Andari, S.Pd.,SE.Par.,MM., selaku Kepala Prodi Pendidikan Pariwisata
5. Ibu Dr. Dewi Turgarini, SS.MM.Par., selaku dosen pembimbing 1 yang telah membantu penulis selama masa bimbingan sampai dengan terselsesaikannya penulisan skripsi ini dengan baik
6. Bapak Shandra Rama Panji Wulung, S.Par.,MP.Par., selaku dosen pembimbing 2 yang telah membantu, mengarahkan, membimbing selama perkuliahan sampai dengan penyusunan skripsi.
7. Bapak Ibu Seluruh dosen Pendidikan Pariwisata Universitas Pendidikan Indonesia terimakasih untuk ilmu yang sudah diberikan kepada penulis sehingga penulis dapat berada di titik ini,
8. Kedua orang tua tercinta yang selalu mendo'akan dan memberi dukungan, motivasi, baik secara material dan nonmaterial,
9. Bapak Rohmat Rohiman, S.Par., selaku Kepala Program Studi Pariwisata di SMK Pariwisata Telkom Bandung,
10. Bapak Ibu serta semua staf jajaran para guru SMK Pariwisata Telkom Bandung,

11. Bapak Ganis Nosa, selaku anggota DPC HPI Kota Bandung,
12. Prof. Sri Subekti, Ibu Ilma Indriasri, Ibu Fajar Ayuningsih, selaku Narasumber penelitian,
13. Ibu Shinta Tevingrum, Bapak Jajang Ginanjar, selaku validator dari bahan ajar
14. Teman-teman Meeska, Aura, Syifa, Intan, Adinda, Sarah Syifa yang telah memberikan dukungan dan senantiasa mendukung penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan penelitian ini,
15. Teman-teman Kuliah Eldon, Halwa, Syakira, Silvi, yang telah menemani penulis selama masa perkuliahan,
16. Sahabat seperjuangan Qiessa Soffi, dan Halimah Nurlaila yang selalu support dan memotivasi satu sama lain untuk menyusun penelitian ini.
17. Teman-teman 2021 seperjuangan dan semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah membantu penulis termotivasi hingga dititik ini.
18. Kim Jungwoo dan NCT yang selalu membangkitkan semangat kepada penulis dalam menyusun skripsi.
19. Kim Mingyu dan SEVENTEEN yang telah menemani penulis di sepanjang perkuliahan.

**PENGEMBANGAN BAHAN AJAR PERENCANAAN PAKET
WISATA GASTRONOMI SEBAGAI SUMBER BELAJAR SISWA KELAS
XI ULW SMK PARIWISATA TELKOM BANDUNG**

ABSTRAK

Pertumbuhan pesat pariwisata berbasis kuliner telah menempatkan pariwisata gastronomi sebagai sumber daya strategis dalam pendidikan kepariwisataan, terutama pada jenjang kejuruan. Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan bahan ajar perencanaan wisata gastronomi Bandung sebagai sumber belajar pada mata pelajaran Perencanaan Perjalanan Wisata serta untuk menguji kelayakannya melalui validasi para ahli dan tanggapan pengguna. Penelitian menggunakan pendekatan Research and Development (R&D) dengan model ADDIE yang meliputi tahap analisis, desain, pengembangan, implementasi, dan evaluasi. Data dikumpulkan melalui observasi, wawancara, validasi ahli, angket respon siswa dan guru. Hasil menunjukkan tingkat validitas yang sangat layak, dengan skor 84,44% untuk materi perencanaan perjalanan, 80,91% untuk materi gastronomi, dan 98,89% untuk aspek media, serta respons sangat positif dari pengguna, yaitu 92,6% dari siswa dan 93,75% dari guru. Bahan Ajar ini dinilai layak digunakan dalam pendidikan kejuruan pariwisata karena membantu siswa memahami konsep pariwisata gastronomi sekaligus melatih keterampilan merancang paket wisata berbasis potensi kuliner lokal.

Kata Kunci: Gastronomi, Perencanaan Pariwisata, Bahan Ajar, Pendidikan Pariwisata, Kota Bandung.

Developing Bandung Gastronomy Tour Planning Books as a Learning Resource for Vocational Tourism Students

ABSTRACT

The rapid growth of food-based tourism has positioned gastronomy tourism as a strategic resource in tourism education, particularly at the vocational level. However, at SMK Pariwisata Telkom Bandung there is no learning resource that specifically guides students in designing gastronomy tour packages. This study aims to develop a Bandung gastronomy tour planning bahan ajare as a learning resource for the Tour Planning subject and to examine its feasibility through expert validation and user responses. The research employed a Research and Development (R&D) approach using the ADDIE model, encompassing analysis, design, development, implementation, and evaluation stages. Data were collected through observation, interviews, expert validation sheets, and student and teacher questionnaires. Validation was conducted by tour planning experts, gastronomy experts, and learning media experts. The results indicate high validity, with scores of 84.44% for tour planning content, 80.91% for gastronomy content, and 98.89% for media aspects, all classified as very feasible. User responses also show very positive perceptions, with 92.6% from students and 93.75% from the teacher. The bahan ajare supports students in understanding gastronomy tourism concepts while practising the skills needed to design tour packages based on local culinary potential. These findings suggest that the Bandung gastronomy tour planning bahan ajare is suitable for use in vocational tourism education, as it effectively integrates local tourism potential into contextual learning and contributes to strengthening students' tour planning competencies.

Keyword: *Gastronomy tourism, Tour planning, Books development, Vocational tourism education, Bandung, Indonesia*

DAFTAR ISI

HALAMAN PERNYATAAN HAK CIPTA	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI DAN BEBAS PLAGIARISME	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
UCAPAN TERIMAKASIH.....	v
ABSTRAK	vii
<i>ABSTRACT</i>	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Penelitian	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
1.4.1 Manfaat Teoritis.....	5
1.4.2 Manfaat Praktis	5
1.5 Struktur Organisasi Penelitian	5
BAB II KAJIAN PUSTAKA.....	7
2.1 Landasan Teori	7
2.1.1 Sumber Belajar	7
2.1.2 Bahan Ajar	9
2.1.3 Media Pembelajaran	14
2.1.4 Gastronomi.....	16
2.1.5 Wisata Gastronomi	17
2.1.6 Perencanaan Paket Wisata	19

2.1.7 Model Pengembangan ADDIE	22
2.2 Penelitian Terdahulu.....	23
2.3 Kerangka Berpikir	27
BAB III METODE PENELITIAN	29
3.1 Desain Penelitian.....	29
3.2 Lokasi Penelitian	30
3.3 Subjek Penelitian.....	30
3.4 Prosedur Penelitian.....	31
3.5 Operasional Variabel Penelitian	34
3.6 Teknik Pengumpulan Data	38
3.6.1 Observasi	38
3.6.2 Wawancara.....	38
3.6.3 Instrumen Penelitian	38
3.7 Teknik Analisis Data	46
3.8 Uji Validitas Data	49
3.8.1 Triangulasi Data.....	49
3.9 Reduksi Data	49
3.10 Penyajian Data.....	50
3.11 Penarikan Kesimpulan.....	50
3.12 Uji Validitas Member Checking.....	50
BAB IV SARAN DAN PEMBAHASAN	51
4.1 Gambaran Umum Penelitian	51
4.1.1 Lokasi Sekolah.....	51
4.1.2 Pelaksanaan penelitian	53
4.2 Hasil Penelitian.....	54

4.2.1 Analisis Kebutuhan Sumber Belajar di SMK Pariwisata Telkom Bandung	54
4.2.2 Pengembangan Bahan Ajar Perencanaan Paket Wisata Gastronomi	61
4.2.3 Kelayakan Bahan ajar sebagai Sumber Belajar Siswa.....	112
4.3 Pembahasan Penelitian	123
4.3.1 Bahan Ajar Perencanaan Paket Wisata Gastronomi sebagai Sumber Belajar Siswa ULW SMK Pariwisata Telkom Bandung.....	123
4.3.2 Perancangan Bahan ajar Perencanaan Paket Wisata Gastronomi.....	124
4.3.3 Hasil Kelayakan Bahan ajar Perencanaan Paket Wisata Gastronomi Sebagai Sumber Belajar Siswa Kelas XI ULW di SMK Pariwisata Telkom Bandung	128
4.4 Hasil Uji Validitas	129
BAB V KESIMPULAN, SARAN DAN IMPLIKASI	130
5.1 Kesimpulan.....	130
5.2 Saran Penelitian	131
5.3 Implikasi Penelitian	133
DAFTAR PUSTAKA	136
LAMPIRAN.....	140

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Subjek Penelitian.....	30
Tabel 3. 2 Tabel Operasional Variabel Penelitian	34
Tabel 3. 3 Intrumen Wawancara Expert Judgment.....	39
Tabel 3. 4 Kisi-kisi Instrumen Kelayakan Bahan ajar oleh Uji Ahli Media	40
Tabel 3. 5 Kisi-kisi Instrumen Kelayakan Bahan ajar oleh Uji Ahli Materi Gastronomi.....	41
Tabel 3. 6 Kisi-kisi Instrumen Kelayakan Bahan ajar oleh Uji Ahli Materi Tour Planning	43
Tabel 3. 7 Instrumen Respon Pengguna Peserta Didik dan Guru	45
Tabel 3. 8 Kategori & Bobot Skor Instrumen Kelayakan Bahan ajar Menggunakan Skala Likert	46
Tabel 3. 9 Skor Skala Likert	46
Tabel 3. 10 Kriteria Penilaian Bahan ajar	47
Tabel 3. 11 Kriteria Penilaian Sumber Belajar	48
Tabel 3. 12 Member Checking Narasumber	50
Tabel 4.1 Data Narasumber.....	54
Tabel 4.2 Analisis CP, TP, ATP	57
Tabel 4.3 Data Temuan Mengintegrasikan Paket Wisata Gastronomi kedalam Bahan Ajar Pendapat Para Ahli.....	59
Tabel 4.4 Kuliner Legendaris di Kota Bandung	61
Tabel 4.5 Data Temuan Atraksi Wisata	63
Tabel 4.6 Atraksi Paket Wisata Gastronomi Bandung.....	66
Tabel 4.7 Data Temuan Fasilitas Wisata.....	67
Tabel 4.8 Fasilitas Pendukung	69
Tabel 4.9 Data Temuan Aksesibilitas Wisata	70
Tabel 4.10 Aksesibilitas Menuju Tempat Wisata	71
Tabel 4.11 Data Temuan Pelayanan Tambahan Wisata.....	73
Tabel 4.12 Pengelolaan Tambahan di Wisata Gastronomi	74
Tabel 4.13 Hasil Wawancara Filosofi, Sejarah, Tradisi, dan Sosial	74
Tabel 4.14 Informasi Sejarah Dari Paket Wisata Gempol	75

Tabel 4.15 Hasil Wawancara Bahan Baku dalam Gastronomi	78
Tabel 4.16 Informasi Bahan Baku	79
Tabel 4.17 Hasil Wawancara Aspek Memasak Dalam Gastronomi	81
Tabel 4.18 Proses Pembuatan Makanan	82
Tabel 4.19 Hasil Wawancara Aspek Mencicipi Dalam Gastronomi	83
Tabel 4.20 Hasil Wawancara Aspek Menghidangkan Dalam Gastronomi.....	84
Tabel 4.21 Cara Menghidangkan	86
Tabel 4.22 Hasil Wawancara Aspek Mempelajari, Meneliti, dan Menulis Dalam Gastronomi.....	87
Tabel 4.23 Hasil Wawancara Aspek Pengalaman Unik Dalam Gastronomi	87
Tabel 4.24 Hasil Wawancara Aspek Gizi Dalam Gastronomi.....	89
Tabel 4.25 Hasil Wawancara Aspek Etika dan Etiket Dalam Gastronomi.....	90
Tabel 4.26 Langkah Pembelajaran Pertemuan 1	98
Tabel 4.27 Langkah Pembelajaran Pertemuan 2	99
Tabel 4.28 Langkah Pembelajaran Pertemuan 3	100
Tabel 4.29 Hasil Validasi Ahli Materi Gastronomi	102
Tabel 4.30 Hasil Uji Validasi Ahli Materi <i>Tour Planning</i>	104
Tabel 4.31 Hasil Uji Validasi Ahli Media	107
Tabel 4.32 Revisi Produk.....	110
Tabel 4.33 Hasil Angket Respon Siswa	115
Tabel 4.34 Hasil Akumulasi Angket Respon Siswa	116
Tabel 4.35 Hasil Angket Respon Guru Mata Pelajaran	120
Tabel 4.36 Destinasi Gastronomi Kota Bandung.....	124
Tabel 4.37 Rekapitulasi Validasi Modul.....	127
Tabel 4.38 Rekapitulasi Respon Pengguna.....	128

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Hasil Kuisisioner Pra-Survei Sumber Belajar Siswa di SMK Pariwisata Telkom Bandung.....	3
Gambar 2.1 Komponen yang mempengaruhi Sumber Belajar	8
Gambar 2.2 Komponen Gastronomi	16
Gambar 2.3 Subsistem Paket Wisata	20
Gambar 2.4 Komponen Paket Wisata	21
Gambar 2.5 Tahapan ADDIE.....	22
Gambar 3.1 Triangulasi Data	49
Gambar 4.1 SMK Pariwisata Telkom Bandung.....	51
Gambar 4.2 Struktur Organisasi Sekolah.....	52
Gambar 4.7 Alur Penyusunan Produk.....	100
Gambar 4.8 Alur Implementasi Bahan ajar.....	112

DAFTAR PUSTAKA

- Arikunto, S. (n.d.). *Prosedur Penelitian: Suatu Pendekatan Praktik*.
- Arsyad, A. (2011). *Media pembelajaran*. Jakarta: Rajawali Pers.
- Astrama, I. M., Sukaarnawa, I. G. M., & Darsana, I. M. (2024). Pengelolaan Sumber Daya Manusia (SDM) Dinas Pariwisata Kota Denpasar. *Journal Of Social Science Research*, 4, 2875–2884.
- Buahan, D., Angeli, F., Aling, N., Mahardika, K., Komang, N., Dewi, S., Ngurah, G., & Semadi, Y. (2023). Strategi Pengembangan Pariwisata Melalui Komponen 4A Pada. *Majority Science Journal (MSJ)*, 1(1). <https://jurnalhafasy.com/index.php/msj>
- Cahyadi, A. (2018). *Pengembangan Media dan Sumber Belajar: Teori dan Prosedur* (M. I. A. Syauqi, Ed.).
- Cooper, C. (2008). *Tourism: Principles and Practice (4th ed)*. Harlow, England: Prentice Hall Financial Times.
- Creswell, John. W. (2023). *Penelitian Kualitatif dan Desain Riset*. Edisi Ke-3. Edisi, Indonesia. Cetakan II. Pustaka Pelajar. Yogyakarta
- Desita Dapa Ole, M., Nyoman Ardani, N., & Guntur Pramana Putra, P. (2024). Prosedur Penyusunan Paket Wisata di PT Balik Daksina Wisata Tour & Travel Denpasar. 7(1), 35–41.
- Djamarah, S. B., & Zain, A. (2006). *Strategi belajar mengajar*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Famulaqih, S., & Lukman, A. (2024). *Pengembangan Bahan Ajar Modul Pembelajaran*.
- Ferlin, Ahmad, & La Ode Samsul Barani. (2025). Kebijakan Pengembangan Destinasi Wisata di Kabupaten Wakatobi. *Al-Kharaj: Jurnal Ekonomi, Keuangan & Bisnis Syaria*, 7(1). <https://doi.org/10.47467/alkharaj.v7i1.5261>
- Fernanda Aria, M., Hidayanti, W., Perjalanan Wisata, U., Yapari Aktripa, S., & Bandung, K. (2024). Analisis Potensi Pariwisata Kuliner di Kota Bandung. In *Anak Usia Dini* (Issue 3).
- Hall, C. M., & Williams, A. M. (2019). *Tourism and Innovation*.
- Hamdani. (2011). *Strategi belajar mengajar*. Bandung: Pustaka Setia.

- Harahap, S.A., Hardiansyah, F., Rambe, S. A., Rahmayanty, D., Konadi, H., Fitria, U., Mendoza, W. D., & Haryanto, P. P. P. (2023). Belajar dan Pembelajaran. *Penenrbit Tahta Media*.
- Harja, N. A., & Moktar, B. (2024). Pengembangan Wisata Edukasi di Sawah: Menggali Potensi Ekonomi Dan Budaya Local (Vol. 1, Issue 3). <https://e-journalbattuta.ac.id/index.php/jpm>
- Hayanum, R., Sari, R. P., & Nurfahidhah. (2023). Pengembangan Media Pembelajaran Modul Interaktif dengan Menggunakan Aplikasi Exe-Learning.
- Heinich, R., Molenda, M., Russell, J.D., Smaldino, S.E. (2005). *Intruictional Media and Technologies for Learning*. 7th edition.
- Herawati, Regina, & Sandy. (n.d.). Peranan penting outbound tour planner sebagai faktor pendukung kesuksesan dari sebuah outbound tour: studi kasus paket wisata ke China
- Heryati, Y. (2019). Potensi Pengembangan Obyek Wisata Pantai Tapandulu di Kabupaten Mamuju. In *Growth Jurnal Ilmiah Ekonomi Pembangunan* (Vol. 1, Issue 1).
- Isdarmanto. (2017). Dasar-Dasar Kepariwisata dan Pengelolaan Destinasi Pariwisata.
- Kosasih, E. (2020). Pengembangan Bahan Ajar (B. Sari, Ed). Bumi Aksara.
- Krisna, A. W., Rokhmawati, R. I., & Azzahra, H. M. (2017). Pengembangan Modul Interaktif Menggunakan ModelADDIE Pada Mata Pelajaran Komputer dan Jaringan Dasar Kelas X Jurusan TKJ Di SMKN 7 Malang (Vol. 1, Issue 1). <http://j-ptiik.ub.ac.id>
- Kurniawati, U., & Koeswanti, H. D. (2021). Pengembangan Media Pembelajaran Kodig Untuk Meningkatkan Prestasi Belajar Siswa di Sekolah Dasar. *Jurnal Basicedu*, 5(2), 1046-1052.
- Kusuma, M., Sekolah, P., & Pariwisata Bandung, T. (2021). Identitas Gastronomi dan Perspektif Pariwisata yang Berkelanjutan. In *Jurnal Ilmiah Pariwisata* (Vol. 26, Issue 1).
- Magdalena, I., Sundari, T., Nurkamilah, S., Nasrullah, & Amalia, D. A. (2020). Analisis Bahan Ajar. *Nusantara, Jurnal Pendidikan Dan Ilmu Sosial*, 2(2), 311–326.
- Majid, A. (2011). Perencanaan Pembelajaran. Remaja Rosdakarya.
- Nurfauziah, Y., Nugraha, A., & Putri, A. R. (n.d.). Pengembangan Modul Pembelajaran Literasi Sains Berbasis Kurikulum Merdeka Pada Materi Fotosintesis di Sekolah dasar.

- Nuriata. (2017). Paket Wisata Penyusunan Produk dan Penghitungan Harga (D. Nurjamal, Ed.). ALFABETA, CV.
- Nuriata, S. E. (2019). Perencanaan dan Pelaksanaan Perjalanan Wisata Konsep dan Aplikasi (D. Nurjamal, Ed.). ALFABETA, cv.
- Nurmalina. 2020. Literasi Media Dalam Bahasa dan Sastra. Yogyakarta: CV. Bintang Surya Madani
- Prastowo, A. (2012). Panduan kreatif membuat bahan ajar inovatif. Yogyakarta: Diva Press.
- Prihadi, S. (n.d.). Manajemen Sumber Belajar : Definisi dan Keuntungannya.
- Purwadinata, S. (n.d.). Analisis Potensi dan Daya Tarik Obyek Wisata Pantai Saliper Ate Kabupaten Sumbawa. <http://e-journalppmunsa.ac.id/index.php/jebPp.61-71>
- Puspita Sari, D., Studi, P. S., Tinggi Pariwisata Bogor Diajukan Tanggal Bulan Tahun, S., & Tanggal Bulan Tahun, D. (n.d.). Strategi Pengembangan Wisata Gastronomi di Kota Bogor-Jawa Barat. *Tourism Gastronomy Development Strategy in Bogor City-West Java. Th*, 7(1).
- Rachma, A. F., Iriani, T., & Handoyo, S. S. (n.d.). Penerapan Model ADDIE Dalam Pengembangan Media Pembelajaran Berbasis Video Simulasi Mengajar Keterampilan Memberikan Reinforcement. In Jurnal Pendidikan *West Science* (Vol. 01, Issue 08).
- Rakhmawati, A. H., & Ranu, M. E. (2014). Pengembangan Modul Pembelajaran Pada Kompetensi Dasar Mempersiapkan Pertemuan/Rapat Kelas XII APK 2 SMKN 1 Surabaya.
- Riskiyani, S., Mochtar Thaha, R., Seftiani, C., Haris, A. R., Linggi, I. R., Alya, C., Ningtyas, C., Lazarus, J., Dorliyanti, E., Rachmat, M., & Penulis, K. (2024). Edukasi life skills pencegahan perilaku bermasalah pada siswa sekolah menengah pertama (Vol. 4, Issue 1).
- Rukiati, E., Kustiari, T., Mulyadi, E., & Agustianto, K. (2024). OPEN ACCESS Diseminasi Sistem Educational Tourism Terintegrasi dengan Adopsi Internet+ di TEFA JTI Innovation Politeknik Negeri Jember Dissemination of Integrated Educational Tourism System with Internet+ Adoption at TEFA JTI Innovation Politeknik Negeri Jember. *Community Service*.
- Rusman. (2011). Model-model pembelajaran. Jakarta: Rajawali Pers.
- Sadiman, A.S., Rahardjo, R., Haryono, A., Rahardjito. (2009). Media Pendidikan pengertian, pengembangan, dan pemanfaatannya.
- Saepudin, E., Budiono, A., & Halimah, M. (2019). Pengembangan Desa Wisata Pendidikan di Desa Cibodas Kabupaten Bandung Barat. *Sosiohumaniora*, 21(1),

- Setyorini A., (2025). Pengembangan Pola Perjalanan dan Paket Wisata Gastronomi Himpunan Pramuwisata Indonesia (HPI) di Kota Bandung.
- Shunali, & Arora, M. (2012). *Gastronomy Tourism and Destinantion Image Formation. School of Hospitality and Tourism Management University of Jammu.*
- Sinaga, & Supriono. (2010). *Potensi dan Pengembangan Objek Wisata.*
- Sipayung, D. N., & Purba, J. (2024). Pengembangan e-Modul Pembelajaran Berbasis Chemo-Edutainment pada Pokok Bahasan Sistem Periodik Unsur. *Jurnal Pendidikan Kimia FKIP Universitas Halu Oleo*, 9(1), 85–98.
- Sufa, S. A., Subiakto, H., Octavianti, M., & Kusuma, E. A. (2020). Wisata Gastronomi Sebagai Daya Tarik Pengembangan Potensi Daerah Kabupaten Sidoarjo. *Mediakom : Jurnal Ilmu Komunikasi*, 4(1), 75–86.
- Sulyandari, A. K., Zakiyah, N., Lamo, E. H., Putri, A., Firmansyah, H., Junshionamas, T., & Kurnia, M. A. (2022). Edutourism sebagai upaya meningkatkan potensi desa wisata. 4(1), 2721–5148.
- Sunaryo, B. (2013). *Kebijakan Pembangunan Destinasi Pariwisata. . Cipta Prima Nusantara.*
- Tunggul Ernadi, A., Purnomo P. (2022). Pengembangan Modul Tematik Berbasis Kearifan Lokal., Sebagai Sumber Belajar IPS. *Jurnal Publikasi Berkala Pendidikan Ilmu Sosial*, 2(2).
- Turgarini, D. (2018). *Gastronomi Sunda Sebagai Atraksi Wisata di Kota Bandung. (Doctoral dissertation, Uni*
- Turgarini, D., Pratiwi, I., & Bangun, D. V. B. (2021). Teknologi Digital untuk Wisata Gastronomi. *Barista : Jurnal Kajian Bahasa Dan Pariwisata*, 8(2), 37–45.
- Turgarini D., Meilina N, Pratami Putri D. (2024). Potential of Gastronomic Tourism Travel Patterns in Bandung Regency. *Barista : Jurnal Kajian Bahasa Dan Pariwisata*, 11(02) 115-129.
- Yoeti, O. A. (2008). *Perencanaan & Pengembangan Pariwisata. Pradnya Paramita.*
- Yorika, R., Nugroho, R. A., & Syafitri, E. D. (2021). Analisis Karakteristik Pengunjung Obyek Wisata Kebun Raya Balikpapan. *JSHP : Jurnal Sosial Humaniora Dan Pendidikan*, 5(2). <https://doi.org/10.32487/jshp.v5i2.1079>
- Yudhatami, D. O. (n.d.). Pengembangan Modul Memelihara Standar Penampilan Pribadi Pada Mata Diklat Menerapkan Prinsip-Prinsip Kerjasama Dengan Kolega dan Pelanggan Untuk Siswa SMK Negeri 2 Buduran Sidoarjo.